



**ЧЕЛЯБ
ТОРГТЕХНИКА**

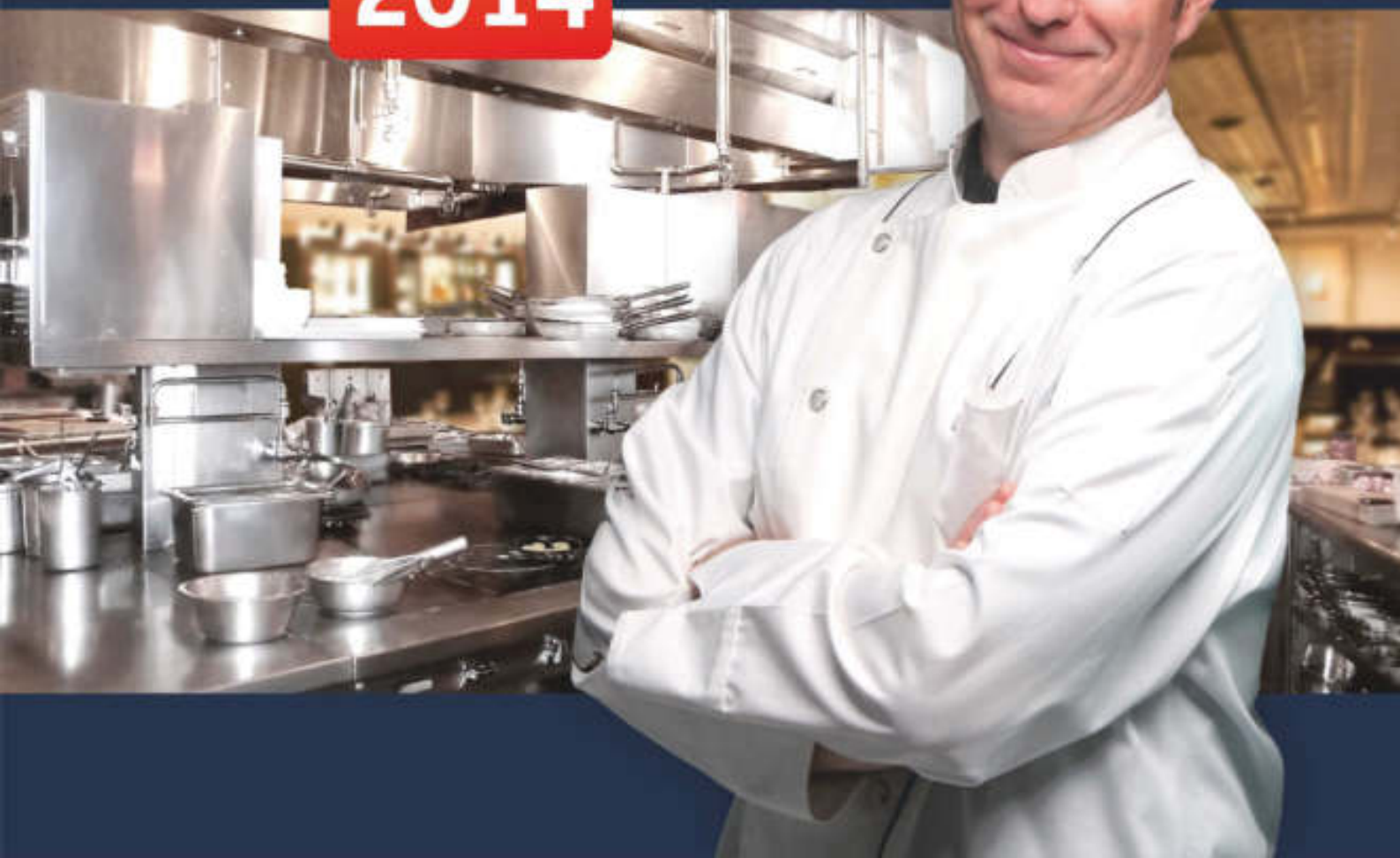
Оборудование для торговли
и профессиональной кухни

1950

КАТАЛОГ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

2014





О компании

Более 60 лет успешной работы

Компания «Челябторгтехника» обладает обширным опытом комплексного оснащения пищевых производств, баров, ресторанов и торговых объектов. Вот уже 60 лет компания успешно работает на рынке Челябинской области и является безусловным лидером в отрасли.

