

A professional chef stands in a modern kitchen, wearing a white toque and a white chef's jacket with black buttons. He has his arms crossed and is looking directly at the camera. The background is a blurred kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

HESSEN

НЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

О КОМПАНИИ

Точность, надёжность, безопасность и доступность.

HESSEN — это нейтральное оборудование из высококачественной нержавеющей стали AISI 430. Предназначено для использования на предприятиях общественного питания и торговли. Производится в России.

Почему поставщики выбирают HESSEN?

- **Безупречная репутация**

Нейтральное оборудование HESSEN успешно производится более 10 лет и продаётся по всей России и за рубежом.

- **Широкий ассортимент**

Свыше 1 000 наименований нейтрального оборудования. Линейка продукции HESSEN постоянно расширяется.

- **Минимальные сроки изготовления**

Стандартная продукция - от 1 рабочего дня, нестандартная продукция — до 20 рабочих дней с момента размещения заказа.

- **Короткие сроки поставки**

и большой складской запас наиболее востребованного оборудования.

- **Более 6 000 м²**

Собственные производственные и складские помещения.

- **Безопасность**

Производственная программа «TECHNOLOGY WITHOUT INJURIES» направлена на создание условий безопасного использования оборудования HESSEN конечным потребителем.

- **Стабильно высокое качество продукции**

подтверждённое испытаниями в специальных лабораториях и сертификатами.

- **Контроль**

на всех этапах производства HESSEN.

- **Высококласное оборудование**

Использование точных современных станков с ЧПУ ведущих мировых производителей — TRUMPF, SAFAN, PRIMA POWER.

- **Гибкая система скидок**

на нейтральное оборудование HESSEN.

- **Доступная цена**

Применение новейших технологий и собственных технологических разработок позволило снизить себестоимость производственных процессов. Благодаря этому оборудование HESSEN на рынке является одним из наиболее доступных по цене, сохраняя высокое качество.

HESSEN. Точность, надёжность, безопасность.

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ

Моечные ванны для пищеблоков — для мытья продуктов и посуды.

Серии сварных моечных ванн HESSEN:

ВМ — ванны предназначены для использования с внешним смесителем, без борта;

ВМП — ванны с бортом и полкой под смеситель;

ВК — ванны котломоечные;

ВС — ванны моечные с рабочей поверхностью.



Характеристики:

- Сварная емкость из нерж. стали AISI 430 толщиной от 0,8 до 1,2 мм, в зависимости от размера ванны;
- Стойки — уголок 35*35 мм, толщиной 1,5 мм;
- 3 вида каркаса — из окрашенной, оцинкованной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.

Дополнительные аксессуары:

1. накладка на сварной шов;
2. сифон с «разрывом струи»;
3. канализационный выпуск с сеткой из нержавеющей стали.



Ванна моечная односекционная, двухсекционная, трехсекционная серии ВМ и ВМП

Ванна моечная сварной конструкции с герметичными и долговечными соединительными швами. Ванны серии ВМП имеют защитный борт и полку для установки смесителя.

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

Ванны с цельнотянутыми чашами имеют ряд преимуществ: улучшенный внешний вид, большой срок службы, плавные переходы между элементами конструкции, что облегчает содержание ванн в чистоте.

Серии цельнотянутых моечных ванн HESSEN:

ВМЦ — ванны с цельнотянутыми ёмкостями, имеют борт высотой 40 мм;

ВЦС — ванны моечные совмещенные с рабочей поверхностью, имеют борт высотой 40 мм.



Характеристики:

- Цельнотянутая ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм;
- Стойки — уголок 35*35 мм толщиной 1,5 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной и нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.



Дополнительные аксессуары:

1. Фартук;
2. Сифон с «разрывом струи»;
3. Канализационный выпуск с сеткой из нержавеющей стали.



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Столы для цехов и моечных отделений. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются с бортом для установки около стены и без него, со сплошными полками или решётками. Столешницы укреплены ДСП, что увеличивает их прочность.

