

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Куттеры	4
Ленточные пилы	4
Мясорубки	5
Слайсеры	6
Тендерайзеры	7
Наполнители колбас	7
Прессы для гамбургеров	8

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Аппараты для приготовления чая и кофе	10
Витрины тепловые	10
Мармиты	11
Супницы	11
Электрокипятильники	12
Чафинг-диши	13

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Планетарные миксеры	15
Миксеры	16
Печи для пиццы	16
Тестоделители	17
Хлеборезки	17
Горизонтальные тестомесы	18
Вертикальные тестомесы	19
Тестораскатки	20

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ

Аппараты су-вид	22
Жарочные поверхности	22
Свч печи	23
Плиты индукционные	23
Рисоварки и термосы для риса	24

ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ

Пельменные аппараты	26
Сменные матрицы	26

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Дегидраторы	28
Картофелечистки	28
Овощерезки	29
Слайсеры для томатов	29

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ФАСТФУДА

Аппараты для попкорна	31
Аппараты для сахарной ваты	31
Аппараты для шаурмы	32
Грили контактные	32
Грили роликовые	33
Кукурузоварки	33
Блинницы	34
Вафельницы	34
Фритюрницы	35

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Аппараты для горячего шоколада	37
Блендеры	37
Льдогенераторы	38
Льдодробители	38
Миксеры для молочных коктейлей	39
Соковыжималки	39
Сокоохладители	40

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Аппараты шоковой заморозки	42
Витрины холодильные	43
Винные шкафы	44
Морозильные шкафы	45
Холодильные шкафы	45
Морозильные столы	46
Холодильные столы	47

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДАЖИ МОРОЖЕНОГО

Лари двухярусные	49
Машины для мягкого мороженого	50
Машины для жареного мороженого	50

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Инсектицидные лампы	52
---------------------	----

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тележки покупательские	54
Ценникодержатели	54

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Камерные упаковщики	56
Запайщики	56

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Вспениватели для молока	58
Холодильник для молока	58
Капельные кофеварки	59
Кофемолки	59

ПОСУДА И КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Гастроемкости	61
Посуда и инвентарь	62



ИТАЛЬЯНСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ VIATTO

Печи для пиццы	64
Тестораскатки	64
Аппараты шоковой заморозки	65



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



КУТТЕРЫ



HR-6



HR-9

Куттеры – электромеханическое оборудование, по многим признакам похожее на блендеры. Куттер, также как и блендер, состоит из чаши, в которой совмещены режущий диск и мотор.

Главным различием между куттером и блендером является расположение и конструкция ножей, поэтому, и появляется различие в итоговом продукте.

Куттеры предназначены для приготовления различных видов фарша, соусов, овощных и фруктовых пюре, для замешивания теста, измельчения орехов и сухофруктов, панировочных сухарей, зелени и т. д.

КУТТЕРЫ VIATTO HR-6 И HR-9 с чашами на 6 и на 9 литров соответственно, надежны и просты в эксплуатации.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали.

Крышка из прозрачного пластика позволяет визуально контролировать процесс.

Плавная регулировка скорости позволяет выбрать оптимальную скорость для работы с различными видами продуктов.

В комплекте 2 ножа.

Модель	HR-6	HR-9
Объем чаши, л	6	9
Скорость вращения ножей, об/мин	1000-2500	
Регулировка скорости	вариатор	
Мощность, кВт	0,75	
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	495x320x400	535x315x450
Вес нетто, кг	18,9	19,9
Страна изготовления	КНР	КНР

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ



HLS-1650A



HLS-1650



HLS-2020

Ленточные пилы для мяса, рыбы и птицы – аппараты, с помощью которых можно быстро и просто разрезать замороженную мясную продукцию, свежее мясо на кости со шкурой, рыбу и птицу.

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ VIATTO представлены как в напольном, так и в настольном исполнении. Подходят для использования в магазинах, супермаркетах, ресторанах, цехах разделки.

В ленточных пилах предусмотрена регулировка ширины реза. Полотно выполняет ровный, гладкий срез без дробления кости.

Для безопасной подачи мяса предусмотрен рычаг.

Модель	HLS-1650A	HLS-1650	HLS-2020
Длина полотна,мм	1650		2020
Полезная длина резки, мм	210x180		300x200
Размер рабочей поверхности, мм	454x439		560x640
Материал корпуса	алюминий	нерж. сталь	
Материал рабочей поверхности	нерж. сталь		
Исполнение	напольное		
Мощность, кВт	0,75		1,5
Напряжение, В	220		380
Габаритные размеры, мм	511x606x803	511x606x803	560x600x1525
Вес нетто, кг	39	43	106
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР

МЯСОРУБКИ

Для быстрой и качественной переработки мяса на фарш, на предприятиях общественного питания, используют профессиональные мясорубки. Профессиональные мясорубки отличаются большей мощностью двигателя и, соответственно, большей производительностью.

Для предотвращения перегрузок двигателя, при наматывании жил на ось шнека, во многих моделях предусмотрена функция реверса. Достаточно остановить мотор, некоторое время удерживая нажатой кнопку реверса. Шнек мясорубки начнет вращаться в другую сторону, и жила сама выйдет наружу.

Для получения фарша разной степени измельчения, мясорубки снабжаются набором решеток с различным диаметром отверстий.

Стандартный набор состоит из шнека, одностороннего ножа и решетки. Комплект «полуунгер» обеспечивает более качественное измельчение сырья. В него помимо шнека и решетки входят подрезной и основной двусторонний ножи.

«Унгер» - это набор ножей, позволяющий за один проход получить качественный однородный фарш тончайшего помола.

В комплект входит подрезной нож, два двусторонних ножа и две решетки.

МЯСОРУБКИ VIATTO

Современная и функциональная конструкция электромясорубок VIATTO обеспечивает быструю переработку необходимого количества сырья, качественное приготовление фарша, позволяет с лёгкостью использовать и обслуживать это оборудование.

Профессиональные мясорубки торговой марки VIATTO отличаются производительностью, прочностью, надёжностью и современным дизайном.

Модели VIATTO серии НМ выпускаются с разным набором решеток:

НМ-22 — стандарт,

НМ-22В - «полуунгер»

НМ-22А - «унгер»



TC12C



VI-JH-C12A



HFM-12

Модель	TC12C	VI-JH-C12A	НМ-12	HFM-12
Производительность, кг/час	120	120	120	120
Комплектация	стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 6 и 8 мм)			
Реверс	-	-	+	+
Мощность, кВт	0,55	0,8	0,85	0,85
Напряжение, В	220	220	220/380	220
Габаритные размеры, мм	400x190x410	450x275x400	460x250x440	521x229x421
Вес нетто, кг	23	17	20,46	18,4
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

Модель	VI-JH-C22A	НМ-22	НМ-22А	НМ-22В
Производительность, кг/час	220	220	300	240
Комплектация	стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 5 и 8 мм)		унгер (3 решетки Ø отверстий 3,5; 5 и 8 мм)	полуунгер (2 решетки Ø отверстий 5 и 8 мм)
Реверс	-	+	+	+
Мощность, кВт	1,1	1,1	1,1	1,1
Напряжение, В	220	220/380	220/380	220/380
Габаритные размеры, мм	495x280x410	520x300x390	545x225x395	530x300x390
Вес нетто, кг	19	22,48	23,4	22,82
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

СЛАЙСЕРЫ



HBS-220JS



HBS-250



HBS-300

Слайсеры предназначены для красивой и быстрой нарезки. Эти приборы существенно сократят время на подготовку холодных закусок и оптимизируют работу персонала.

Томаты, сыр, хлеб, рыба, мясо, замороженные продукты имеют различную плотность. Для каждого из перечисленных продуктов необходим определенный слайсер со своими конструктивными особенностями.

Слайсер, предназначенный для рыбы, имеет плавающую каретку, которая позволяет размещать филе рыбы под углом по отношению к режущему диску.

Слайсер для сыра имеет тефлоновое покрытие.

Слайсер для замороженных продуктов имеет нож с зазубринами (мелкими и острыми), чтобы легче «разорвать» мясные волокна.

Нож хлебного слайсера, как правило, зазубрен или заточен волнообразно, чтобы предупредить излишнее крошение хлеба

СЛАЙСЕРЫ VIATTO СЕРИИ HBS гастрономические, предназначены для нарезки салями, ветчины, мяса, сыров, овощей.

Обеспечивают нарезку строго заданной толщины. Соответствуют европейским и российским нормам безопасности, что гарантирует простоту использования, ухода и ремонта.

Корпус слайсеров выполнен из алюминиевого сплава. Материал режущего диска — нержавеющей сталь.

Слайсер эконом-линейки HBS-220B — полностью сохранил высокие качественные характеристики моделей основной серии, но при этом стал более доступен.

Основные отличия:

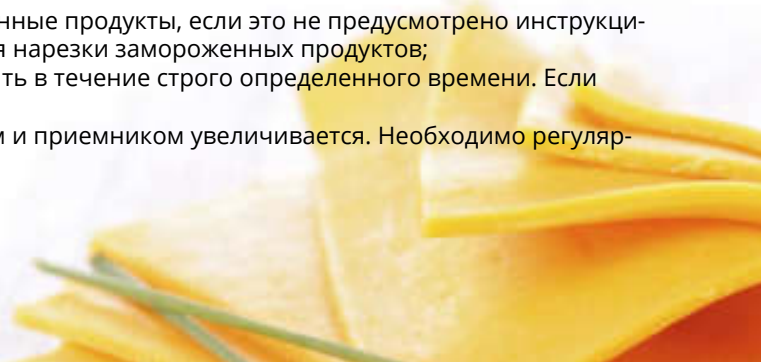
- отсутствие прозрачного защитного экрана
- заточивающее устройство съемное (крепится на каретку для заточки), поставляется в комплекте.



Модель	HBS-220JS	HBS-220B	HBS-250	HBS-300
Диаметр ножа, мм	220	220	250	300
Толщина нарезки, мм	0,2-12	0-12	0,2-15	0,2-16
Тип управления	полуавтоматический			
Заточивающее устройство	встроенное	съемное	встроенное	
Мощность, кВт	0,125	0,12	0,15	0,25
Напряжение, В	220			
Габаритные размеры, мм	450x378x350	415x336x336	500x414x355	554x460x423
Вес нетто, кг	12,8	12,3	16,5	23,5
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

ПРАВИЛА РАБОТЫ СО СЛАЙСЕРОМ

- не нарезать на слайсере мясо, рыбу и другие замороженные продукты, если это не предусмотрено инструкцией. Существуют модели специально предназначенные для нарезки замороженных продуктов;
- заточивание дискового ножа слайсера следует выполнять в течение строго определенного времени. Если точить нож слишком долго, он прослужит меньше;
- в процессе эксплуатации слайсера зазор между лезвием и приемником увеличивается. Необходимо регулярно настраивать лезвие.



ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ

Тендерайзер (мясорыхлитель) представляет собой стационарное настольное устройство, рабочая головка которого оснащена двумя валками, на каждом из которых имеется 37 лезвий. В целях безопасности обслуживающего персонала валки закрыты защитной крышкой с загрузочным отверстием. Куски мяса, загружаемые в отверстие, проходят между вращающимися валками, которые образуют на мясе небольшие насечки. Максимальная ширина загружаемого куска мяса — 175 мм.

Прибор оптимизирует время кулинарной обработки и процесс приготовления конечного блюда. Пропущенное через аппарат мясо, становится более нежным по структуре и быстрее готовится или маринуется. Время приготовления сокращается примерно на 40%.

Выпускаются механические и электрические тендерайзеры.

В механической модели валки приводятся в работу вручную с помощью рукоятки. Такие модели подойдут для небольших кафе и ресторанов.

Электрические тендерайзеры более производительны. Действуют по тому же принципу, что и механические, но валки приводятся во вращение электродвигателем. Такое устройство обрабатывает кусок мяса буквально за несколько секунд.