В нашей работе мы ориентируемся на полное удовлетворение потребностей наших клиентов и комплексное воплощение решений. За 60 лет реализации многочисленных проектов, компания «Челябторгтехника» зарекомендовала себя как надежный партнер. Деятельность компании охватывает весь спектр услуг: от консультаций и проектирования, до поставки и монтажа оборудования в кратчайшие сроки, с последующим гарантийным обслуживанием. Все заботы клиентов мы берем на себя и с легкостью с ними справляемся!

Надежный партнер – залог успеха

Доверие клиентов – самое дорогое, что у нас есть. Именно поэтому, наши усилия направлены на то, чтобы воплотить ваш проект 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 превзойдет все ожидания. За 60 лет работы мы реализовали сотни проектов разного профиля: от оснащения ресторанов – до мясоперерабатывающих цехов.

Мы гордимся нашими клиентами, среди которых присутствуют крупнейшие предприятия региона: ОАО «Макфа», «Сосновская птицефабрика РАВИС», компания «Ариант», ЦГ «Европа», «Теорема», «Рестостар», РЖД, Пивоваренная компания «Балтика», сеть магазинов «Перспект» и др.

Разумные цены, высокое качество

Наличие собственной производственной базы выгодно отличает наше предприятие. Серийное оборудование собственного производства обойдется вам дешевле аналогов, благодаря отсутствию наценок дилеров. При проектировании и производстве нашего оборудования мы используем многолетний опыт технического обслуживания действующих предприятий общественного питания.





ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

5

Плиты индукционные

6

Плиты электрические

9

Шафы жарочные

10

Шафы электропекарные

12

Фритюрницы

13



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

14

Стол�ы производственные

15

Стол�ы специализированные

20

Ванны моечные

21

Стеллажи кухонные

23

Полки настенные

26

Подставки

27

Подтоварники

28

Тележки

28



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ

29

Зонты пристенные

30

Зонты островные

30

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Индукционная плита **ПЭИ**

Индукционная плита прекрасно подходит для всех видов тепловой обработки: с помощью неё Вы в считанные минуты сможете приготовить настоящие русские блины на чугунной сковороде, итальянскую пасту в ароматном креветочном соусе или наваристый украинский борщ.

Особенности конструкции:

1. Корпус из нержавеющей стали
2. Для компенсации неровности пола ПЭИ-4(ПЭИ-2) имеет регулируемые по высоте опоры
3. Варочная поверхность из стеклокерамики
4. Предусмотрена полка для хранения кухонного инвентаря

	ПЭИ-4	ПЭИ-2
Кол-во конфорок, шт	4	2
Габаритные размеры, мм	850x810x860	470x810x860
Время разогрева посуды, мин	1-5	1-5
Мощность, кВт	14	7
Напряжение, В	220/380	220/380
Масса, кг	48	32



Преимущества индукционной плиты:

- Не требуется времени на разогрев конфорки. Нагревается непосредственно дно посуды, а не поверхность плиты.
- Экономия электроэнергии. КПД 90% (60-70 % - электрические плиты, 30-60 % - газовые) благодаря отсутствию потерь тепла.
- Автоматическое отключение конфорки при отсутствии посуды на ней, что позволяет снизить расходы на кондиционирование помещения, сократить расход электроэнергии, обезопасить работу поваров.
- Точное поддержание заданной температуры.
- Широкий диапазон регулировки мощности, возможность приготовления блюд при минимальной мощности.
- Гладкая стеклокерамическая поверхность легко очищается.
- Поверхность плиты не нагревается свыше 60 °С, что снижает риск получения ожогов.
- Габаритный размер конфорки 380*360, Д 285 мм
- Уровни мощности - 1-10
- Максимальная температура 240°C





Индукционная плита **ПЭИ-1Н**

Индукционная плита настольного исполнения отличается своей мобильностью, и занимает мало места в рабочем пространстве. Ее можно установить в кондитерский цех для приготовления сиропов и начинок, и в холодном цехе для приготовления теплых салатов.