Серии столов производственных HESSEN:

СПО — стол производственный островной, с полкой-решёткой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг;

СПП — стол производственный с бортом высотой 40 мм, с полкой-решёткой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг;

СО — стол производственный островной, со сплошной полкой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг;

СП — стол производственный с бортом высотой 40 мм, со сплошной полкой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг;

СПО — стол производственный островной, со сплошной полкой, с усиленным каркасом, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 100 кг;

СПП — стол производственный с бортом высотой 40 мм, со сплошной полкой, с усиленным каркасом, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 100 кг.

Характеристики:

- Столешницы из нержавеющей стали AISI 430;
- Подложка столешницы ДСП толщиной 16 мм;
- Стойки — уголок 35*35 мм толщиной 1,5 мм;
- Стойки — труба 40*40 мм; тип СПО, СПП;
- 3 вида каркаса - из окрашенной, оцинкованной или нержавеющей стали; тип СП, СО, СПО, СПП;
- 2 вида каркаса из окрашенной или нержавеющей стали; тип СПО, СПП;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.



СТОЛЫ-ТУМБЫ

Столы-тумбы для хранения кухонных инструментов, посуды, продуктов. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются с бортом для установки около стены и без него, с распашными дверцами или дверцами купе.

Серии столов-тумб HESSEN:

СТРО — островной стол-тумба с распашными дверцами;

СТРП — пристенный стол-тумба с распашными дверцами;

СТКО — островной стол-тумба с дверцами купе;

СТКП — пристенный стол-тумба с дверцами купе.

Характеристики:

- Столешницы из нержавеющей стали AISI 430;
- 2 вида столов-тумб — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг.



Столы кондитерские для цехов, где работают с тестом и мукой. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются со сплошными полками или полками-решётками.

СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ



Характеристики:

- Столешницы изготовлены из массива разной толщины;
- Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг;
- Стойки — уголок 35*35 мм толщиной 1,5 мм или труба толщиной 1,5 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.

Серии кондитерских столов HESSEN:

- **СКР** — островной кондитерский стол с полкой решёткой;
- **СКП** — островной кондитерский стол со сплошной полкой.

СТЕЛЛАЖИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СО СПЛОШНЫМИ ПОЛКАМИ

Стеллажи серии С для цехов, моечных отделений и складских помещений — для хранения кухонного инвентаря и пищевых продуктов в упаковке. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются со сплошными полками.



Характеристики:

- Полки сплошные из нержавеющей стали AISI 430;
- Стойки — уголок 35*35 мм толщиной 1,5 мм;
- Полки регулируются по высоте с «шагом» в 96 мм;
- Полки шириной 500 и 600 мм усилены ребром жесткости;
- 3 вида стоек — из окрашенной, оцинкованной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку стеллажа — 70 кг, на секцию — 200 кг.

СТЕЛЛАЖИ С РЕШЁТЧАТЫМИ ПОЛКАМИ ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ

Серии стеллажей с решётчатыми полками HESSEN:

СП — стеллажи с полками под стаканы;

СТ — стеллажи с полками под тарелки;

СТР — стеллажи с полками под тарелки и под стаканы.

Дополнительные аксессуары:

Выдвижной поддон для сбора воды из нержавеющей стали.



Рукомойники предназначены для соблюдения гигиены персоналом профессиональной кухни.

РУКОМОЙНИКИ



Характеристики:

- Мойки из нержавеющей стали AISI 304;
- 2 вида основания — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Комплектуются сифоном.

Серии рукомойников HESSEN:

РН 4*3 — рукомойник настенный;

РНБ 4*3 — рукомойник настенный с бедренным приводом;

РПО 5*6 — рукомойник напольный с открытым каркасом;

РПЗ 5*6 — рукомойник напольный с закрытым каркасом.



ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ

Полки настенные для цехов, моечных отделений и складских помещений — для хранения кухонного инвентаря и пищевых продуктов в упаковке.



Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430.

Серии стеллажей с решётчатыми полками HESSEN:

- ПН** — открытая сплошная полка;
- ПНР** — открытая полка с решёткой под стаканы;
- ПНТ** — открытая полка с решёткой под тарелки;
- ПД** — полка для досок и подносов из профиля;
- ПДГ** — полка для досок и подносов из прутка.