MTS737S



ETS737

Модель	MTS737S	ETS737
Тип	механический	электрический
Мощность, кВт	-	0,3
Напряжение, В	-	220
Габаритные размеры, мм	330x185x290	495x220x410
Вес нетто, кг	5,8	23
Страна изготовления	КНР	КНР

НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС

Наполнители колбас (шприцы колбасные) предназначены для набивки фаршем оболочки колбас, сосисок, сарделек, и представляют собой ёмкость цилиндрической формы с расположенным внутри поршнем. Наполнение оболочки фаршем происходит за счет движения поршня внутри цилиндра устройства.

Механические наполнители колбас просты в использовании. Не требуют подключения к электричеству. Изготовлены из нержавеющей стали. В комплекте — 4 насадки различного диаметра: 16 мм, 22 мм, 32 мм и 38мм.

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ

Модель	SH-3	SH-5	SH-7
Объем цилиндра, л	3	5	7
Габаритные размеры, мм	470x230x240	590x230x240	830x230x240
Вес нетто, кг	7,5	9,5	11
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ

Модель	SV-3	SV-5	SV-7
Объем цилиндра, л	3	5	7
Габаритные размеры, мм	300x340x570	300x340x690	300x340x830
Вес нетто, кг	9	11	12
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



SH-3



SV-7





ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ



HF-100



HF-130

Ручные прессы для гамбургеров - профессиональные формовочные устройства, которые помогут одним движением сделать полуфабрикат котлеты для гамбургера ровной и красивой формы. Также подходят для формовки котлет и рубленых бифштексов из мясного фарша. Они широко используются на предприятиях общественного питания, а также в торговых точках быстрого обслуживания.

Прессы достаточно компактны по своим размерам. Каждая модель рассчитана на работу с мясной заготовкой конкретного диаметра.

ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ СЕРИИ HF VIATTO соответствуют всем стандартным нормам санитарной и гигиенической безопасности.

Модель	HF-100	HF-130
Диаметр котлеты, мм	100	130
Управление	ручное	ручное
Мощность, кВт	-	-
Напряжение, В	-	-
Габаритные размеры, мм	325x215x272	325x215x272
Вес нетто, кг	5,2	5,5
Страна изготовления	КНР	КНР

ПОРЯДОК РАБОТЫ ОЧЕНЬ ПРОСТ:

- необходимо поместить фарш в специальную форму;
- опустить пресс за рукоятку;
- полуфабрикат нужного диаметра готов.

В целях гигиены и комфорта, под низ и сверху каждой порции фарша подкладывается круглый листок пищевого пергамента или целлофана





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ РАЗДАЧИ
ГОТОВЫХ БЛЮД



АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ



АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ VIATTO - заливные. Внутри расположено сито, что дает возможность заваривать кофе и чай. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Нагревательный элемент расположен внизу. Аппараты оснащены защитой от «сухого хода», что поможет предотвратить поломки, связанные с перегревом нагревательного элемента.

Отличный вариант для линии раздачи, кофебрейков и шведских столов.

Модель	CP06	CP10
Объем бака, л	6	10
Мощность, кВт	1,15	1,5
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	378x227x452	357x260x455
Вес нетто, кг	3,6	3,9
Страна изготовления	КНР	КНР



ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ



HW-1P

Тепловые настольные витрины служат для демонстрации готовых блюд и при этом поддерживают оптимальную температуру подачи.

Аппетитный вид, представленных в витринах готовых продуктов, побуждает потребителя совершить покупку, это один из выгодных инструментов продажи.

С тепловой витриной можно с легкостью справиться с наплывом посетителей в часы пик.

ТЕПЛОВАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ВИТРИНА VIATTO HW-1P оснащена тремя вместительными полками-решетками.

Имеет компактные размеры.

Внутренняя подсветка.

Термостат.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

ВИТРИНЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ VIATTO оснащены 4 вращающимися круглыми полками.

Предназначены для демонстрации и сохранения в подогретом виде пиццы, хачапури, различных пирогов.

Панорамное остекление.

Терморегулятор.

Подсветка.



HW-815

Модель	HW-1P	HW-815
Температурный режим, °C	+50...+80	
Исполнение	настольное	
Количество уровней	3	4
Мощность, кВт	0,85	0,65
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	350x425x500	490x490x810
Вес нетто, кг	18	15
Страна изготовления	КНР	КНР



МАРМИТЫ

Мармиты используются для поддержания в горячем состоянии гарниров, соусов, вторых блюд.

Подогрев на водяном пару обеспечивает равномерный нагрев емкостей без пересушивания и пригорания подогреваемых блюд.

Мармиты позволяют подать все блюда в первозданном виде, как будто они только сняты с плиты или вынуты из духовки.

МАРМИТ VIATTO — настольный. Для слива использованной воды предусмотрен кран.



Модель	ZCK165BT
Вместимость	GN 1/1
Мощность, кВт	1,2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	575x340x237
Вес нетто, кг	7,4
Страна изготовления	КНР



ZCK165BT

СУПНИЦЫ

ПОДОГРЕВАТЕЛИ СУПА VIATTO (супницы) предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд до времени раздачи их потребителю.

Устанавливаются на предприятиях общественного питания отдельно или в линиях раздачи столовых самообслуживания. Подходят для организации мобильного питания в гостиницах, ресторанах, при проведении банкетов и шведских столов.



SB 5700S

SB 5700



SB-6000

Модель	SB 5700S	SB 5700
Полезный объем, л	5	5
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенный металл
Мощность, кВт	0,3	0,3
Напряжение, В	220	220
Размеры, мм	Ø270x370	Ø270x370
Вес нетто, кг	3,3	3,3
Страна изготовления	КНР	КНР

Модель	SB-6000S	SB-6000	83010SP
Полезный объем, л	9	9	10
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенный металл	
Мощность, кВт	0,4	0,4	0,4
Напряжение, В	220	220	220
Размеры, мм	Ø330x370	Ø330x370	Ø320x330
Вес нетто, кг	4,4	4,7	4,5
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР





ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ



WB-15

Электрокипятильники заливного типа цилиндрической формы выполнены из нержавеющей стали. Предназначены для кипячения воды и поддержания ее в горячем состоянии. Конструкция кипятильников специально разработана таким образом, чтобы обеспечить простоту использования и лёгкость обслуживания этого оборудования, гарантировать быстрое кипячение воды, постоянный контроль температуры.

Кипятильники оснащены защитой от «сухого хода», шкалой уровня воды, термостатом, работают от обычной однофазной сети, легко переносятся благодаря удобным ручкам. Корпус из нержавеющей стали достаточно эстетичен, что позволяет установить кипятильник на видном месте.

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ VIATTO WB имеют открытый нагревательный элемент и одинарные стенки.

Модель	WB-10	WB-15	WB-20	WB-30	WB-40
Объем бака, л	10	15	20	30	40
Стенки корпуса	одинарные				
Нагревательный элемент	открытый				
Мощность, кВт	2	2,5	2,5	3	3
Напряжение, В	220				
Габаритные размеры, мм	Ø230x420	Ø265x450	Ø265x550	Ø350x450	Ø350x550
Вес нетто, кг	2,73	3,5	3,9	4,2	4,6
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР



RWB015D-10B

КИПЯТИЛЬНИКИ VIATTO СЕРИИ RWB015D имеют двойные стенки, благодаря чему потребление энергии до 30% ниже, чем у одностенных. При этом корпус не нагревается до высокой температуры. Нагревательный элемент скрыт, что обеспечивает более продолжительную работу ТЭНа.

Защитное кольцо на основании защищает поверхность прилавка от царапин. Матовая поверхность корпуса дольше сохраняет эстетический вид, так как на ней незаметны отпечатки пальцев, разводы и микро-царапины.

Модель	RWB015D-10B	RWB015D-20B	RWB015D-30B
Объем бака, л	10	20	30
Стенки корпуса	двойные		
Нагревательный элемент	закрытый		
Мощность, кВт	1,3	2,6	2,6
Напряжение, В	220		
Габаритные размеры, мм	Ø300x477	Ø390x496	Ø390x628
Вес нетто, кг	2,7	4,3	5,3
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



ЧАФИНГ-ДИШИ

ЧАФИНГ-ДИШИ VIATTO - небольшие настольные мармиты, предназначенные для сохранения в горячем состоянии различных блюд. Используются для организации шведских столов на банкетах, фуршетах, в отелях и ресторанах.

Изготовлены из нержавеющей стали.

В качестве элементов нагрева в модели ZCK101-1A используются 2 спиртовые горелки, поэтому данный чафинг-диш удобно использовать в местах, где нет доступа к электросети.

Чафинг-диш ZCK100S — электрический. Оснащен термостатом и защитой от перегрева.



ZCK101-1A



ZCK100S

Модель	ZCK101-1A	ZCK100S
Вместимость	1 x GN 1/1	
Способ нагрева	2 горелки	электрический
Крышка	откатная	съемная
Мощность, кВт	-	1,6
Напряжение, В	-	220
Габаритные размеры, мм	658x470x450	618x360x330
Вес нетто, кг	11,2	8,65
Страна изготовления	КНР	КНР



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ VIATTO используются для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста.

Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях), этим обусловлено название миксеров.



BH10



B-30P



B-80P

Модель	BH10	BH20	BH30	BH40
Объем дежи, л	10	20	30	40
Максимальная загрузка теста при замешивании, кг	2	6	7	9
Скорость вращения, об/мин	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/288
Мощность, кВт	0,45	0,75	1,1	1,5
Напряжение, В	220	220	220	380
Габаритные размеры, мм	450x366x606	520x420x760	545x440x882	620x630x1011
Вес нетто, кг	56	73	90	150
Страна изготовления	KHP	KHP	KHP	KHP

Модель	B-10P	B-15P	B-20P	B-30P
Объем дежи, л	10	15	20	30
Максимальная загрузка теста при замешивании, кг	2	3	6	7
Скорость вращения, об/мин	110/178/390	110/178/390	105/180/408	105/180/408
Мощность, кВт	0,45	0,5	0,75	1,1
Напряжение, В	220	220	220	220
Габаритные размеры, мм	450x366x606	474x372x676	520x420x760	545x440x882
Вес нетто, кг	56	58	73	90
Страна изготовления	KHP	KHP	KHP	KHP

Модель	B-40P	B-50P	B-60P	B-80P
Объем дежи, л	40	50	60	80
Максимальная загрузка теста при замешивании, кг	9	14	16	30
Скорость вращения, об/мин	80/160/288	74/150/288	74/150/288	75/111/220
Мощность, кВт	1,5	1,8	2	2,5
Напряжение, В	380	380	380	380
Габаритные размеры, мм	620x630x1011	690x622x1200	724x652x1300	740x1205x1660
Вес нетто, кг	150	195	230	480
Страна изготовления	KHP	KHP	KHP	KHP

МИКСЕРЫ



HLB-7

НАСТОЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ VIATTO идеально подходят для небольших кафе, ресторанов, частных кондитерских и мини-пекарен.

Модель	B-5H	B-7H	HLB-7
Объем дежи, л	5,5	7,5	7
Загрузка при замешивании теста, кг	0,5	1	0,8
Загрузка при взбивании, кг	1,5	2	1,5
Плавная регулировка скорости	+	+	+
Скорость, об/мин	45-270		0-800
Мощность, кВт	0,3	0,33	0,8
Напряжение, В	220		
Габаритные размеры, мм	350x230x400	400x250x410	420x245x360
Вес нетто, кг	13	15	13,2
Страна изготовления	KHP	KHP	KHP

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



EP-2M

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ VIATTO идеально подойдут для небольшого кафе. Печи оснащены электромеханической панелью управления, просты в работе и обслуживании.

