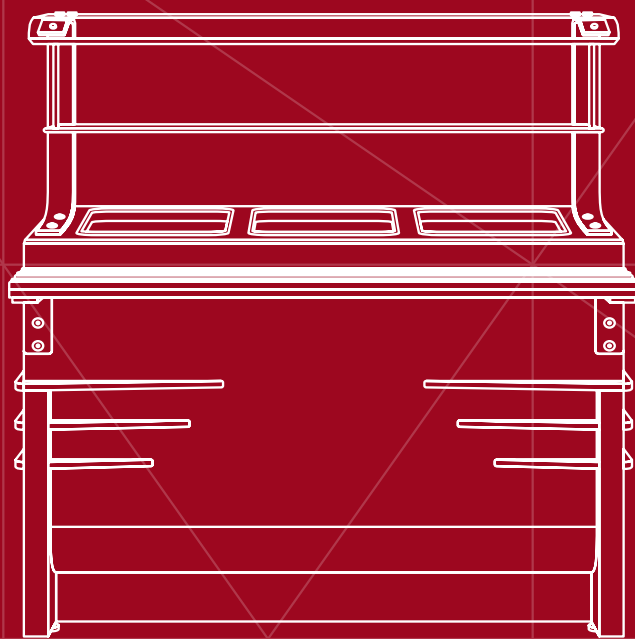


Refetorio



**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ЛИНИИ РАЗДАЧИ
С АДАПТИВНЫМ
ДИЗАЙНОМ**

СЕМЕЙСТВО REFETTORIO

Refettorio



ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ



ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN

Дорогой друг, вы держите в руках один из четырех каталогов продукции **Refettorio**. Если вас заинтересует другой — свяжитесь с нами мы доставим его вам в кратчайшее время.

ВАЖНО!
Изображение товара в буклете и на сайте может отличаться от оригинала. Производитель оставляет за собой право вносить конструктивные, дизайнерские и иные изменения без предварительного уведомления. Будьте внимательны и уточняйте интересующую вас информацию у представителей компании.

СЭКОНОМЬ 60% ПРИ ПОКУПКЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

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

Линия **Refettorio** готова составить конкуренцию европейским аналогам как по внешнему виду, так и по качеству, надежности, удобству эксплуатации и энергоэффективности.

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

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



АЛЕКСЕЙ ВАСИН
директор по развитию
завода технологического
оборудования
«Челябторгтехника»

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



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



ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ
ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ
ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ



ПРОВЕРЕНО
ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ
КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
ПО ЦЕНЕ НА 60% НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ
АНАЛОГОВ

ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ЛИНИЯ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА».

Завод расположен в Челябинске и имеет представительства в 50 городах России, поэтому у вас не будет проблем с приобретением и обслуживанием линии раздачи в вашем городе.

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



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



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



САД-ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ
В ОБОРУДОВАНИЕ



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



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



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА
ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

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



КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ



КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ



КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ
ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ



ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ
В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ



ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ
ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ



Кроме компонентов собственного производства в линии используется

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

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

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

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

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

На линии «Рефетторио» за счет аппетитного запаха и внешнего вида еда выглядит так, как будто вы только что ее приготовили.

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

МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА БЛЮД
для придания им еще более аппетитного вида

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

**ПРОВАРЕННЫЕ
УГЛЫ СТОЛЕШНИЦ**
обеспечивают кра-
сивый внешний вид
и легкость санобра-
ботки

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



**Конструкция крепления
охраняется патентом**

УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ
кронштейнов направляющей за счет скры-
тых закладных элементов

**ОТКИДНОЙ
ЦОКОЛЬ ФАСАДА**
для удобства монтажа и сани-
тарной обработки пола

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

**РЕГУЛИРУЕМЫЕ
ОПОРЫ**
на полимерном под-
пятнике для устране-
ния неровностей пола

**УДОБНОЕ
РАСПОЛОЖЕНИЕ
ОРГАНОВ
УПРАВЛЕНИЯ**

**СТЫКОВКА
СТОЛЕШНИЦ БЕЗ
ЗАЗОРОВ**

за счет отсутствия
боковых выступающих
крепежных элементов

**ЗАПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ
КРОНШТЕЙНОВ ПОЛОК**
обеспечивает контроль перепадов высот между элемен-
тами линии после монтажа