Преимущества:

- Не требуется времени на разогрев конфорки. Нагревается непосредственно дно посуды, а не поверхность плиты.
- Экономия электроэнергии. КПД 90% (50-70% - электрические плиты, 40-60% - газовые плиты) благодаря отсутствию потерь тепла.
- Автоматическое отключение конфорки при отсутствии посуды на ней, что позволяет снизить расходы на кондиционирование помещения, сократить расход электроэнергии, обезопасить работу поваров.
- Точное поддержание заданной температуры.
- Широкий диапазон регулировки мощности, возможность приготовления блюд при минимальной мощности.
- Гладкая стеклокерамическая поверхность легко очищается.
- Поверхность плиты не нагревается выше 60°C, что снижает риск получения ожогов.
- Габаритный размер конфорки 380*360, Д 285 мм
- Уровни мощности - 1-10
- Максимальная температура 240°C



Особенности конструкции:

1. Корпус из нержавеющей стали
2. Варочная поверхность из стеклокерамики.

Характеристики:

	ПЭИ-1Н
Кол-во конфорок, шт	1
Габаритные размеры, мм	385x475x107
Время разогрева посуды, мин	1-5
Мощность, кВт	3,5
Напряжение, В	220
Масса, кг	11





Индукционная плита- табурет ПЭИ-1К

Плита – это универсальное оборудование на любой кухне. Индукционная плита для кастрюль с большим диаметром дна станет незаменимым помощником в приготовлении каш, супов, компотов, вторых блюд и заварного теста.

С этой плитой на вашей кухне будет всегда чисто, никаких запахов пригоревших на конфорке продуктов, а легкая санитарная обработка стеклокерамической поверхности, которая не нагревается, сэкономит время на ее ежедневную уборку. Вкусные блюда создаются только из свежих продуктов и в чистых цехах, индукционная плита поможет вам готовить максимально быстро, вкусно и поддерживать чистоту на вашей кухне.

Характеристики:

	ПЭИ-1К	ПЭИ-2К
Кол-во конфорок, шт	1	2
Габаритные размеры, мм	645x560x510	645x1040x510
Площадь раб. поверхности, м2	0,23	0,46
Уровни мощности	1-8	1-8
Мощность, кВт	5	10
Напряжение, В	220	220
Масса, кг	24±1	40±1

Для кастрюль диаметром от 20 до 48 см



Преимущества:

- Не требуется времени на разогрев конфорки. Нагревается непосредственно дно посуды, а не поверхность плиты.
- Экономия электроэнергии. КПД 90% (50-70% - электрические плиты, 40-60% - газовые плиты) благодаря отсутствию потерь тепла.
- Автоматическое отключение конфорки при отсутствии посуды на ней, что позволяет снизить расходы на кондиционирование помещения, сократить расход электроэнергии, обезопасить работу поваров.
- Точное поддержание заданной температуры.
- Широкий диапазон регулировки мощности, возможность приготовления блюд при минимальной мощности.
- Гладкая стеклокерамическая поверхность легко очищается.
- Поверхность плиты не нагревается свыше 60°C, что снижает риск получения ожогов.
- Встроенный подвод воды (опционально)
- Тележка для перемещения котлов (опционально)





Электрическая плита ПЭ-4Ш

Плита - основа любой кухни. ПЭ-4Ш идеально подходит для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

Особенности конструкции:

- высокий уровень износостойкости (лицевая панель, обрамление, ручка из нержавеющей стали);
- возможность ступенчатой регулировки мощности верхних и нижних ТЭНов жарочного шкафа;
- удобство управления (плавная регулировка мощности конфорок осуществляется с помощью четырех-позиционных пакетных переключателей)
- для удобства санитарной обработки жарочного шкафа, предусмотрены съемные направляющие.
- подходят габаритности GN 1/1
- наличие съемных верхних боковых панелей
- регулируемые по высоте опоры

Характеристики:

	ПЭ-2/0,12	ПЭ-4/0,12	ПЭ-4Ш/0,12	ПЭ-6/0,12
количество конфорок	2	4	4	6
площадь поверхности конфорок, м.кв	0,24	0,48	0,48	0,72
габаритный размер, мм	420(630)*850*860	840(1050)*850*860	840(1050)*915*860	1260(1470)*850*860
мощность, кВт	6	12	16,8	18
напряжение, В	220/380	220/380	220/380	220/380
масса, кг	90	120	155	145

Для Плиты ПЭ-4Ш: количество противней в жарочном шкафу - 2. Размер противней - 533*470*40мм Ст3

*Габаритный размер(длина) указан без боковых полочек и с боковыми полочками в скобках



ПЭ-4Ш/0,12



ПЭ-2/0,12



ПЭ-4/0,12





Шкаф жарочный электрический ШЖ

Запечь до ароматной корочки целиком цыпленка-бройлера, приготовить сочные тефтели или сладкую творожную запеканку можно на одном оборудовании, а именно в жарочном электрическом шкафу. Шкаф жарочный предназначен для выпекания, жарки, тушения, запекания, сушки, разогрева готовых блюд. Его конструкция позволяет одновременно готовить два блюда, требующих разную температуру приготовления, т.к. температура каждой камеры регулируется отдельно.

Характеристики:

	ШЖ-1	ШЖ-2	ШЖ-3
количество секций	1	2	3
внутренние размеры камеры	575x540x290	575x540x290	575x540x290
мощность	4,8 кВт	9,6 кВт	14,4 кВт
напряжение	220/380 В	220/380 В	220/380 В
Макс. температура	350	350	350
масса	83±5	143±5	194±5
габаритные размеры	840x915x1050	840x915x1475	840x915x1490

Преимущества:

- высокий уровень износостойкости (дверцы, ручки и лицевые панели изготовлены из нержавеющей стали);
- удобство перемещения внутри предприятия (сборно-разборная конструкция ШЖ).



Особенности конструкции:

1. В каждой камере установлены две пары направляющих для противней. В комплекте к жарочному шкафу идут 2 противня размерами 530x470x40 мм.
2. У шкафа предусмотрены следующие регуляторы режимов работы: раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего ТЭНов и регулировка температуры для каждой камеры от 0 до 350 °С.
3. Для компенсации неровности пола ШЖ имеет регулируемые по высоте опоры.





Жарочный шкаф со стеклянной дверцей **ШЖЭС**

Жарочный шкаф, благодаря своим универсальным способностям, является неотъемлемой частью кухни ресторана, кафе и столовой. С его помощью можно осуществлять множество кулинарных действий: запекание, жарку, тушение и сушку.

Особенности конструкции:

1. Для визуального контроля приготовления изделий, камеры снабжены стеклянной дверью, что сокращают потерю тепла.
2. Ручка двери камеры имеет 2 положения при открывании, что обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.
3. С помощью таймера можно задать необходимое время приготовления блюд, а по истечении времени – автоматически отключает жарочный шкаф, предупреждает звуковым сигналом.
4. В каждой камере установлены две пары направляющих для противней. В комплекте к жарочному шкафу идут 2 противня размерами 530*470*40 мм.
5. У шкафа предусмотрены следующие регуляторы режимов работы: раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего ТЭНов и регулировка для каждой камеры от 0 до 300°C.
6. Для компенсации неровности пола жарочный шкаф имеет регулируемые по высоте опоры.



Преимущества:

— удобство перемещения внутри предприятия (сборно-разборная конструкция ШЖЭС).

Характеристики:

	ШЖЭС-1	ШЖЭС-2	ШЖЭС-3
Количество секций, шт	1	2	3
Внутренние размеры камеры, мм	575x540x290	575x540x290	575x540x290
Таймер, мин.	0-90	0-90	0-90
Мощность, кВт	4,8	9,6	14,4
Напряжение, В	220/380	220/380	220/380
Максимальная температура, °C	300	300	300
Масса, кг	83±5	143±5	194±5
Габаритные размеры, мм	840x915x1050	840x915x1475	840x915x1490





Шкаф ШПЭ электропекарный

Для получения ароматной свежей выпечки без пекарного шкафа не обойтись. Он надежен, прост в обращении, а кондитерские и хлебобулочные изделия получают неизменно отличного качества. Шкаф подходит как для выпечки изделий из всех видов теста, так и для приготовления безе.