Модель	EP-2M	EP-2	EP-218
Количество камер	1 камера на 2 уровня	2	2
Размер пода, мм	330x330	400x400	500x500
Вместимость камеры/уровня	1 пицца Ø 30 см		1 пицца Ø 40 см
Максимальная температура	350°C		
Мощность, кВт	1,8	2,4	3
Напряжение, В	220		
Габаритные размеры, мм	480x470x360	585x570x430	685x675x430
Вес нетто, кг	28,6	38,5	43,5
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



BASIC 1/40 GL SL



BASIC 2/40 GL SL



Модель	UP-1/40 / BASIC 1/40 GL SL	UP-2/40 / BASIC 2/40 GL SL	QP-4 / Alfa 4	QP-44 / Alfa 44
Количество камер	1	2	1	2
Размер пода, мм	410x360	410x360	660x660	660x660
Вместимость	1 пицца Ø 32 см		4 пиццы Ø 32 см	
Макс. температура	320°C		500°C	
Напряжение, В	220		380	
Мощность, кВт	1,6	2,4	4,7	9,4
Размеры, мм	568x500x280	568x500x430	975x924x413	975x924x745
Вес нетто, кг	23	33	76	129
Страна изготовления	Италия	Италия	Италия	Италия

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ

Тестоделительные машины незаменимы при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита. Данное оборудование помогает соблюсти стандарты выпуска готовой продукции из безопасного и дрожжевого теста.

Удобный тестоделительный аппарат обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции. Без затрат времени и ресурсов гарантирован точный результат, булочки и хлеб идентичной массы.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ VIATTO отличаются низким уровнем шума, надежностью, высокой эффективностью, экономичностью и привлекательным дизайном.

Способ действия — гидравлический.



Модель	AS-CG-36
Количество тестозаготовок, шт	36
Вес тестозаготовок, гр	30-180
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	520x410x1300
Вес нетто, кг	193
Страна изготовления	КНР



AS-CG-36

ХЛЕБОРЕЗКИ

Профессиональные хлеборезки автоматизируют процесс предпродажной подготовки хлеба, уменьшая трудозатраты на предприятиях питания. В считанные секунды идеально нарезают хлеб, батон, булки на ровные кусочки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ VIATTO гарантируют:

- удобство в эксплуатации,
- ровность и эстетичность среза,
- точное соблюдение порционных норм,
- безопасность,
- гигиеничность.

Модель	TR350	TR12	ACS-Q31
Максимальная длина буханки, мм	330	350	
Количество ломтиков хлеба, шт	28	30	
Толщина нарезки, мм		12	
Мощность, кВт	0,12	0,25	
Напряжение, В		220	
Габаритные размеры, мм	580x540x610	650x740x750	650x740x780
Вес нетто, кг	60	82	55
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



ACS-Q31



ТЕСТОМЕСЫ

Тестомесильное оборудование является базовым элементом производства хлебобулочной продукции и кондитерских изделий.

Существует несколько видов тестомесов, которые отличаются по конструкции, области применения и цене.

Тестомесы по своему функциональному назначению подразделяются на:

- тестомесы для дрожжевого теста (вертикальные тестомесы);
- тестомесы для крутого теста (горизонтальные тестомесы).

ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА (ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)

Горизонтальный тестомес представляет собой конструкцию с вращающимся месильным устройством и неподвижной дежей. Так же его называют Z-образным тестомесом из-за его рабочей лопасти, напоминающей букву Z.

Горизонтальный тестомес подходит для замеса крутого теста.

ТЕСТОМЕСЫ VIATTO ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА имеют прочную конструкцию, устойчивую к нагрузкам.

Тестомесы серии HWH предназначены для высококачественного замеса пшеничного, ржано-пшеничного, кондитерского и другого теста (дрожжевого, бездрожжевого, крутого бараночного, теста для пельменей, чебуреков, кондитерских изделий), кондитерских масс, колбасного фарша и т. д.



HWH

Модель	HWH-15B
Объем дежи, л	40
Максимальная загрузка, кг	15
Кол-во скоростей	1
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	640x490x820
Вес нетто, кг	80
Страна изготовления	КНР

Модель	HWH-25B
Объем дежи, л	50
Максимальная загрузка, кг	25
Кол-во скоростей	1
Мощность, кВт	2,2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	740x540x840
Вес нетто, кг	115
Страна изготовления	КНР

Модель	HWH-30B
Объем дежи, л	60
Максимальная загрузка, кг	30
Кол-во скоростей	1
Мощность, кВт	2,2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	740x540x920
Вес нетто, кг	125
Страна изготовления	КНР

ДЛЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ VIATTO предназначены для замеса различных сортов теста (дрожжевого, бездрожжевого, для кондитерских масс, колбасного фарша и т. д.)

Процесс замеса с использованием профессиональных тестомесов быстрее и качественнее за счет спиральной формы месильного органа. В вертикальном тестомесе, еще его называют спиральный, одновременно вращается:

- дежа с тестом
- месильное устройство.

Спиральные тестомесы применяют для приготовления дрожжевого теста. В зависимости от потребностей возможно выбрать модели с различным объемом дежи. Все модели вертикальных тестомесов VIATTO имеют несъемную вращающуюся дежу.



DH-30B-A



Модель	DH-20B	DH-30B	DH-30B-A	DH-40B
Объем дежи, л	20	30	30	40
Максимальная загрузка муки, кг	8	12,5	12,5	16
Кол-во скоростей	1		2	1
Скорость вращения мешалки, об/мин	207		125/250	220
Скорость вращения дежи, об/мин	20		10/20	22
Мощность, кВт	1,1	1,5	0.85/1.5	2,2
Напряжение, В	220		380	220
Габаритные размеры, мм	675x427x853	725x432x886	725x432x886	754x490x1052
Вес нетто, кг	85	97	106	104
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

Модель	HS-20P	HS-30P	HS-30AP	HS-40P
Объем дежи, л	20		30	40
Максимальная загрузка муки, кг	8		12,5	16
Кол-во скоростей	1		2	1
Скорость вращения мешалки, об/мин	207		125/250	220
Скорость вращения дежи, об/мин	20		10/20	22
Мощность, кВт	1.1	1.5	0.85/1.5	2.2
Напряжение, В	220		380	220
Габаритные размеры, мм	675x427x853	725x432x886	725x432x886	754x490x1052
Вес нетто, кг	85	97	106	104
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

Модель	HS-40AP	HS-50P 220V	HS-50AP	HS-80P
Объем дежи, л	40		50	70
Максимальная загрузка муки, кг	16		20	35
Кол-во скоростей	2	1		2
Скорость вращения мешалки, об/мин	125/250	220		120/240
Скорость вращения дежи, об/мин	12/24	22		15/30
Мощность, кВт	1.5/2.4	2.2		1.5/2.4
Напряжение, В	380	220		380
Габаритные размеры, мм	754x490x1052	800x532x1052	800x532x1052	920x580x1142
Вес нетто, кг	160	120	185	220
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

ТЕСТОРАСКАТКИ



ET-180

ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ VIATTO

Механическая настольная тестораскатка-лапшережка надежна и проста в эксплуатации. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. В лапшережке предусмотрен ролик для тонкой раскатки теста и два нарезных механизма для нарезания узкой (1,5мм) и широкой (6 мм) лапши. Предназначена для приготовления свежей лапши.



Модель	ET-150	ET-180
Ширина ролика, мм	150	180
Габаритные размеры, мм	180x182x135	210x182x135
Вес нетто, кг	2,5	2,7
Страна изготовления	КНР	КНР



DC-420/SIGMA 420

DC-420RP/SIGMA 420RP

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

Корпус тестораскаток изготовлен из нержавеющей стали.

Тестораскатки Sigma (DC) имеют две пары валков для раскатки теста, расположенных под углом или параллельно друг другу (Sigma 420RP/DC-420RP). Первая пара валков предварительно раскатывает кусок теста, вторая - раскатывает тесто до нужной толщины.

Модели Omega (UC) имеют одну пару валков. Регулируя зазор между валками, можно изменять диаметр и толщину получаемой пиццы. Валки изготовлены из пищевого полимера.



Модель	DC-310 / Sigma 310	DC-420 / Sigma 420	DC-420RP / Sigma 420RP	UC-310/1 / Omega 310/1	UC-500/1 / Omega 500/1
Длина валка, мм	310	420		310	510
Диаметр пиццы, мм	14-30	26-40		14-30	26-45
Вес теста, гр	80-210	210-700	220-1000	80-210	210-700
Толщина раскатки, мм	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
Электрическая педаль	-	-		В комплекте	
Мощность, кВт		0,25	0,37		0,25
Напряжение, В			220		
Габаритные размеры, мм	470x405x650	580x465x780	580x465x715	480x335x430	650x345x430
Вес, кг	27	38	38	18	27
Страна изготовления	Италия	Италия	Италия	Италия	Италия



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ
ОБРАБОТКИ



АППАРАТЫ СУ-ВИД



SV-20



АППАРАТЫ ДЛЯ SOUS-VIDE VIATTO предназначены для приготовления продуктов в вакууме при невысокой стабильной температуре с длительным сроком тепловой обработки (от нескольких часов до нескольких суток). Таким образом, продукт подвергается деликатной обработке.

По завершении тепловой обработки методом sous-vide, готовый продукт можно сразу распаковать, сервировать и подать на стол, можно обжарить, добившись карамелизированной корочки, а при желании можно отправить в шоковую заморозку.

Всю работу аппарат SV-20 возьмет на себя. Это уникальное оборудование, оно удобно и полезно для приготовления блюд любой кухни: французской, итальянской, японской.

Аппарат sous-vide подходит для воплощения любых идей повара (исключение составляют кондитерские, хлебные изделия и горячие пудинги)

Модель	SV-20
Объем, л	20
Размер емкости	GN1/1 (530x327x150мм)
Максимальная температура, °C	85
Мощность, кВт	2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	570x370x310
Вес нетто, кг	15,5
Страна изготовления	КНР

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



EG-548-2

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ VIATTO — открытая сковорода, без которой не обходится оснащение горячего цеха. Предназначена для жарки мяса, рыбы, овощей.

Жарочная поверхность гладкая применяется в основном для приготовления блюд из рыбы и птицы.

Жарочная поверхность рифленая, незаменима для мясных стейков.

Наибольшую популярность приобрели комбинированные решения, предлагающие сразу два вида поверхности.

Ароматные блюда, приготовленные с минимальными затратами покорят вкус Ваших клиентов и позволят разнообразить меню ресторана, заняв минимальное пространство на кухне.



Модель	EG-410	EG-610	EG-548	EG-548-2	EG-818H	EG-822H
Мощность, кВт	2	3,2	3	3	3	4,4
Жарочная поверхность	гладкая			комбинированная	гладкая	комбинированная
Напряжение, В	220					
Габаритные размеры, мм	415x520x253	610x422x300	555x473x293		550x430x240	730x470x240
Вес нетто, кг	25	40	25	25	25	32
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР

СВЧ ПЕЧИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ VIATTO D90D23SL-YR – идеальное сочетание простоты в использовании и мощи технологий.

Микроволновые профессиональные печи очень компактны и при этом функциональны. Энергия электромагнитных волн быстро разморозит, подогреет, приготовит – без суеты и лишних усилий.

Экономия времени, минимальные расходы электроэнергии - выгодное сочетание плюсов для бизнеса.

Функция «гриль» для получения хрустящей корочки.

Стильный дизайн и качественные материалы, ручка и камера из нержавеющей стали.



D90D23SL-YR

Модель	D90D23SL-YR
Объем камеры, л	23
Мощность СВЧ, кВт	0,9
Мощность гриля, кВт	1
Мощность, кВт	1,2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	483x400x281
Вес нетто, кг	14,1
Страна изготовления	КНР

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ VIATTO — компактные и экономичные, позволяют экономить время, пространство и электроэнергию.