**Конструкция крепления
охраняется патентом**



ДИЗАЙН ФАСАДОВ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ
ОБОРУДОВАНИЯ REFETTORIO
ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ
ДИЗАЙН



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



380 ВИДОВ ФАСАДОВ

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

ОКРАСКА RAL

ДЛЯ ТОЧНОГО ПОПАДАНИЯ В ЦВЕТ, ЕСЛИ ВЫ
НЕ СМОГЛИ ПОДОБРАТЬ НУЖНУЮ ПЛЕНКУ В
НАШЕМ ОГРОМНОМ КАТАЛОГЕ.

Дизайн заведений общепита с оборудованием для раздачи всегда вызывал много проблем. Поскольку импортное оборудование стоит слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартного оборудования российского производства. Но оно для этого не предназначено и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Оборудование **Refettorio** решает эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать его использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА
Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»

ВПИШЕТСЯ В ЛЮБОЙ ИНТЕРЬЕР

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

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

СТИЛИ ЛИНИЙ РАЗДАЧИ

CAPITAL

Голос современного мегаполиса. Сочетание нержавеющей стали и геометрии фасадов в совершенно любом цвете делает этот вариант наиболее универсальным.



CASE

Премиум-класс. Благодаря уникальным техническим и дизайнерским решениям, многообразие материалов станет украшением любого интерьера.



Дизайн линии раздачи CASE уникален и охраняется патентом.

CASE КВИНТЭССЕНЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧНОСТИ И ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ



Дизайн линий CASE (Кейс) – гордость наших дизайнеров и инженеров. Не имеет аналогов и является на 100% уникальной собственной разработкой. Оборудование премиум-класса станет украшением любого дизайнерского интерьера. Многообразие вариантов отделки, удачные дизайнерские и конструкторские решения оставляют эту линию раздачи вне конкуренции.

КОГДА ИДЕИ ДИЗАЙНЕРОВ ВОПЛОЩАЮТСЯ В ИНЖЕНЕРНЫХ РЕШЕНИЯХ

СКРУГЛЕННЫЕ СТЕКЛЯННЫЕ ПОЛКИ НА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ СТОЙКАХ

Стеклянные элементы линии — это особая история. Главной задачей конструкторов было сделать их максимально воздушными, незаметными, гармоничными, но стильными, прочными и практичными. Незаметные стойки не отвлекают на себя внимание зрителя, а изогнутая форма стекла гармонирует с фасадом и не мешает выбору блюд.

РЕЙЛИНГИ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ДЕРЕВА С ПРОСТАВКАМИ ИЗ МЕТАЛЛА

Сделать просто деревянные рейлинги было бы красиво, но очень опрометчиво: линия раздачи не мыслима без тысяч подносов с едой, а значит износ, замена, расходы. Проблема решена элегантными металлическими вставками, которые защищают дерево.

165 ВИДОВ КВАРЦЕВОГО КАМНЯ ДЛЯ СТОЛЕШНИЦ

Кварцевый камень — идеальное решение для рабочей поверхности линии раздачи, в случае, когда эстетика не должна уступать практичности. 165 вариантов камня на выбор.

БЕЗГРАНИЧНОЕ МНОГООБРАЗИЕ МАТЕРИАЛОВ ОТДЕЛКИ

Кейс впишется в любой интерьер и вам не придется прилагать для этого особых усилий: просто выберите подходящий цвет и фактуру фасада.

СВЕТОДИОДНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ ПОДСВЕТКА

С появлением «Кейс» линия раздачи становится украшением интерьера. И стараемся подчеркивать достоинства: с подсветкой фасад приобретает совершенно новый вид.

СЛОЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ФАСАДА

Благодаря этому решению массивная линия выглядит такой аккуратной и собранной. С помощью пластического хода нам удалось заставить тень и свет работать на эстетику.



ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ И МОДИФИКАЦИИ

К оборудованию могут предъявляться разные требования, связанные с особенностями его эксплуатации или требованиями к эстетике. Камень, металл или их комбинация — выбирайте.

ВАРИАНТЫ ФРЕЗЕРОВКИ ФАСАДОВ

При любом типе фрезеровки доступны и ламинация пленкой, и окраска в RAL

ВЕРТИКАЛЬНАЯ



РОМБ



МОДИФИКАЦИЯ FREE-FLOW



Такое исполнение элементов линии раздачи (с направляющими с обеих сторон) делает ее функционально ближе к шведскому столу.

Модификация Free-flow также допускает исполнение рабочих поверхностей в металле или кварцевом камне.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ СТОЛЕШНИЦ И НАПРАВЛЯЮЩИХ

Столешница: **металл**
Направляющие: **металл**



Столешница: **камень**
Направляющие: **металл**



Столешница: **камень**
Направляющие: **камень**



СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

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

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



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.



ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

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



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

90° внутренний



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

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



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит выпускается в трех комплектациях: 1) с чугунными конфорками; 2) со встроенными электросупницами с возможностью легкой замены емкости; 3) с нишей, которую вы можете использовать для установки настольных супниц.

Чугунные
конфорки



Электросупницы



Нейтральная ниша
под супницы



ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ, ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

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



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

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

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ 45° внешний



ПОЛОСТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ

В базовой комплектации предусмотрена открытая полость с одной полкой.

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



РОЗЕТКА С ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

для подключения дополнительного оборудования



ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЬ

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

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

ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА



Инженер по качеству
Анна Васильева

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

Лучшие специалисты помогут справиться с задачами любой сложности. Мы обеспечиваем индивидуальный подход к каждому клиенту, и вы можете быть уверены, что результат нашего сотрудничества оправдает Ваши ожидания.

За 65 лет работы мы реализовали сотни проектов, связанных с оснащением предприятий общественного питания, и готовы делиться нашим опытом с Вами.

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, И МЫ ПОДЕЛИМСЯ СВОИМ ОПЫТОМ

■ Консультации технических специалистов разных профилей

■ Консультации технолога общественного питания.

■ Помощь в подборе оборудования исходя из ваших параметров

■ Консультации по проектированию предприятий общественного питания

Это совершенно бесплатно

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ CAPITAL (CLASSIC)

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ	27
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД	28
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)	29
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД	30
ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ	31
ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ	32
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	33
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК	33
ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ	34
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ	35
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ	36
ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ	39

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12A

Индекс функционального элемента Refettorio

RC1 - холодильный прилавок
RC2 - холодильная витрина
RC3 - кондитерская холодильная витрина
RD1 - диспенсер столовых приборов
RD2 - диспенсер тарелок
RM1 - мармит первых блюд
RM2 - мармит вторых блюд
RN1 - нейтральный прилавок
RN3 - кондитерская витрина
RT1 - кассовый стол
RU1 - угловой внутренний
RU2 - угловой внешний

Индекс длины элемента

0 - 505 мм
1 - 805 мм
2 - 1105 мм
3 - 1505

Индексы модификации (могут комбинироваться)

A - стандартное исполнение
S - каменная столешница
D - электросупницы (для мармита I блюд)
L/R - направление потока (для кассового прилавка)
45/90 - угол в ° (для угловых элементов)

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

- * Прилавок выпускается в двух вариантах:
- с охлаждаемой нишей 20 мм
 - с охлаждаемой нишей 100 мм под гастроемкости GN



Параметры	RC11A, RC11AS	RC12A, RC12AS	RC13A, RC13AS
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,2	0,21	0,22
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT	GVM66AT
Хладагент		R134A	
Температура охлаждаемой части столешницы, °C		1÷10 °C	
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,32	0,45	0,6
- стеклянной полки	0,25	0,35	0,48
Внутренний объем ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		естественный	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Глубина ванны охлаждаемой столешницы, мм		20	
Глубина ниши под гастроемкости, мм		100	
Масса, кг, не более			
- глубина столешницы на 100мм (металл/камень)	54±5 / 57±5	70±5 / 72±5	84±5 / 91±5
- глубина столешницы на 20мм (металл/камень)	53±5 / 56±5	64±5 / 71±5	77±5 / 86±5