Характеристики:

	ШПЭ-1	ШПЭ-2	ШПЭ-3
количество секций, шт	1	2	3
внутренние размеры камеры	1000x800x180	1000x800x180	1000x800x180
мощность, кВт	5,2 кВт	10,4 кВт	15,6 кВт
напряжение, В	220/380 В	220/380 В	220/380 В
Макс. температура, С	350	350	350
масса, кг	160 +10	280 +10	380 +10
габаритные размеры, мм	1300x1085x920	1300x1085x1235	1300x1085x1550

Преимущества:

- время разогрева не более 25 мин. до 180 °С и не более 35 мин. до 270 °С;
- высокий уровень износостойкости (дверцы, ручки и лицевые панели изготовлены из нержавеющей стали);
- удобство перемещения внутри предприятия (сборно-разборная конструкция ШПЭ).



Особенности конструкции:

1. Каждая камера ШПЭ вмещает 24 хлебные формы №7 или два противня размерами 493x745x22 мм.
2. У шкафа предусмотрены следующие регуляторы режимов работы: раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего ТЭНов и регулировка температуры для каждой камеры от 0 до 350 °С.
3. Для компенсации неровности пола ШПЭ имеет регулируемые по высоте опоры.
4. Количество ТЭНов в каждой камере - 10.
5. Для компенсации неровности пола ШПЭ имеет регулируемые по высоте опоры.





Фритюрница электрическая настольная **ФЗ-Н1,5**

Обжаренный во фритюре продукт имеет равномерную хрустящую корочку и остается мягким и сочным в центре, от такого аппетитного горячего изделия очень трудно отказаться. Популярность сосисок в кляре обеспечивают их прекрасные вкусовые качества, во-первых, это тонкий слой нежного кляра, а, во-вторых, сочная сосиска. Фритюрница ФЗ-Н 1,5 обеспечивает удобство и высокую производительность приготовления сосисок в кляре, корочка на продукте получается ровной, точно повторяющей контуры сосиски, что придает отличный внешний вид готовому изделию.

Характеристики ФЗ-Н1,5

- Объем ванны, л – 7
- Количество держателей, шт – 8
- Количество ТЭНов, шт – 1
- Мощность, кВт – 1,5
- Напряжение, В – 220
- Время разогрева до рабочей температуры, мин – 30
- Габаритные размеры, мм – 423x242x340
- Масса, кг – 5



Особенности конструкции:

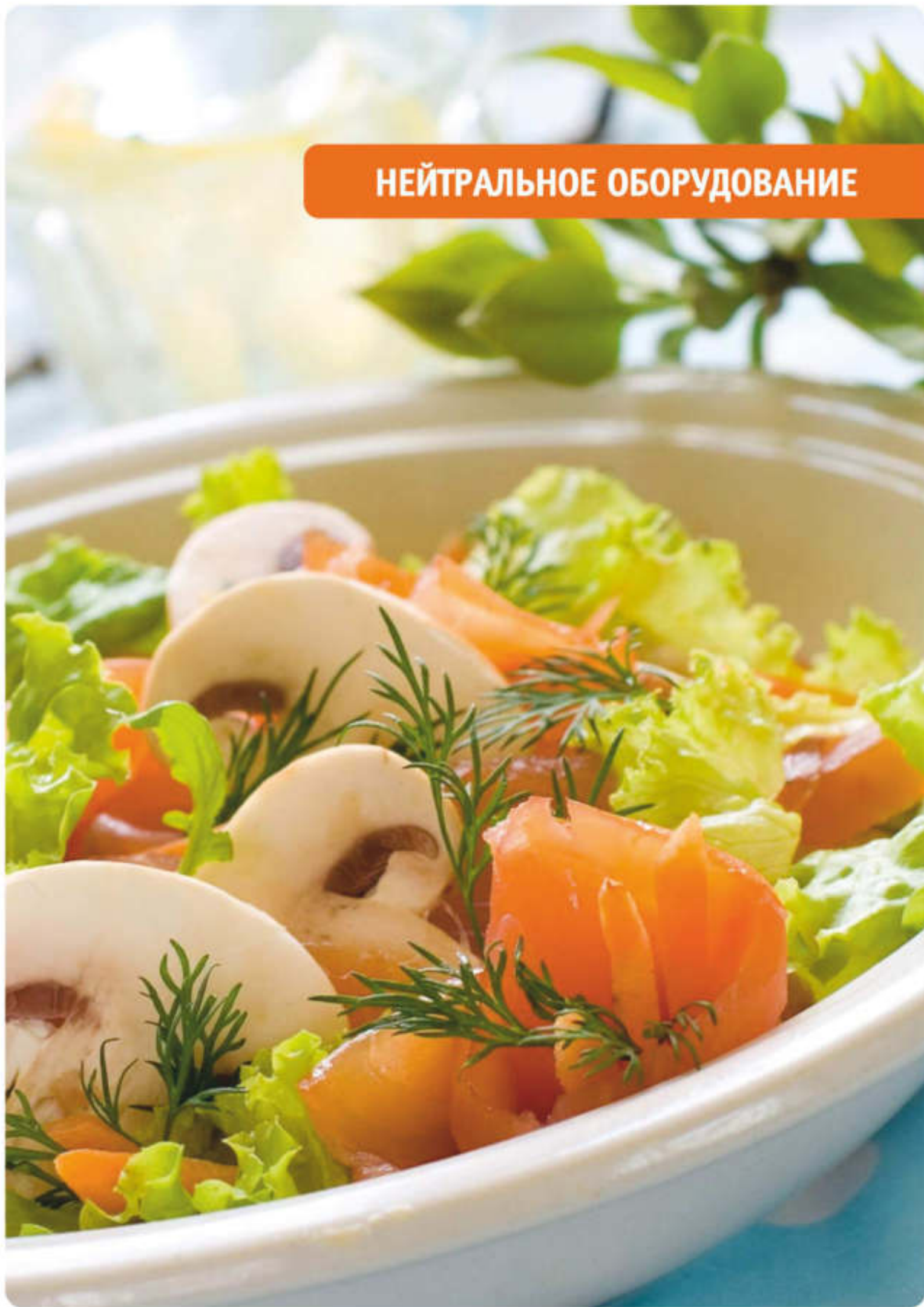
1. Жарочная ванна, блок управления, ТЭН и держатели для шпажек с продуктами выполнены из нержавеющей стали.
2. Аварийный терморегулятор предохраняет от перегрева выше 200 °C.
3. На панели блока управления размещены ручка терморегулятора, кнопка включения/отключения и сигнальная лампа

Преимущества:

- Объем жарочной ванны позволяет одновременно приготовить 8 сосисок в кляре (на боковых стенках ванны крепятся съемные держатели, высота от держателя до ТЭНа 160 мм, расстояние между держателями 50 мм)
- Съемная цельнотянутая ванна для удаления отработанного масла и удобства санитарной обработки.



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Столы производственные

Производственные столы применяются на предприятиях общественного питания для общепроизводственных нужд.