Так как энергия расходуется только на нагрев металлического дна посуды, сама конфорка не нагревается. При этом отсутствуют потери тепла, снижается вероятность ожогов, при попадании продуктов на поверхность плиты не происходит пригорания.

Компактную одноконфорочную настольную плиту VIATTO JDL-C30A1 легко разместить на ограниченном рабочем пространстве — в небольших кафе и закусочных.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Плита автоматически отключается при отсутствии на ней посуды.

Ступенчатая регулировка мощности, таймер, термостат.

Для правильной работы плиты необходима посуда, дно которой обладает ферромагнитными свойствами (например, из нержавеющей стали или чугуна).



JDL-C30A1

Модель	JDL-C30A1
Кол-во конфорок, шт	1
Панель управления	электронная
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	330x390x80
Вес нетто, кг	4,8
Страна изготовления	КНР



РИСОВАРКИ И ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РИСОВАРКИ VIATTO позволяют приготовить большое количество риса, не повреждая его структуру, благодаря равномерному нагреву. Рис для суши отваренный в рисоварке сохранит структуру зёрнышек, не превратится в кашу.

Рисоварки имеют большой полезный объем. Съемная емкость с антипригарным покрытием. Прочный корпус из нержавеющей стали. Ручки выполнены из термоизоляционного материала. По окончании работы все модели автоматически переходят в режим поддержания риса в горячем состоянии. Предусмотрен отвод водяного пара и сбор конденсата в специальную емкость.

Рисоварка для суши оправдывает себя не только в ресторане паназиатской кухни. Расширенные возможности быстрого приготовления круп и злаков: перловки, гречки, овсянки, различной консистенции от каши до супа, будут высоко оценены в школьных и детсадовских столовых.



SQ-8155

Модель	SQ-8155	SQ-8195
Загрузка риса, л	4	5,4
Общий объем чаши, л	10	13
Мощность, кВт	1,55	1,95
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	480x400x315	480x400x335
Вес нетто, кг	8,1	9
Страна изготовления	KHP	KHP

ТЕРМОС ДЛЯ РИСА VIATTO предназначен для сохранения готового риса в горячем состоянии в течение нескольких часов. Тепло распределяется равномерно, в следствие чего сохраняются вкусовые и качественные характеристики риса. Подходит для использования в суши-барах, ресторанах восточной кухни.



SW-8000

Модель	SW-8000
Объем, л	13
Мощность, кВт	0,1
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	480x385x380
Вес нетто, кг	8,2
Страна изготовления	KHP





ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ



ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ



JGL135-5B

АППАРАТ VIATTO JGL135-5B предназначен для производства пельменей в форме полумесяца с использованием различных видов фарша и других начинок.

Может использоваться:

- в ресторанах и столовых,
- в гостиницах,
- на мини-производствах.

Неоспоримыми достоинствами аппарата являются:

- надежность,
- компактность,
- высокая производительность,
- простота в эксплуатации и техническом обслуживании,
- низкий уровень шума.

На выходе получаются изделия заданной формы и веса, с правильным соотношением фарша и теста.



Модель	JGL135-5B
Производительность, шт/час	8100
Вес пельменя, г	14-15
Форма пельменя	Полумесяц
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	990x470x1150
Вес нетто, кг	160
Страна изготовления	КНР

СМЕННЫЕ МАТРИЦЫ



WONTON



DUMPLING
45X26



DUMPLING
58X30



FRIED
DUMPLING



DUMPLING
62X32



DUMPLING
68X35



SAMOSA

Матрицы для пельменного аппарата JGL135-5B позволяют производить пельмени различной формы.

WONTON

Матрица для формирования пельменей «wonton» на 6 шт, размер пельменя 65x65 мм

DUMPLING 45X26

Матрица для формирования пельменей «полумесяц» маленького размера, на 10 шт, размер пельменя 45x26 мм, вес 7-8 г

DUMPLING 58X30

Матрица для формирования пельменей «полумесяц» среднего размера, на 8 шт, размер пельменя 58x30 мм, вес 11-13 г

FRIED DUMPLING

Матрица для формирования пельменей «полумесяц», для жареных пельменей крупного размера и вареников, на 4 шт, размер пельменя 95x45 мм, вес 28x32 г

DUMPLING 62X32

Матрица для формирования пельменей «полумесяц» среднего размера, на 8 шт, размер пельменя 62x32 мм, вес 14-15 г

DUMPLING 68X35

Матрица для формирования пельменей «полумесяц», крупного размера, на 6 шт, размер пельменя 68x35 мм, вес 16-18 г

SAMOSA

Матрица для формирования самсы, на 4 шт, размер самсы 80x80x100мм, вес 28-30 г



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



ДЕГИДРАТОРЫ (СУШКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)



FK-2

ДЕГИДРАТОР VIATTO представляет собой оборудование, предназначенное для равномерного извлечения влаги из продуктов (овощей, грибов, фруктов и т.д.). В модели FK-2 это достигается посредством конвекции. Дегидратор не просто сушит, а равномерно обезвоживает продукты, увеличивая их срок хранения в десятки раз. При этом в продуктах полностью сохраняются все биологически активные вещества и эстетический внешний вид.

Дегидратор используют для сушки и вяления: овощей, фруктов, грибов, ягод, трав и орехов.

Кроме этого, данный прибор можно использовать для приготовления фруктовой пастилы (смоквы), овощных и фруктовых чипсов, гранолы, хлебцев, сушеного и вяленого мяса, рыбы и морепродуктов.

Терморегулятор позволяет установить оптимальную температуру для сушки любого продукта в диапазоне от +30°C до +75°C. Дегидратор оснащен таймером на 12 часов. В комплекте 10 решеток 408x360 мм.

Модель	FK-2
Количество уровней	10
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	406x433x511
Вес нетто, кг	12,7



КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ



HLP-15

Картофелечистки стали обязательной частью оснащения современных предприятий питания и заготовки. Очистка картофеля, так же как и подготовка других овощей и зелени, происходит в овощном цехе. На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, стол, картофелечистку, стол для доочистки и соответствующий инвентарь.

Надежные и производительные картофелечистки VIATTO серии HLP рассчитаны в зависимости от модели на загрузку 15 и 20 кг картофеля.

Бункер выполнен из нержавеющей стали и закрывается крышкой, в которую встроен загрузочный люк. Крышка люка изготовлена из прозрачного пластика. Внутри картофелечисток серийно устанавливаются абразивный диск и боковой абразив.

Картофелечистки HLP подключаются к водопроводу и канализации. В комплекте имеется мезгоуловитель для предотвращения засорения канализационной системы. Установленный таймер позволяет регулировать продолжительность цикла работы.

Модель	HLP-15	HLP-20
Производительность, кг/час	450	600
Загрузка, кг	15	20
Мощность, кВт	0,75	1,1
Напряжение, В	220	220
Габаритные размеры, мм	410x533x1085	470x533x1120
Вес нетто, кг	61	68
Страна изготовления	KHP	KHP

ОВОЩЕРЕЗКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ VIATTO предназначены для различных видов нарезки сырых и вареных овощей и фруктов.

Все поверхности, соприкасающиеся с продуктами, тщательно обработаны и отполированы, что обеспечивает легкость очистки машины в конце рабочего дня. Полностью металлическая конструкция дисков обеспечивает повышенную надежность. Кромка лезвий специально заточена для достижения аккуратного внешнего вида поверхности реза.

В комплект овощерезки HLC 300 входят 5 ножей из нержавеющей стали для шинковки, измельчения и нарезки овощей, что обеспечивает многофункциональность данного оборудования.

Модель	HLC-300
Производительность, кг/ч	до 300
Комплектация дисками	слайсер: 4мм, 2мм; терка: 3 мм, 4 мм, 7 мм
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220 или 280
Габаритные размеры, мм	570x230x510
Вес нетто, кг	22,5
Страна изготовления	КНР



HLC-300

СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ

СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ VIATTO предназначены для нарезки тонкими одинаковыми ломтиками томатов, моцареллы, шампиньонов, огурцов, картофеля на предприятиях общественного питания и торговли.

Слайсеры для томатов имеют очень острую зубчатую заточку ножей, она подходит для деликатной нарезки фруктов и овощей, у которых твердая кожура и мягкая середина.

Механические слайсеры для томатов НТ-4 и НТ-5.5 VIATTO обеспечивают равномерную нарезку томатов для салатов, сэндвичей, гамбургеров и других блюд.

Толщина нарезки не меняется.

Слайсеры эргономичны и просты в использовании, не требуют особых навыков работы у персонала.



НТ-4

Модель	НТ-4	НТ-5.5
Толщина нарезки, мм	4	5,5
Количество ножей	10	13
Тип управления	ручной	ручной
Мощность, кВт	-	-
Напряжение, В	-	-
Габаритные размеры, мм	430x200x195	430x200x195
Вес нетто, кг	5	5
Страна изготовления	КНР	КНР





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ФАСТФУДА

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА VIATTO – это профессиональное специализированное оборудование, предназначенное для приготовления попкорна, презентации и последующей продажи. Этот бизнес может быть как основным, самостоятельным, так и дополнительным источником дохода при детских аттракционах, в парках культуры, дворцах спорта, игровых центрах и т. д.

Аппарат для попкорна ET-POP6A-R VIATTO - простотой и удобный в эксплуатации, мобильный и компактный, отличный выбор для выездных точек продажи.

Технологически аппарат может изготавливать воздушную кукурузу с различными вкусовыми добавками, в соответствии с рецептом.

Аппарат оснащен усиленным мотором и надежным ТЭНом.

Модель	ET-POP6A-R
Производительность, кг/час	5
Мощность, кВт	1,35
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	560x417x770
Вес нетто, кг	24,9
Страна изготовления	КНР



ET-POP6A-R

АППАРАТЫ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

АППАРАТ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ С КУПОЛОМ VIATTO ET-MF01 - предназначен для приготовления известного лакомства «сахарная вата».

Профессиональное оборудование компактно и приспособлено для работы не только в закрытых помещениях, но и на открытом воздухе за счет наличия КУПОЛА. Это дает возможность организовывать точки продажи «сахарной ваты» на выездных мероприятиях, в точках торговли на улице, в торговых центрах, в кинотеатрах и т. д.

Для приготовления одной порции требуется от 10 до 15 г сахара и 30 секунд времени. Для начала приготовления лакомства в полость головки устройства засыпается нужное количество сахара. По действием вращения и образующейся центробежной силы расплавленный сахар распыляется, превращаясь в длинные нити, которые аккуратно наматываются на палочку или помещаются в заранее заготовленную емкость.

Чаша из нержавеющей стали долговечна и проста в обслуживании. Нагревание происходит с помощью ТЭНа.

Аппарат оснащен усиленным мотором и надежным ТЭНом.

Модель	ET-MF01
Производительность:	1 порция за 30 сек
Диаметр чаши, мм	520
Мощность, кВт	1,03
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	520x520x850
Вес нетто, кг	16,4
Страна изготовления	КНР



ET-MF01

АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ



HES-E2

АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ VIATTO HES-E2 представляет собой электрическую установку с вращающимся вертикальным шампуром, на который насаживается большой кусок мяса. Шампур вращается вокруг своей оси около электрических ТЭНов, при этом мясо равномерно обжаривается. 3 зоны нагрева, каждая регулируется отдельным терморегулятором. Мотор для вращения шампура с мясом.

Модель	HES-E2
Полезная высота шампура, мм	550
Максимальный диаметр мяса, мм	300
Загрузка мяса, кг	9
Мощность, кВт	8,2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	534x607x960
Вес нетто, кг	31
Страна изготовления	КНР

ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ)



GH-811H

КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ) ГРИЛИ VIATTO – устройства для жарки мяса, рыбы, овощей. Продукция приготовленная на грилях пользуется популярностью во всех сферах индустрии питания.