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



Параметры	RM11A, RM11AS	RM12A, RM12AS	RM13A, RM13AS
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Количество конфорок, шт.	1	2	3
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.	2		
Номинальная мощность, кВт			
- конфорки	2	4	6
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	2,018	4,028	6,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	1 шт.		
Режимы регулирования (нагрева) электроконфорки	1-слабый; 2-средний; 3-сильный		
Площадь рабочей поверхности конфорки, м2	0,038	0,076	0,114
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более			
- столешница нержавеющая, индекс «А»	57±5	70±5	87±5
- столешница нержавеющая, индекс «AS»	59±5	75±5	93±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)



Параметры	RM11D	RM12D	RM13D
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Количество электросупниц, шт.	2	3	4
Объём электросупницы, л.	5 (10)		
Мощность одной электросупницы, кВт	0,3 (0,4)		
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Номинальная мощность, кВт			
- электросупницы	0,6 (0,8)	0,9 (1,2)	1,2 (1,6)
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	0,618 (0,818)	0,928 (1,228)	1,238 (1,638)
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2		
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы	0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»		
Количество терморегуляторов, шт.	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	52±5 (80±5)	62±5 (105±5)	76±5 (137±5)

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	RM21A, RM21AS	RM22A, RM22AS	RM23A, RM23AS
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.	2		
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	1		
Режим автоматического регулирования температуры, °С	30-90		
Время разогрева воды, не более, мин.	25		
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°	90		
Количество терморегуляторов, шт.	1		
Возможность установки гастроемкостей GN 1/1, кол-во	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более			
- столешница нержавеющая, модель индекс «А»	55±5	65±5	79±5
- столешница каменная, модель индекс «S»	57±5	70±5	86±5

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ



* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с полкой (индекс А)
— без полки (индекс В)

Параметры	RN10A, RN10AS	RN11A, RN11AS	RN12A, RN12AS	RN13A, RN13AS
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	2			
Номинальная мощность, кВт	0,015	0,018	0,028	0,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:	505 700 (1010) 860 (1255)	805 700 (1010) 860 (1255)	1105 700 (1010) 860 (1255)	1505 700 (1010) 860 (1255)
- Длина, мм				
- Ширина (с направляющей для разносов), мм				
- Высота (с полкой), мм				
Масса, кг, не более	38±5 47±5	50±5 66±5	60±5 82±5	74±5 103±5
- столешница нержавеющая, индекс «А»				
- столешница каменная, индекс «S»				

Параметры	RN10B, RN10BS	RN11B, RN11BS	RN12B, RN12BS	RN13B, RN13BS
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	1			
Номинальная мощность, кВт	0,008	0,010	0,014	0,019
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:	505 700 (1010) 860	805 700 (1010) 860	1105 700 (1010) 860	1505 700 (1010) 860
- Длина, мм				
- Ширина (с направляющей для разносов), мм				
- Высота (с полкой), мм				
Масса, кг, не более	35±5 44±5	46±5 61±5	55±5 77±5	67±5 97±5
- столешница нержавеющая, индекс «А»				
- столешница каменная, индекс «S»				

ПРИЛAVOK KACCОВЫЙ



Параметры	RT1AL, RT1AR RT1ASL, RT1ASR
Номинальное напряжение, В	220
Ток	50 Гц, переменный
Количество светодиодных подсветок, шт.	1
Номинальная мощность, кВт	0,014
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	1105
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	46±3
- столешница каменная, индекс «S»	60±3

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Параметры	RD10A, RD10AS
Номинальная мощность, кВт	0,007
Функциональные емкости, шт.	5
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	600
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	1255
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	47
- столешница каменная, индекс «S»	56

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Оснащен бесшумным лифтом, настраиваемым под размер и вес тарелок.