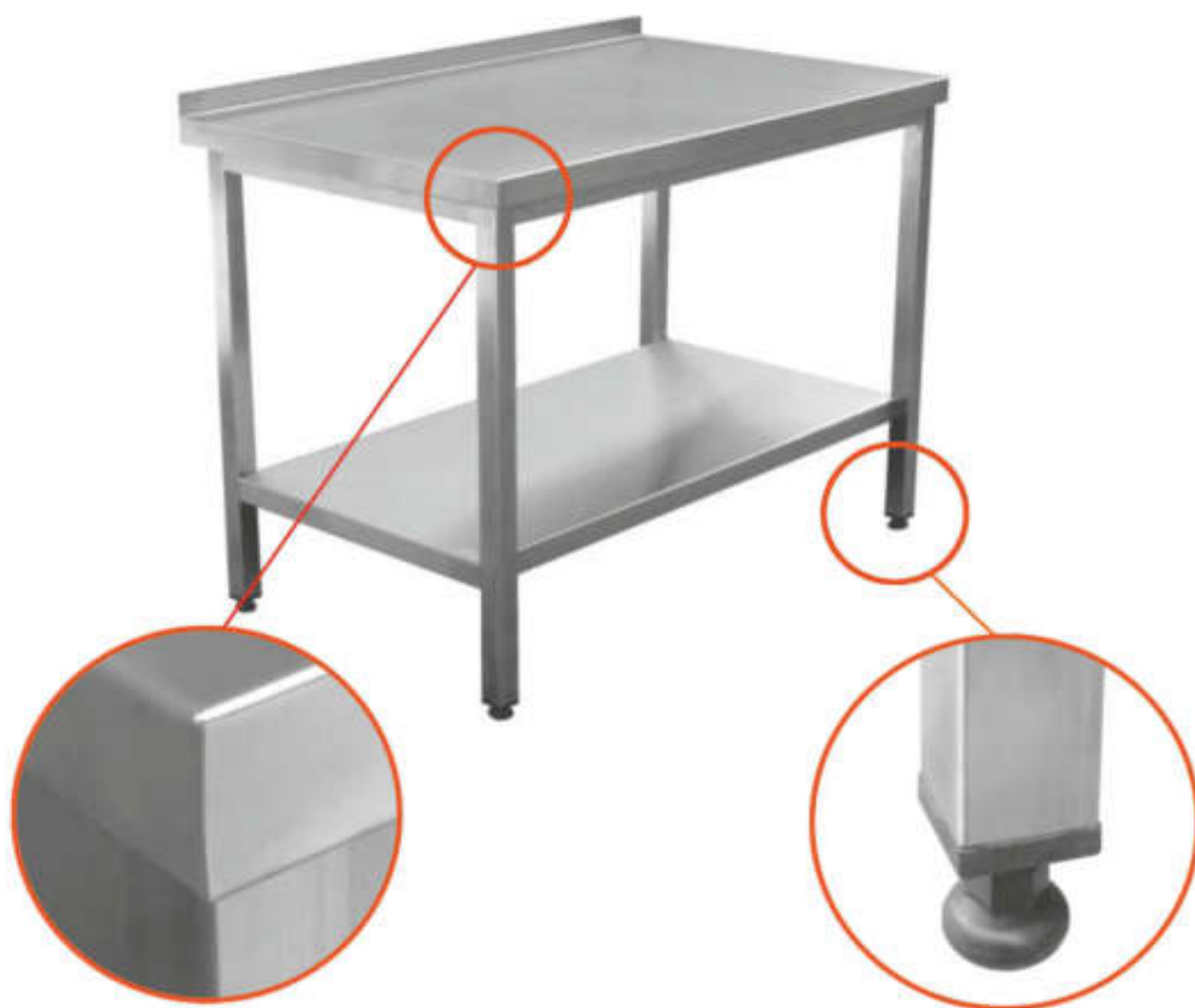
Столешицы всех моделей столов:

- оснащены подложкой из ДСП (16 мм), что существенно увеличивает жесткость поверхности;
- изготовлены из пищевой нержавеющей стали;
- имеют двойной подгиб кромки листа;
- производятся в пристенном (с бортом) и островном (без борта) исполнении.

Качественная сварка и зачистка углов столешницы, обеспечивают современный внешний вид и исключают травматизм при работе.

Для полного соответствия потребностям клиента мы предлагаем различные варианты каркасов и комплектующих.

Все модели столов оснащены винтовыми ножками для выравнивания по высоте.





Столы производственные

СПОЦ(СППЦ)-3

СПОН(СППН)-3



- Конструкция стола сборно-разборная
- Возможность комплектации сплошной полкой

маркировка по размеру	типовые размеры столов, Д*Ш*В, мм
--------------------------	--------------------------------------