Контактный гриль обеспечивает жарку продукта при непосредственном соприкосновении с жарочной поверхностью. Время приготовления блюда сведено к минимуму, продукт обжаривается равномерно сразу с 2-х сторон, не требуя добавления лишнего жира, не пригорает, сохраняя сочность.

Рабочая жарочная поверхность – рифленая с антипригарной поверхностью, идеально передает тепло продукту. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Терморегулятор позволяет установить температуру нагрева в диапазоне от +50°C до +300°C.

Модель	GH-811	GH-811H	GH-811EH
Рабочая поверхность	рифленая		
Количество зон нагрева	1		
Мощность, кВт	1,8	1,8	2,2
Напряжение, В	220		
Габаритные размеры, мм	290x305x210	365x305x200	425x365x200
Вес нетто, кг	14	13,8	21
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



GH-813H

Модель	GH-813	GH-813H
Рабочая поверхность	рифленая	
Количество зон нагрева	2	
Мощность, кВт	3,6	
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	570x305x210	575x365x200
Вес нетто, кг	29	26
Страна изготовления	КНР	КНР



ГРИЛИ РОЛИКОВЫЕ

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ VIATTO – обеспечивает приготовление и поддержание в горячем виде продукта, располагающегося между вращающимися жарочными роликами.

Продукт, чаще всего это сосиски, тщательно прожаривается со всех сторон, приобретая аппетитный вид.

Основным преимуществом данного гриля является приготовление продуктов без масла и жира.

Модели RG-5 и RG-7 предназначены для поддержания в горячем виде уже готовых продуктов.



HRG-7



RG-7

Модель	RG-5	RG-5	HRG-7	RG-7H
Количество роликов, шт	5	5	7	7
Мощность, кВт	0,15	1	0,21	1,4
Напряжение, В	220			
Габаритные размеры, мм	440x251x181	580x250x215	440x323x181	580x330x215
Вес нетто, кг	7,5	7,5	8,8	9
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУКУРУЗЫ НА ПАРУ VIATTO AG-48 - профессиональный настольный аппарат используется для приготовления кукурузы в кратчайшие сроки. Благодаря правильной тепловой обработке продукт получается не только вкусным, но и полезным.

Модель компактная, но при этом вместительная. Внутренняя перфорированная перегородка разделяет объем пароварки на две зоны. В них можно одновременно готовить и початки и зерна.

Конструктивные особенности: стенка корпуса одинарная, терморегулятор, индикация воды, закрытый нагревательный элемент.

Сферическая, натертая до блеска крышка накапливает аппетитные ароматы, побуждающие совершить покупку.

AG-48 - качество, скорость и польза быстро приготовленного блюда.

Модель	AG-48
Объем, л	48
Температурный режим, °C	+50...+110
Мощность, кВт	2,5
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	430x430x430
Вес нетто, кг	8,5
Страна изготовления	КНР



AG-48



БЛИННИЦЫ



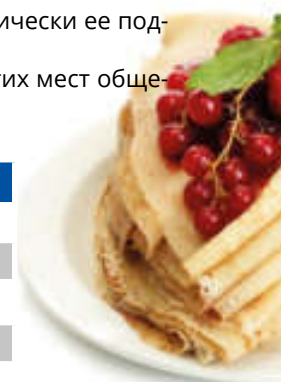
VI-JECM-1

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ VIATTO с 1 и 2-мя поверхностями просты в использовании, занимают мало места и прекрасно выпекают блины.

Есть возможность выбрать нужную температуру и автоматически ее поддерживать.

Подойдут для оснащения фудкорт, кафе, столовых и других мест общепита.

Модель	VI-JECM-1	VI-JECM-2
Количество поверхностей	1	2
Диаметр поверхностей, мм	400	
Мощность, кВт	3	6
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	450x500x240	850x500x240
Вес нетто, кг	22	45
Страна изготовления	КНР	КНР



ВАФЕЛЬНИЦЫ



VI-JY-2210-2

Вафельница - достаточно простое оборудование, но при этом открывает огромный простор для творчества. Количество рецептов безгранично.

ВАФЕЛЬНИЦЫ VIATTO VI-JY для брюссельских вафель с 1 и 2-мя рабочими поверхностями.

Мягкие и воздушные брюссельские вафли прямоугольной формы подаются тёплыми, посыпанными сахарной пудрой, со взбитыми сливками, шариком мороженого, шоколадом или фруктами.

Модель	VI-JY-4	VI-JY-2210-2
Количество поверхностей	1	2
Размер вафли, мм	170x105x11	
Мощность, кВт	2	1,75
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	305x440x225	630x420x225
Вес нетто, кг	18,5	38
Страна изготовления	КНР	КНР



VI-JY-4

ВАФЕЛЬНИЦЫ VIATTO СЕРИИ HCB для круглых тонких вафель, которые посредством специального конуса можно свернуть в рожок.

Нагреваемые поверхности из алюминия с антипригарным покрытием. Таймер.

Терморегулятор.

Модель	HCB-1	HCB-2
Количество поверхностей	1	2
Мощность, кВт	1	2
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	250x360x270	500x360x270
Вес нетто, кг	6,4	12,4
Страна изготовления	КНР	КНР



HCB-1

ФРИТЮРНИЦЫ

ФРИТЮРНИЦЫ VIATTO являются идеальным инструментом для получения вкусных и хрустящих жареных блюд, которые присутствуют в меню любого ресторана, кафе и т.д.

Плюсы использования фритюрниц:

- высокая скорость приготовления блюд;
- аппетитный вид, вкус и запах;
- сохранность витаминов и минеральных веществ;
- простота в эксплуатации;
- компактность.

Фритюрницы VIATTO с одной и двумя ваннами на 6 и 10 литров изготовлены из нержавеющей стали.

Компактные, простые и удобные в использовании фритюрницы идеально подходят для небольших кафе и точек общепита.



EF062



EF061L

Модель	EF061L	EF062	EF101A	EF101B	EF102B
Кол-во ванн, шт	1	2	1	1	2
Объем ванны, л	6	6+6	10		10+10
Мощность, кВт	2	4	3	3	6
Напряжение, В	220				
Габаритные размеры, мм	190x460x315	385x460x315	275x465x310	275x465x310	560x465x310
Вес нетто, кг	4	8	5	7	10,5
Страна изготовления	KHP	KHP	KHP	KHP	KHP

Модель	EF-4L	EF-4L-2	EF-6L	EF-6L-2	EF-8L	EF-8L-2
Кол-во ванн, шт	1	2	1	2	1	2
Объем ванны, л	4,5	4,5+4,5	7	7+7	9	9+9
Мощность, кВт	2	4	2,5	5	2,8	5,6
Напряжение, В	220					
Габаритные размеры, мм	220x385x320	440x385x320	275x405x290	555x405x290	410x265x340	820x265x340
Вес нетто, кг	4,64	9	4,4	8,7	6,2	11,34
Страна изготовления	KHP	KHP	KHP	KHP	KHP	KHP



БАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

Преимущества **АППАРАТОВ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА VIATTO**:

- в аппарате поддерживается требуемая температура до +90°C, при которой смесь не застывает и не подгорает;
- лопасти внутри чаши постоянно перемешивают смесь, делая массу однородной, без комочков, исключая возможность подгорания;
- в данных аппаратах можно готовить несколько видов напитков в зависимости от сезона и предпочтений (чай, кофе, глинтвейн).

VIATTO CH5L:

Съемная чаша из пищевого поликарбоната.

Нагревательная поверхность изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

Температурный диапазон - +30...+90 °C обеспечит подогрев и поддержание напитка в горячем состоянии.

Корпус - из поликарбоната черного цвета.

Аппарат оснащен LED дисплеем.

Аппарат легко разбирается для очистки.

Подходит для различных горячих напитков на основе молока, вина и т. д.



Модель	CH5L
Объем чаши, л	5
Температурный диапазон, °C	+30...+90
Мощность, кВт	0,4
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	400x320x450
Вес нетто, кг	8
Страна изготовления	КНР



CH5L

БЛЕНДЕРЫ

БЛЕНДЕРЫ VIATTO – это многофункциональные устройства, с высокой производительностью.

Предназначены для взбивания и смешивания коктейлей, приготовления пюре и заправок для салатов, а также колки льда.

Это идеальный вариант для приготовления молочных, фруктовых коктейлей и фραπε.

Просты и надежны в эксплуатации, идеально подходят для использования как на профессиональной кухне, так и на рабочем месте бармена.

Механическая или электронная панель управления, режим пульсации, высокоскоростной мотор - все это позволяет готовить широкий ассортимент коктейлей на основе различных продуктов с добавлением твердых ингредиентов (фруктов, льда и пр.)

Модель	TM-788	TM-767	TM-800
Объем, л	2	2	2
Кол-во скоростей	2	Вариатор	
Максимальная скорость, об/мин	38000	38000	38000
Панель управления	механическая		электронная
Мощность, кВт	0,95	0,95	0,95
Напряжение, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	205x230x510	205x230x510	205x230x510
Вес нетто, кг	4,3	4,3	4,3
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



TM-767

TM-800

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



ZB-26



ZB-15AP

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ VIATTO предназначены для приготовления пальчикового льда, оснащены надежными компрессорами с высокой холодопроизводительностью.

По принципу охлаждения модели Viatto — воздушные. Они требуют свободное пространство для циркуляции воздуха, т.к. выходящий горячий воздух повышает температурные показатели помещения.

Пальчиковый лед - лед цилиндрической формы, с отверстием внутри, другое название «стаканчик». Такой лед тает значительно быстрее. Его используют в барах, кафе и ресторанах для приготовления коктейлей, лонг-дринков и т.д. Хрупкость данного льда используют для приготовления коктейлей в шейкере или блендере.



Модель	ZB-15AP	ZB-20	ZB-26	ZB-50
Производительность, кг/сутки	15	20	26	50
Возможность регулировки размера пальчика	есть	нет		
Размер и форма пальчика	23x29мм, 25x31мм, 27x33мм	28x40 мм	28x40 мм	28x40 мм
Тип подключения	заливной	подключение к водопроводу		
Вместимость бункера, кг	3	4	6	10
Мощность, кВт	0,21	0,2	0,22	0,28
Напряжение, В	220	220	220	220
Габаритные размеры, мм	360x440x450	380x477x590	420x514x655	498x604x831
Вес нетто, кг	21,5	27	33	45,5
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

ЛЬДОДРОБИТЕЛИ

С помощью льдодробителя формованный лед измельчается до нужного состояния.

ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ VIATTO ET-400B предназначен для измельчения льда в крошку и служит для приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей, подачи различных блюд. Профессиональный измельчитель льда безопасен в работе, надежен, прост в эксплуатации и обладает высокой эффективностью.



ET-400B

Модель	ET-400B
Максимальная производительность, кг/ч	65
Скорость вращения ножей, об/мин	1450
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	425x200x305
Вес нетто, кг	5,5
Страна изготовления	КНР



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Миксеры для молочных коктейлей идеально подходят для использования не только в закрытых кафетериях, кофейнях и барах, но и в павильонах уличной торговли, а также для домашнего приготовления молочных коктейлей.

МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ VIATTO представлены моделями с 1 и 2-мя стаканами из нержавеющей стали. Принцип действия данного оборудования следующий: в стакан миксера помещаются ингредиенты, которые затем взбиваются до однородности особым венчиком, скорость вращения которого достигает 18 000 оборотов в минуту. В результате получается нежный, воздушный молочный коктейль.



NX-301H

NX-302H

Модель	NX-301H	NX-302H
Количество стаканов	1	2
Объем стакана, мл	650	
Мощность, кВт	0,18	0,36
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	185x185x520	370x185x520
Вес нетто, кг	2,68	4,28
Страна изготовления	KHP	KHP

СОКОВЫЖИМАЛКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ VIATTO подходят для отжима сока из овощей и фруктов. Высокая экстракция сока. Функция автоматического выброса мякоти. Вместительный диаметр загрузочного отверстия. Металлический корпус. 2 пластиковых контейнера: для сока и для мякоти.