Параметры	RD20A, RD20AS
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,8
Температура нагрева, t°	30-90
Среднее время нагрева, мин.	40
Рассчитан для тарелок диаметром, мм	220~300
Глубина шахты лифта, мм	390
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	860
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	110±2
- столешница каменная, индекс «S»	116±4

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ



Параметры	RU10A90, RU10AS90	RU10A45, RU10AS45	RU20A90, RU20AS90	RU20A45, RU20AS45
Номинальное напряжение, В	220/380		220/380	
Номинальная мощность, кВт	0,01		0,01	
Количество светодиодных подсветок, шт.	1		1	
Розетка с защитной крышкой 16 А, шт.	—		1	
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	700	700	805	1430
- Ширина, мм	990	565	700	700
- Высота, мм	860	860	860	860
Масса, кг, не более				
- столешница нержавеющая, индекс «А»	27±5	22±5	34±5	50±5
- столешница каменная, индекс «S»	32±5	26±5	45±5	69±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



Параметры	RC21A, RC21AS	RC22A, RC22AS	RC23A, RC23AS
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	1 шт.		
Номинальное напряжение, В	220/380 В		
Ток	50 Гц, переменный		
Компрессор	AE4460	AE4470	AE4470
Хладагент	R404	R507	R507
Температура охлаждаемой части столешницы, °C	1÷10 C°		
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение	встроенное		
Расположение агрегата (компрессора)	в корпусе прилавка сбоку		
Тип оттаивания	автоматический		
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота, мм	1700	1700	1700
Масса, кг, не более			
- глубина столешницы на 100 мм (металл/камень)	132±5	166±5	207±5
- глубина столешницы на 20 мм (металл/камень)	137±5	171±5	215±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



Параметры	RC31A, RC31AS	RC32A, RC32AS	RC33A, RC33AS
Номинальная мощность, кВт:			
- подсветка	0,036	0,056	0,076
- вентиляторов	0,12	0,160	0,200
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,556	0,716	0,876
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор		HGA 4467 U	
Хладагент		R 404 / 507	
Температура охлаждаемой части столешницы, °C		1÷10 C°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина, мм	725	725	725
- Высота, мм	1255	1255	1255
Масса, кг, не более			
- глубина столешницы на 100 мм (металл/камень)	86±5	115±5	152±5
- глубина столешницы на 20 мм (металл/камень)	90±5	121±5	159±5

ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



Параметры	RN31A	RN32A	RN33A
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина, мм	725	725	725
- Высота, мм	1255	1255	1255
Масса, кг, не более	135±5	175±5	198±5

ВНИМАНИЕ!

Столешница кондитерской витрины (и нейтральной, и холодильной) находится ниже уровня столешницы обычного модуля (см. рисунок).

По этой причине витрина не комплектуется направляющими.



ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ CASE

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ	39
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД	40
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)	41
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД	42
ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ	43
ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ	44
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	45
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК	45
ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ	46
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ	47

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12A

Индекс функционального элемента Refettorio

RC1 - холодильный прилавок
RC2 - холодильная витрина
RC3 - кондитерская холодильная витрина
RD1 - диспенсер столовых приборов
RD2 - диспенсер тарелок
RM1 - мармит первых блюд
RM2 - мармит вторых блюд
RN1 - нейтральный прилавок
RN3 - кондитерская витрина
RT1 - кассовый стол
RU1 - угловой внутренний
RU2 - угловой внешний

Индекс длины элемента

0 - 505 мм
1 - 805 мм
2 - 1105 мм
3 - 1505

Индексы модификации (могут комбинироваться)

A - вариант исполнения 1 (стандартный)
B - вариант исполнения 2
D - электросупницы (для мармита I блюд)
L/R - направление потока (для кассового прилавка)
45/90 - угол в ° (для угловых элементов)



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с охлаждаемой нишей 20 мм
— с охлаждаемой нишей 100 мм под гастроемкости GN