ПОЛКИ-ШКАФЫ НАСТЕННЫЕ

Серии настенных полок-шкафов HESSEN:

- ПНЗ** — полка шкаф со сплошными полками и дверцами купе;
- ПТЗ** — полка-шкаф с решётчатыми полками под тарелки и стаканы и дверцами купе;
- ПНО** — открытая полка-шкаф со сплошными полками;
- ПТО** — открытая полка-шкаф с решётчатыми полками под тарелки и стаканы.



ПОДСТАВКИ ПОД КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Подставки под кухонный инвентарь — для хранения инвентаря, пищевых продуктов. Могут служить подставками под котлы, кипятильники и другое оборудование.



Характеристики:

- Стойки — уголок 35*35 мм толщиной 1,5 мм; 3 вида — из углеродистой стали окрашенной порошковой краской, верх — оцинкованная сталь, полностью из оцинкованной стали, полностью из нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Максимальная равномерно распределённая статическая нагрузка на столешницу — 70 кг.

Серии подставок под кухонный инвентарь HESSEN:

ПК - подставка под кухонный инвентарь.

ПОДСТАВКИ И СТЕНДЫ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Подставки предназначены для установки пароконвектоматов.
Снабжены направляющими для гастрೋемкостей и противней.



Серии подставок под пароконвектомат HESSEN:

ПК-6 — подставка под пароконвектомат с направляющими под 6 гастрೋемкостей GN 1/1;

ПК-10 — подставка под пароконвектомат с направляющими под 10 гастрೋемкостей GN 1/1;

ПКУ-6 — подставка под пароконвектомат с направляющими под 6 гастрೋемкостей GN 1/1 или противни 600*400.

Характеристики:

- Столешница — из нержавеющей стали AISI 430 с подложкой из ДСП — 16 мм;
- Стойки — профильная труба 40*40 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.



ШКАФЫ КУХОННЫЕ

Шкаф кухонный предназначен для хранения посуды, кухонного инвентаря и продуктов в упаковке.



Серии шкафов кухонных HESSEN:

ШР — шкаф кухонный, дверки распашные;

ШК — шкаф кухонный, дверки купе.

Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм;
- Снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.

ШКАФЫ ДЛЯ ОДЕЖДЫ



Шкаф для одежды с двумя полками, крючками, замком и перекладиной для вешалки.

Серии шкафов для одежды HESSEN:

ШР — шкаф для одежды, дверки распашные.

Характеристики:

- Из углеродистой стали, окрашенной порошковой краской, толщиной 0,8 мм.

ТЕЛЕЖКИ

Тележки предназначены для перемещения готовых блюд, кухонного инвентаря и посуды. На тележки устанавливаются поворотные колёса с тормозом. Максимальная равномерно распределённая нагрузка на один уровень — 20 кг, на всю тележку — 50 кг.

Серии тележек HESSEN:

ТО — сервировочная тележка;

ТС — тележка для сбора посуды;

ТТ — тележка для транспортировки тарелок.

Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430.



ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ

Тележки-шпильки для хранения и транспортировки противней, подносов и гастрёмокостей. На тележки устанавливаются поворотные колёса с тормозом.

Серии тележек-шпилек HESSEN:

ТШП — тележка-шпилька для противней;

ТШГ — тележка-шпилька для гастрёмокостей;

ТШ — тележка-шпилька для хлебных лотков.

Характеристики:

- Каркас изготовлен из профильной трубы 20*20 мм;
- Направляющие из металла толщиной 1,2 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Максимальная нагрузка на тележку-шпильку — 100 кг.



Зонты вытяжные предназначены для установки в системе вытяжной вентиляции над тепловым оборудованием, моечными ваннами, посудомоечным оборудованием.

Серии вытяжных зонтов HESSEN:

ЗВП — пристенный вытяжной зонт;

ЗВО — островной вытяжной зонт.



Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430;
- Укомплектованы жироулавливающими фильтрами лабиринтного типа.





НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Узнайте больше на сайте:

h-essen.ru

HESSEN. Точность, надёжность, безопасность.