Модель	AJ-10	VJ-1000
Диаметр загрузочного отверстия, мм	65	80
Экстракция сока	до 70%	до 80%
Объем контейнера для сока, л	0,45	1,5
Объем контейнера для отходов, л	1,5	2
Кол-во скоростей	2	2
Скорости вращения, об/мин	11000/13000	15000/12000
Мощность, кВт	0,4	1
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	245x175x293	560x410x480
Вес нетто, кг	2,85	4
Страна изготовления	KHP	KHP



AJ-10



VJ-1000



СОКООХЛАДИТЕЛИ



LSP-9X3



LSJ-9X2

СОКООХЛАДИТЕЛИ VIATTO имеют 2 или 3 емкости и различаются способами перемешивания.

В моделях LSP перемешивание осуществляется за счет разбрызгивателя и напоминает фонтан. Такие сокоохладители привлекают внимание посетителей, но не подходят для соков, содержащих мякоть.

В сокоохладителях LSJ – перемешивание осуществляется вращающимися лопастями.

Модель	LSP-9x2	LSP-9x3
Емкости	2 x 9 л	3 x 9 л
Тип перемешивания	гейзерный	
Температурный режим, °C	+7...+12	
Мощность, кВт	0,21	0,26
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	420x300x700	420x460x700
Вес нетто, кг	21	27
Страна изготовления	KHP	KHP

Модель	LSJ- 9x2	LSJ- 9x3
Емкости	2 x 9 л	3 x 9 л
Тип перемешивания	механический	
Температурный режим, °C	+7...+12	
Мощность, кВт	0,21	0,26
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	420x300x700	420x460x700
Вес нетто, кг	21	27
Страна изготовления	KHP	KHP





ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



D5



D10

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ (ШОК-ФРИЗЕРЫ) VIATTO предназначены для быстрого охлаждения/заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов.

Шоковая заморозка позволяет хранить продукт намного дольше, при этом сохраняются все полезные свойства и вкусовые качества. Использование шоковой заморозки на профессиональной кухне позволяет расширить ассортимент предлагаемых блюд и повысить доходность заведения.

Аппараты шоковой заморозки Viatto изготовлены из нержавеющей стали, оснащены щупом.

Аппараты универсальны - подходят как для гастроемкостей GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.

Модель	D5	D10
Количество уровней	5	10
Размер противня	GN1/1 или (600x400)	GN1/1 или (600x400)
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Внутренние размеры камеры, мм	660×640×400	660×640×870
Производительность охлаждения	+70...+3°C - 18кг	+70...+3°C - 40кг
Производительность заморозки	+70...-18°C - 14кг	+70...-18°C - 28кг
Мощность, кВт	1,2	1,5
Климатический класс	до +38°C	до +38°C
Габаритные размеры, мм	800x815x1015	800x815x1645
Вес нетто, кг	116	150
Страна изготовления	KHP	KHP



AT05ISO



AT10ISO-P

Модель	AT05ISO	AT10ISO-P
Количество уровней	5	10
Размер противня	GN1/1 или (600x400)	GN1/1 или (600x400)
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x410	610x410x760
Производительность охлаждения	+70...+3°C - 20кг	+70...+3°C - 35 кг
Производительность заморозки	+70...-18°C - 15кг	+70...-18°C - 23 кг
Мощность, кВт	1,42	1,6
Климатический класс	до +43°C	до +43°C
Габаритные размеры, мм	750x740x880	750x740x1240
Вес нетто, кг	71	102
Страна изготовления	Италия	Италия



ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

НАСТОЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ VIATTO предназначены для кратковременного хранения, обеспечивая хороший товарный вид и качество демонстрируемых продуктов питания, а также отдельных ингредиентов. Компактные размеры позволяют размещать их на барных стойках и прилавках.

В зависимости от конструкции в настольных холодильных витринах можно размещать кондитерские изделия, десерты, напитки.

В гастронормированных витринах хорошо размещать суши, салаты, десерты, ингредиенты для пиццы и т.д.

СЕРИЯ HAV

Настольные витрины HAV полностью выполнены из нержавеющей стали, легко моются, оснащены LED подсветкой, электронным термостатом и цифровым дисплеем.

Предназначены для хранения и демонстрации, кондитерских изделий, напитков, различных блюд, десертов.



HAV 111



HAV 131



VRX 1200/330

Модель	HAV 111	HAV 131
Температурный режим	+2°C...+12°C	
Количество полок	1	
Объем, л	150	190
Подсветка	LED	
Тип охлаждения	Динамический	
Тип оттайки	Автоматическая	
Цифровой термостат	Есть	
Климатический класс	+32°C	
Хладагент	R134a	
Потребляемая мощность	2,4 кВт*ч/сутки	2,7 кВт*ч/сутки
Габаритные размеры, мм	1110x510x550	1310x510x550
Вес нетто, кг	70	72
Страна изготовления	КНР	КНР

СЕРИЯ VRX

Настольные холодильные витрины VRX - гастронормированные витрины. Используются в кафе, пиццериях, барах, ресторанах, кинотеатрах для демонстрации, кратковременного хранения и продажи продуктов питания, а также отдельных ингредиентов.

Модель	VRX 1200/330	VRX 1500/330	VRX 1800/330
Температурный режим	+2°C...+8°C		
Вместимость	5xGN1/4	7xGN1/4	9xGN1/4
Корпус	Нержавеющая сталь		
Тип охлаждения	Динамический		
Цифровой термостат	Есть		
Климатический класс	+43°C		
Хладагент	R134a		
Потребляемая мощность	1,2 кВт*ч/сутки	1,4 кВт*ч/сутки	1,6 кВт*ч/сутки
Габаритные размеры, мм	1200x335x435	1500x335x435	1800x335x435
Вес нетто, кг	25	29	32
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



СЕРИЯ HTR/ABR

Настольные холодильные витрины с гнутым стеклом.
Оснащены двумя полками-решетками.
Вентилируемая система охлаждения.



HTR120

Модель	HTR120	ABR160
Температурный режим	3°C...+8°C	
Объем, л	115	146
Количество полок	2	
Подсветка	LED	
Тип оттайки	автоматическая	
Термостат	электронный	
Мощность	0,16 кВт	0,2 кВт
Вес нетто, кг	68 кг	78 кг
Габаритные размеры, мм	695x570x670	873x570x670
Страна изготовления	КНР	КНР

ВИННЫЕ ШКАФЫ

Винный шкаф - это холодильный шкаф, специально предназначенный для хранения и демонстрации вина, имитируя условия погреба. Данный аппарат позволяет обеспечить идеальные условия для хранения вина: постоянная температура и влажность, отсутствие запахов, чистый воздух, защита от ультрафиолетовых лучей. Винные шкафы используются для хранения вина в ресторанах, барах, винных бутиках, и даже дома.

ВИННЫЙ ШКАФ VIATTO WR96TS — оптимально подходит как для кратковременного хранения, так и для подачи разных сортов вина.

Специальный температурный режим +7...+18°C

Примерная температура подачи вина:

- Белые сухие, крепленые вина от 8 °C до 10 °C
- Белые невыдержанные, розовые от 6 °C до 8 °C
- Шампанское, игристые вина от 7 °C до 10 °C
- Сладкие красные от 12 °C до 14 °C
- Легкие красные от 12 °C до 17 °C
- Насыщенные, выдержанные красные вина от 17 °C до 20 °C

Затемненная стеклянная дверь защищает вино от солнечных лучей и прекрасно демонстрирует ассортимент.

Статическое охлаждение.

В комплектацию входит угольный фильтр.



WR96TS

Модель	WR96TS
Объем, л	315
Вместимость, шт. бутылок	96
Температурный режим, °C	+7...+18
Панель управления	сенсорная
Хладагент	R600a
Потребляемая мощность, кВт	2 кВт*ч/сутки
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	610x594x1552
Вес нетто, кг	95
Страна изготовления	КНР

МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ VIATTO подходят для кратковременного хранения напитков, мороженого и других замороженных продуктов. Наличие стеклянной двери и LED подсветки позволяет выгодно демонстрировать охлаждаемый продукт, что способствует стимулированию продаж.



SD50G



SD100G



HF400G

Модель	SD50G	SD100G	HF200G	HF400G
Температурный режим	-18°...-22°C			
Количество полок	2	3	3	7
Объем, л	48	88	129	361
Подсветка	LED			
Тип охлаждения	Статическое с вентилятором		Статическое охл. каждой полки	
Тип оттайки	Ручной			
Цифровой термостат	Есть			
Климатический класс	+32°C			
Потребляемая мощность	1,7 кВт*ч/сутки	1,8 кВт*ч/сутки	1,4 кВт*ч/сутки	3,5 кВт*ч/сутки
Напряжение, В	220			
Хладагент	R134a	R134a	R404a	R404a
Габаритные размеры, мм	570x530x520	620x540x680	600x600x850	600x600x1850
Вес нетто, кг	40	46	52	76
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ VIATTO прекрасно подойдут для супермаркетов, кафе, баров. Шкафы имеют LED подсветку, автоматическую оттайку, термостат и цифровой дисплей.

Шкафы TCBD – уникальные по своему строению: в отличие от обычных моделей у них все 4 стенки стеклянные, что позволяет демонстрировать охлаждаемый продукт практически со всех сторон. Модель SC имеет глухие стенки и стеклянную дверь.



SC50G



TCBD98

Модель	SC50G	TCBD58	TCBD68	TCBD78	TCBD98
Количество полок	2	2	3	3	4
Температурный режим	+2°...+8°C	+3°...+8°C			
Объем, л	68	58	68	78	98
Тип охлаждения	Статический с вентилятором	Динамический			
Тип оттайки	Автоматическая				
Термостат	Механический	Электронный			
Климатический класс	+32°C	+32°C	+32°C	+32°C	+32°C
Подсветка	LED				
Потребляемая мощность	1,2 кВт*ч/сутки	3,1 кВт*ч/сутки	3,2 кВт*ч/сутки	3,4 кВт*ч/сутки	3,6 кВт*ч/сутки
Напряжение, В	220				
Хладагент	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Габаритные размеры, мм	570x533x530	428x386x849	428x386x924	428x386x1000	428x386x1150
Вес нетто, кг	40	30	33	36	38
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР

СТОЛЫ

Корпус столов Viatto выполнен из нержавеющей стали. Столешница усилена и также выполнена из нержавеющей стали. Это позволяет использовать стол как дополнительную рабочую поверхность. Толщина стенок 60мм обеспечивает надежную теплоизоляцию и сохранение заданного температурного режима во внутреннем объеме стола.

Идеальное хранение продукции обеспечивается за счет динамической системы охлаждения: холодный воздух оптимально и равномерно распределяется в камере.

Морозильные и холодильные столы GN – гастронормированные, с глубиной 700 мм. Столы SNACK имеют глубину 600 мм.

МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Температурный режим морозильных столов (BT) от -10°C до -20°C, они предназначены для хранения уже замороженных продуктов.

Модель	GN2100BT	GN3100BT	SNACK2100BT	SNACK3100BT
Температурный режим	-10°...-20°C	-10°...-20°C	-10°...-20°C	-10°...-20°C
Количество дверей	2	3	2	3
Объем, л	314	465	260	386
Внешний корпус	Нержавеющая сталь			
Внутренний корпус	Рельефный алюминий			
Толщина изоляции, мм	60			
Тип охлаждения	Динамический			
Тип оттайки	Автоматическая			
Цифровой термостат	Есть	Есть	Есть	Есть
Климатический класс	+32°C			
Потребляемая мощность, кВт*ч/сутки	6,8	7,6	6,3	7,3
Напряжение, В	220			
Хладагент	R404a			
Габаритные размеры, мм	1360x700x860	1795x700x860	1360x600x860	1795x600x860
Вес нетто, кг	103	136	95	135
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Холодильные столы (TN) предназначены для хранения пищевых продуктов, напитков, мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, пиццы, при температуре от -2°C до +8°C.