Параметры	RC11A	RC12A	RC13A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,2	0,21	0,22
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT	GVM66AT
Хладагент		R134A	
Температура охлаждаемой части столешницы, °C		1÷10 C°	
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,32	0,45	0,6
- стеклянной полки	0,25	0,35	0,48
Внутренний объем ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		естественный	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разнесов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Глубина ванны охлаждаемой столешницы, мм		20	
Глубина ниши под гастроемкости, мм		100	
Масса, кг, не более	90±5	105±5	115±5

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с охлаждаемой столешницей
— с охлаждаемыми нишами под гастроемкости GN 1/1

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



Параметры	RM11A, RM11AS	RM12A, RM12AS	RM13A, RM13AS
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Количество конфорок, шт.	1	2	3
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.	2		
Номинальная мощность, кВт			
- конфорки	2	4	6
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	2,018	4,028	6,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	1 шт.		
Режимы регулирования (нагрева) электроконфорки	1-слабый; 2-средний; 3-сильный		
Площадь рабочей поверхности конфорки, м2	0,038	0,076	0,114
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	80±5	105±5	133±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)



Параметры	RM11D	RM12D	RM13D
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Количество электросупниц, шт.	2	3	4
Объём электросупницы, л.	5		
Мощность одной электросупницы, кВт	0,3		
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Номинальная мощность, кВт			
- электросупницы	0,6	0,9	1,2
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	0,618	0,928	1,238
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2		
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы	0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»		
Количество терморегуляторов, шт.	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	80±5	105±5	133±5

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	RM21A	RM22A	RM23A
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.	2		
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	1		
Режим автоматического регулирования температуры, °C	30-90		
Время разогрева воды, не более, мин.	25		
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, °C	90		
Количество терморегуляторов, шт.	1		
Возможность установки гастоёмкостей GN 1/1, кол-во	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	75±5	100±5	125±5

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ



Параметры	RN10A	RN11A	RN12A	RN13A
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	2			
Номинальная мощность, кВт	0,015	0,018	0,028	0,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	70±5	80±5	90±5	127±5
- столешница нержавеющая, индекс «А»				
- столешница каменная, индекс «S»				

Параметры	RN10B	RN11B	RN12B	RN13B
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	1			
Номинальная мощность, кВт	0,008	0,010	0,014	0,019
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860	860	860	860
Масса, кг, не более	60±5	65±5	75±5	110±5
- столешница нержавеющая, индекс «А»				
- столешница каменная, индекс «S»				

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с полкой (индекс А)
— без полки (индекс В)

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ



Параметры	RT1AL, RT1AR
Номинальное напряжение, В	220
Ток	50 Гц, переменный
Номинальная мощность, кВт	0,014
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	1105
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)
Масса, кг, не более	71

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Параметры	RD10A
Номинальная мощность, кВт	0,007
Функциональные емкости, шт.	6
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	1350
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	47
- столешница каменная, индекс «S»	56

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Оснащен бесшумным лифтом, настраиваемым под размер и вес тарелок.



Параметры	RD20A
Номинальная мощность, кВт	0,8
Температура нагрева, t°	30-90
Среднее время нагрева, мин.	40
Глубина шахты лифта, мм	390
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	860
Масса, кг, не более	110

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ



Параметры	RU10A90	RU10A45	RU20A90	RU20A45
Номинальное напряжение, В	220/380			
Номинальная мощность, кВт	0,01			
Количество светодиодных подсветок, шт.	1			
Розетка с защитной крышкой 16 А, шт.	—		1	
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	735	проект	780	1435
- Ширина, мм	735		740	655
- Высота, мм	860		860	860
Масса, кг, не более	40±5	35±5	40±5	55±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



Параметры	RC21A	RC22A	RC23A
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	1 шт.		
Номинальное напряжение, В	220/380 В		
Ток	50 Гц, переменный		
Компрессор	AE4460	AE4470	
Хладагент	R404	R507	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	1÷10 С°		
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение	встроенное		
Расположение агрегата (компрессора)	в корпусе прилавка сбоку		
Тип оттаивания	автоматический		
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота, мм	1700	1700	1700
Масса, кг, не более	155±5	195±5	215±5

Refettorio

Завод
«Челябторгтехника»

www.refettorio.ru