Модель	GN2100TN	GN3100TN	SNACK2100TN	SNACK3100TN
Температурный режим	-2°...+8°C	-2°...+8°C	-2°...+8°C	-2°...+8°C
Количество дверей	2	3	2	3
Объем, л	314	465	260	386
Внешний корпус	Нержавеющая сталь			
Внутренний корпус	Рельефный алюминий			
Толщина изоляции, мм	60			
Тип охлаждения	Динамический			
Тип оттайки	Автоматическая			
Цифровой термостат	Есть	Есть	Есть	Есть
Климатический класс	+43°C			
Потребляемая мощность, кВт*ч/сутки	2,6	3,6	2,4	3,4
Напряжение, В	220			
Хладагент	R134a			
Габаритные размеры, мм	1360x700x860	1795x700x860	1360x600x860	1795x600x860
Вес нетто, кг	98	134	88	125
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



GN2100TN



GN3100TN





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ПРОДАЖИ
МОРОЖЕНОГО

ЛАРИ ДВУХЯРУСНЫЕ

ЛАРИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО VIATTO — обязательное оборудования для хранения и демонстрации продукции.

Двухярусные лари Viatto при достаточно компактных размерах значительно увеличивают площадь выкладки товара и имеют привлекательный дизайн.

Верхний и нижний модули ларя имеют раздвижные крышки, которые делают удобным доступ к продукции как для детей, так и для взрослых. Крышки двух модулей ларя стеклянные и гнутые — обеспечивают выгодную экспозицию товара.

Внешний корпус ларя выполнен из металла, внутренний объем - из алюминия.

Наличие светового рекламного бокса позволяет разместить яркую и красочную рекламу, привлекающую внимание покупателей.

Наличие колес делает возможным легкое перемещение ларя по торговому залу.



TD 400



TD 500

Модель	TD 400
Температурный режим, °C	-18...-20
Объем, л	254
Тип охлаждения	статический
Тип разморозки	ручной
Подсветка	LED
Каналы	в комплекте
Корзины	в комплекте
Колеса	в комплекте
Хладагент	R134a
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	780x842x1188
Вес нетто, кг	90
Страна изготовления	KHP

Модель	TD 500
Температурный режим, °C	-18...-20
Объем, л	408
Тип охлаждения	статический
Тип разморозки	ручной
Подсветка	LED
Каналы	в комплекте
Корзины	в комплекте
Колеса	в комплекте
Хладагент	R134a
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	1210x790x1188
Вес нетто, кг	121
Страна изготовления	KHP



МАШИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕРЫ)



BQL-A11-2

НАСТОЛЬНЫЕ ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО VIATTO на 1 и на 3 рожка. Компактные, простые в управлении, эргономичные и экономичные.

Модель BQL-A11-2 на 1 рожок оснащена функцией ночного хранения. Режим ночного хранения предусмотрен для нерабочего времени. Модели BQL-808-1 и BQL-C723 на 3 рожка позволяют использовать 2 смеси различного вкуса. Оснащены функцией предварительного охлаждения. Данный режим позволяет сохранять смесь свежей. Предварительное охлаждение работает постоянно. Фризер BQL-C723 оснащен воздушной помпой, которая позволяет получить воздушное и кремообразное мороженое.



BQL-808-1

Модель	BQL-A11-2	BQL-808-1	BQL-C723
Количество рожков	1	3	3
Производительность, л/ч	13-18	18-25	35-40
Количество бункеров	1	2	2
Объем бункера, л	7	7	7
Объем цилиндра, л	1,8	1,8	1,8
Функции	Ночное хранение	Предварительное охлаждение	Предварительное охлаждение, воздушная помпа
Потребляемая мощность	1,1 кВт*ч/сутки	1,7 кВт*ч/сутки	3 кВт*ч/сутки
Напряжение, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	422x692x622	518x740x780	550x885x982
Вес нетто, кг	59	108	120
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР

МАШИНЫ ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕРЫ)



CB1+6S

ФРИЗЕР ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО VIATTO — новинка в сфере общественного питания. Предназначен для приготовления жареного или ролл-мороженого.

Фризер имеет охлаждаемую круглую или квадратную поверхность, на которую наливается заранее приготовленная жидкая смесь для мороженого. Также можно использовать фруктовое пюре или сок. В результате соприкосновения с поверхностью смесь замерзает.

Модели CB-500 и CB-500S – компактные.

Охлаждаемая поверхность CB-500 — круглая, CB-500S – квадратная.

Модели CB1+6 и CB1+6S имеют охлаждаемую витрину с 6 гастроремкостями для ингредиентов и небольшой холодильный кабинет.



CB-5000S

Модель	CB-500	CB-500S	CB1+6	CB1+6S
Поверхность	Круглая	Квадратная	Круглая	Квадратная
Размеры охлаждаемой поверхности, мм	Ø450	500x500	Ø480	500x500
Температура охлаждаемой поверхности	-18°...-20°C			
Витрина для ингредиентов	-	-	+	+
Холодильный кабинет	-	-	+10°C	+10°C
Мощность, кВт	1,2	1,5	1,5	1,5
Напряжение, В	220			
Габаритные размеры, мм	650x650x800		1100x650x800	
Вес нетто, кг	60	73	75	90
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



САНИТАРНО-
ГИГИЕНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ VIATTO, представляющие собой ловушки для насекомых, приманивают их светом и поражают электрическим разрядом.

В устройстве используются ультрафиолетовые лампы, излучение которых наиболее привлекательно для летающих насекомых, таких как мухи и комары. Лампы в устройстве ограждены мелкой сеткой, находящейся под высоким напряжением. Когда привлеченные ультрафиолетом насекомые пытаются приблизиться к источнику света, они неминуемо попадают на сетку, получают смертельный электрический разряд и падают на специальный поддон, который в ходе эксплуатации нужно периодически очищать.

Инсектицидная ловушка и высоковольтная сетка в процессе работы не загрязняет воздух и не выделяет токсичных веществ и запаха. Находящаяся под напряжением сетка в приборе изолирована защитной решеткой.

Корпус лампы изготовлен из алюминия, боковые панели представляют собой решетки из пластика.

Лампы комплектуются цепочками для подвешивания на стену.

Модель	IK281-2x10W	IK281-2x15W	IK281-2x20W
Мощность, Вт	30	38	43
Зона покрытия, кв.м.	60	80	100
Напряжение, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	395x85x255	495x85x255	645x85x255
Вес нетто, кг	1,5	1,64	1,98
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



IK281-2X10W

IK281-2X15W

IK281-2X20W



ТОРГОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ





ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ



ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ VIATTO на 60 и 100 л оснащены детским сиденьем.

Тележки этого типа имеют большую вместимость, отличаются компактностью при штабелировании, маневренностью, надежностью и эргономичностью.

Модель	Aisa 60L	Aisa 100L
Объем, л	60	100
Покрытие	цинк	
Габаритные размеры, мм	760x450x910	880x520x910
Вес нетто, кг	11,5	15,8
Страна изготовления	КНР	КНР



ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ



ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ VIATTO предназначены для крепления ценников на полки в магазинах самого разного формата: продуктовых, косметических, магазинах электроники, одежды и стройматериалов, аптеках.

Держатели закрепляются к наружной стороне полки, обеспечивают надежную фиксацию ценников, не заслоняя товар.

Изготовлены из красного пластика толщиной 0,8 мм.

	Габаритные размеры, мм	Страна изготовления
Ценникодержатель 0,99м	990x43	КНР
Ценникодержатель 0,79м	790x43	КНР
Ценникодержатель 0,64м	640x43	КНР
Ценникодержатель 0,51м	510x43	КНР
Ценникодержатель 0,368м	368x43	КНР
Ценникодержатель 0,225м	225x43	КНР



УПАКОВОЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



КАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ



DZ

Вакуумная упаковка — один из наиболее эффективных способов продления сроков хранения пищевой продукции без потери потребительских свойств.

Преимущества вакуумной упаковки:

- увеличение срока хранения продукта;
- сохранение внешнего вида продукта;
- обеспечение гигиенических условий при хранении и транспортировке;
- прозрачность упаковки;
- устойчивость к тепловому воздействию.

Вакуумная упаковка позволяет продлить срок хранения продукции в 2-2,5 раза. Срок хранения продукта в вакуумной упаковке зависит от температуры и вида продукта.

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВЩИКИ VIATTO – настольные, автоматические, камерного типа, с различной глубиной камеры и длиной сварочной планки. Оснащены электронной панелью управления. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Подходят для вакуумирования соусов.

Применяются на предприятиях общественного питания и торговли.



Модель	DZ-300/PJ	DZ-350MS	DZ-400G	DZ-450A
Длина сварной планки, мм	300	350	400	450
Размер камеры, мм	370x320x135	450x370x170	450x370x170	460x450x140
Мощность помпы, куб.м/ч	10	20	20	20
Мощность, кВт	0,37	0,9	0,9	0,9
Напряжение, В	220			
Габаритные размеры, мм	480x370x435	560x425x460	555x475x460	560x520x460
Вес нетто, кг	38	59	60	67
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



ЗАПАЙЩИКИ



PFS-300

ЗАПАЙЩИКИ VIATTO используются для запаивания мешков и пакетов из полиэтиленовой и полипропиленовой пленки толщиной не более 200 микрон, а также для изготовления пакетов из рукава пленки.

Запайщик представляет собой зажимной механизм с нагревательными элементами - планками. После опускания рычага происходит подача тока и планка нагревается, пленка плавится и происходит запаивание пакетов. В итоге получается ровный шов.

Модели PFS-300C и PFS-400C снабжены механическим ножом, который позволяет удалять излишки упаковочного материала после запаивания.



PFC-400C

Модель	PFS-300	PFS-400	PFS-300C	PFS-400C
Длина сварной планки, мм	300	400	300	400
Мощность, кВт	0,4	0,5	0,4	0,5
Напряжение, В	220			
Нож	нет		есть	
Габаритные размеры, мм	450x85x180	550x85x180	450x85x180	550x85x180
Вес нетто, кг	4,2	5,2	4,2	5,2
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ





ВСПЕНИВАТЕЛИ ДЛЯ МОЛОКА

Для популярных горячих напитков - капучино и латте макиато - молочная пена имеет не меньшее значение, чем сам кофе. Пена должна быть достаточно плотной, не иметь крупных пузырьков и не оседать слишком быстро.

Добиться такого результата поможет **ВСПЕНИВАТЕЛЬ ДЛЯ МОЛОКА VIATTO** — компактное и простое в использовании устройство для приготовления молочной пены.

Корпус вспенивателя изготовлен из полированной нержавеющей стали и имеет двойные стенки. Внутренние стенки с антипригарным покрытием легко очищаются. Прозрачная крышка позволяет наблюдать за процессом вспенивания. Функция автоматического отключения.

Вспениватель работает как в режиме вспенивания, так и в режиме подогрева, доводя молоко до температуры 65°C.

Вспениватель позволяет значительно расширить меню напитков, при этом прост в использовании, не требует дополнительных навыков персонала и идеально подойдет для заведений, в которых нет профессионального бариста.



N3

Модель	N3
Максимальный объем для подогрева молока, мл	240
Максимальный объем для вспенивания молока, мл	115
Температура подогрева, °C	65
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	145x100x185
Вес нетто, кг	0,9
Страна изготовления	КНР

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА VIATTO BR9 предназначен для установки рядом с кофемашиной. Через специальные отверстия в боковых стенках холодильника пропускается силиконовый шланг от капучинатора кофемашины и погружается в пакет с молоком, который находится внутри холодильника.

При использовании охлажденного молока (+3...+4°C) пенка для капучино и латте маккиато получается более плотная и стойкая.

Корпус из окрашенного металла.

Камера из ABS пластика

LED подсветка

Цифровой термостат



BR9

Модель	BR9
Объем камеры охлаждения, л	9
Размер камеры, мм	160x190x280
Температурный режим, °C	0...4
Мощность, кВт	0,065
Напряжение, В	220
Хладагент	R600a
Габаритные размеры, мм	220x505x375
Вес нетто, кг	14
Страна изготовления	КНР

КАПЕЛЬНЫЕ КОФЕВАРКИ

КАПЕЛЬНАЯ КОФЕВАРКА VIATTO JDW-1 предназначена для приготовления кофе из молотых зерен.

Принцип работы капельной кофеварки прост. Вода из резервуара нагревается до +92...+95°C и вместе с паром проходит через фильтр с молотым кофе. Готовый напиток стекает в колбу кофейника, которая установлена на подогреваемую поверхность, позволяющую поддерживать температуру приготовленного напитка.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
В комплекте 2 кофейника.



Модель	JDW-1
Объем кофейника, л	1,7
Подключение к водопроводу	нет
Подогрев второго кофейника	нет
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	205x380x450
Вес нетто, кг	6
Страна изготовления	КНР



JDW-1

КОФЕМОЛКИ

КОФЕМОЛКА VIATTO VCG-150 предназначена для равномерного помола и дозировки порций молотого кофе. Благодаря компактным размерам и простоте управления подходит для небольших кофеен, магазинов, а также для домашнего использования.

Оснащена прозрачной емкостью с крышной для зернового кофе и съемным контейнером с ручкой для молотого кофе.

Модель	VCG-150
Диаметр жерновов, мм	60
Скорость вращения жерновов, об/мин	3000
Скорость помола, г/сек	1,8-2,5
Емкость контейнера для зерен, г	250
Емкость контейнера для молотого кофе, г	250
Материал корпуса	ABS
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	200x120x340
Вес нетто, кг	3
Страна изготовления	КНР



VCG-150





ПОСУДА И
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ГАСТРОЕМКОСТИ

ГАСТРОЕМКОСТИ VIATTO являются неотъемлемыми элементами любой профессиональной кухни и предназначены для:

- приготовления различных блюд,
- выпечки (в качестве противня),
- выкладки (демонстрации и хранения товара) в витринах, мармитах, салат-барах, салатеттах, столах для пиццы,
- хранения товарного запаса,
- транспортировки готовых блюд.

Использование гастроемкостей стандартных размеров в различных видах оборудования позволяет значительно рационализировать рабочие процессы на кухне.



Модель	Размер	Глубина, мм	Описание	Размеры, мм	Страна
GN1/1-020	GN1/1	20	нерж. сталь	530x325x20	КНР
GN1/1-040	GN1/1	40	нерж. сталь	530x325x40	КНР
GN1/1-040 перф	GN1/1	40	нерж. сталь, перфорированная	530x325x40	КНР
GN1/1-065	GN1/1	65	нерж. сталь	530x325x65	КНР
GN1/1-065 перф	GN1/1	65	нерж. сталь, перфорированная	530x325x65	КНР
GN1/1-100	GN1/1	100	нерж. сталь	530x325x100	КНР
GN1/1-150	GN1/1	150	нерж. сталь	530x325x150	КНР
GN1/1-200	GN1/1	200	нерж. сталь	530x325x200	КНР
GN1/1 cover	GN1/1		крышка, нерж. сталь	530x325	КНР
GN1/2-020	GN1/2	20	нерж. сталь	325x265x20	КНР
GN1/2-040	GN1/2	40	нерж. сталь	325x265x40	КНР
GN1/2-065	GN1/2	65	нерж. сталь	325x265x65	КНР
GN1/2-100	GN1/2	100	нерж. сталь	325x265x100	КНР
GN1/2-150	GN1/2	150	нерж. сталь	325x265x150	КНР
GN1/2-200	GN1/2	200	нерж. сталь	325x265x200	КНР
GN1/2 cover	GN1/2		крышка, нерж. сталь	325x265	КНР
GN1/3-020	GN1/3	20	нерж. сталь	325x176x20	КНР
GN1/3-040	GN1/3	40	нерж. сталь	325x176x40	КНР
GN1/3-065	GN1/3	65	нерж. сталь	325x176x65	КНР
GN1/3-100	GN1/3	100	нерж. сталь	325x176x100	КНР
GN1/3-150	GN1/3	150	нерж. сталь	325x176x150	КНР
GN1/3-200	GN1/3	200	нерж. сталь	325x176x200	КНР
GN1/3 cover	GN1/3		крышка, нерж. сталь	325x176	КНР
GN1/4-020	GN1/4	20	нерж. сталь	265x162x20	КНР
GN1/4-040	GN1/4	40	нерж. сталь	265x162x40	КНР
GN1/4-065	GN1/4	65	нерж. сталь	265x162x65	КНР
GN1/4-100	GN1/4	100	нерж. сталь	265x162x100	КНР
GN1/4-150	GN1/4	150	нерж. сталь	265x162x150	КНР
GN1/6-065	GN1/6	65	нерж. сталь	162x176x65	КНР
GN1/6-100	GN1/6	100	нерж. сталь	162x176x100	КНР
GN1/6-150	GN1/6	150	нерж. сталь	162x176x150	КНР
GN2/1-040	GN2/1	40	нерж. сталь	530x650x40	КНР
GN2/1-065	GN2/1	65	нерж. сталь	530x650x65	КНР

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Посуда и инвентарь бренда Viatto производятся в Китае, под наблюдением нашей компании, на заводах с современным оборудованием, которые, помимо России, поставляют свою продукцию также на рынки США, Европы и Канады.

Viatto предлагает всё необходимое для профессиональной кухни:

- кастрюли, котлы, сковороды и сотейники из нержавеющей стали с тройным дном, позволяющим быстрее достигать необходимую температуру нагрева, а также использовать наплитную посуду Viatto на индукционных плитах;

- столовую фарфоровую посуду Viatto Soprano изготавливаемую на заводе с более чем 30-летней историей. Благодаря чистому белому цвету, ровной глазури и классическому дизайну может использоваться в заведениях общественного питания различного ценового сегмента;

- кухонные ножи Viatto обладающие всеми характеристиками, необходимыми на профессиональной кухне: нержавеющей сталью высокого качества толщиной от 2 мм, удобными рукоятками и привлекательным внешним видом;

- кухонный инвентарь бренда Viatto изготавливается из высококачественной нержавеющей стали увеличенной толщины без применения сварки, что исключает скопление частичек пищи на местах соединения рукоятки и рабочей части предмета, обеспечивая тем самым высокую степень гигиеничности;

- профессиональные термосы Viatto используются для транспортировки продуктов питания в «горячем виде». Двойные стенки и теплоизоляционный материал, используемые в конструкции термосов Viatto позволяют поддерживать высокую температуру пищи более 6 часов, а специальные пластиковые крепления на дне термосов придают им большую устойчивость, необходимую при транспортировке. Фиксация крышки термосов производится за счет 6 креплений, что положительно влияет на сохранение тепла внутри колбы.

Главной особенностью нашей посуды и инвентаря является сочетание высокого качества и приемлемой цены. Продукция бренда Viatto имеет все сертификаты, необходимые для использования и продажи на территории Российской Федерации. Соответствует нормам санитарной и гигиенической безопасности, требованиям HACCP.



Итальянское оборудование – это оборудование с вековыми традициями и современными технологическими инновациями. Тесный контакт с потребителями сделал итальянцев лидерами на рынке профессионального оборудования для предприятий сегмента HoReCa.

Однако, одного только высокого качества предлагаемого оборудования недостаточно для поддержания мирового лидерства, поэтому итальянские производители уделяют особое внимание специфическим требованиям клиентов, создают уникальные решения, которые позволяют гарантировать эффективность производства и высокую рентабельность.

Оборудование соответствует требованиям HACCP – системе управления безопасностью пищевого производства.

Оборудование VIATTO made in Italy – высокое качество, надежность и безопасность в использовании по доступной цене.

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



BASIC 2/40 GL SL

Печи для пиццы — компактные, обладают высокой производительностью и низким потреблением электроэнергии.

Равномерное распределение тепла внутри камеры, демократичные цены и качество, проверенное временем, объясняют неизменную популярность данного оборудования.

Печи для пиццы Viatto идеально подойдут для небольшого кафе. Печи оснащены электромеханической панелью управления, просты в работе и обслуживании.

Модель	UP-1/40 / BASIC 1/40 GL SL	UP-2/40 / BASIC 2/40 GL SL	QP-4 / Alfa 4	QP-44 / Alfa 44
Количество камер	1	2	1	2
Размер пода, мм	410x360	410x360	660x660	660x660
Вместимость	1 пицца Ø 32 см		4 пиццы Ø 32 см	
Макс. температура	320°C		500°C	
Напряжение, В	220		380	
Мощность, кВт	1,6	2,4	4,7	9,4
Размеры, мм	568x500x280	568x500x430	975x924x413	975x924x745
Вес нетто, кг	23	33	76	129
Страна изготовления	Италия	Италия	Италия	Италия

ТЕСТОРАСКАТКИ



DC-420/SIGMA 420

DC-420RP/SIGMA 420RP

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

Корпус тестораскаток изготовлен из нержавеющей стали.

Тестораскатки Sigma (DC) имеют две пары валков для раскатки теста, расположенные под углом или параллельно друг другу (Sigma 420RP/DC-420RP). Первая пара валков предварительно раскатывает кусок теста, вторая - раскатывает тесто до нужной толщины.

Модели Omega (UC) имеют одну пару валков. Регулируя зазор между валками, можно изменять диаметр и толщину получаемой пиццы. Валки изготовлены из пищевого полимера.

Модель	DC-310 / Sigma 310	DC-420 / Sigma 420	DC-420RP / Sigma 420RP	UC-310/1 / Omega 310/1	UC-500/1 / Omega 500/1
Длина валка, мм	310	420		310	510
Диаметр пиццы, мм	14-30	26-40		14-30	26-45
Вес теста, гр	80-210	210-700	220-1000	80-210	210-700
Толщина раскатки, мм	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
Электрическая педаль	-	-		В комплекте	
Мощность, кВт	0,25		0,37	0,25	
Напряжение, В	220				
Габаритные размеры, мм	470x405x650	580x465x780	580x465x715	480x335x430	650x345x430
Вес, кг	27	38	38	18	27
Страна изготовления	Италия	Италия	Италия	Италия	Италия

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ (ШОК-ФРИЗЕРЫ) VIATTO предназначены для быстрой заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов.

Шоковая заморозка позволяет хранить продукт намного дольше, при этом сохраняются все полезные свойства и вкусовые качества. Использование шоковой заморозки на профессиональной кухне позволяет расширить ассортимент предлагаемых блюд и повысить доходность заведения.

Аппараты шоковой заморозки Viatto изготовлены из нержавеющей стали, оснащены щупом.

Аппараты универсальны - подходят как для габаритностей GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.

Модель	AT05ISO	AT10ISO-P
Количество уровней	5	10
Размер противня	GN1/1 или (600x400)	GN1/1 или (600x400)
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x410	610x410x760
Производительность охлаждения	+70...+3°C - 20кг	+70...+3°C - 35 кг
Производительность заморозки	+70...-18°C - 15кг	+70...-18°C - 23 кг
Мощность, кВт	1,42	1,6
Климатический класс	до +43°C	до +43°C
Габаритные размеры, мм	750x740x880	750x740x1240
Вес нетто, кг	71	102
Страна изготовления	Италия	Италия



AT05ISO



AT10ISO-P

[illegible]

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.