60/60	600*600*860
-------	-------------

80/60	800*600*860
-------	-------------

100/60	1000*600*860
--------	--------------

120/60	1200*600*860
--------	--------------

140/60	1400*600*860
--------	--------------

150/60	1500*600*860
--------	--------------

80/70	800*700*860
-------	-------------

100/70	1000*700*860
--------	--------------

120/70	1200*700*860
--------	--------------

140/70	1400*700*860
--------	--------------

150/70	1500*700*860
--------	--------------

180/70	1800*700*860
--------	--------------

100/80	1000*800*860
--------	--------------

120/80	1200*800*860
--------	--------------

140/80	1400*800*860
--------	--------------

150/80	1500*800*860
--------	--------------

180/80	1800*800*860
--------	--------------

маркировка по конструкции	характеристика
------------------------------	----------------

СПОЦ-3 (без заднего борта)	профильный разборный каркас из оцинкованной стали
-------------------------------	---

СППЦ-3 (с задним бортом)	полка - решетчатая из оцинкованной стали
-----------------------------	---

СПОН-3 (без заднего борта)	профильный разборный каркас из нержавеющей стали
-------------------------------	--

СППН-3 (с задним бортом)	полка - решетчатая из нержавеющей стали
-----------------------------	--





Стол производственные СПОН(СППН)-2



маркировка по размеру	типовые размеры столов, Д*Ш*В, мм
--------------------------	--------------------------------------

60/60	600*600*860
-------	-------------

80/60	800*600*860
-------	-------------

100/60	1000*600*860
--------	--------------

120/60	1200*600*860
--------	--------------

140/60	1400*600*860
--------	--------------

150/60	1500*600*860
--------	--------------

80/70	800*700*860
-------	-------------

100/70	1000*700*860
--------	--------------

120/70	1200*700*860
--------	--------------

140/70	1400*700*860
--------	--------------

150/70	1500*700*860
--------	--------------

180/70	1800*700*860
--------	--------------

100/80	1000*800*860
--------	--------------

120/80	1200*800*860
--------	--------------

140/80	1400*800*860
--------	--------------

150/80	1500*800*860
--------	--------------

180/80	1800*800*860
--------	--------------

маркировка по конструкции	характеристика
------------------------------	----------------

СПОН-2 (без заднего борта)	сборно-разборный из нержавеющей стали, ножки - труба 40*40
-------------------------------	--

СППН-2 (с задним бортом)	полка - сплошная из нержавеющей стали
-----------------------------	--





Стол с дверками купе **СТОН(СТПН)**

Полностью выполнен из нержавеющей стали. Особенность данного стола - дверки купе с роликовыми направляющими. Дверки купе экономят пространство прохода и придают кухне аккуратный внешний вид. Закрытый стол защищает хранящиеся там предметы от жирового налета, пара и пыли. Оснащен одной полкой из нержавеющей стали.



маркировка	габаритный размер, мм
СТО(П)Н 100/60	1000*600*860
СТО(П)Н 120/60	1200*600*860
СТО(П)Н 140/60	1400*600*860
СТО(П)Н 100/70	1000*700*860
СТО(П)Н 120/70	1200*700*860
СТО(П)Н 140/70	1400*700*860



Стол угловой **СПОНУ(СППНУ)-2**

Полностью выполнен из нержавеющей стали на базе каркаса СПОН-2. Данный стол соединяет оборудование в линию, оптимально и эргономично заполняя угловое пространство.

маркировка	габаритный размер, мм
СПО(П)НУ 90/60	900*900*860
СПО(П)НУ 100/70	1000*1000*860





Стол с ящиками СПОНЯ(СППНЯ)-2

Полностью выполнен из нержавеющей стали. Особенность данного стола - ящики из нержавеющей стали, которые могут использоваться для хранения кухонного инвентаря и других мелочей. Полновыкатные направляющие позволяют увидеть содержимое ящика целиком, что очень удобно в работе.



маркировка	габаритный размер, мм
СПО(П)НЯ-2 80/60, 2 ящика	800*600*860
СПО(П)НЯ-2 115/60, 3 ящика	1150*600*860
СПО(П)НЯ-2 150/60, 4 ящика	1500*600*860
СПО(П)НЯ-2 80/70, 2 ящика	800*700*860
СПО(П)НЯ-2 115/70, 3 ящика	1150*700*860
СПО(П)НЯ-2 150/70, 4 ящика	1500*700*860





Стол кондитерский СКД-2 (СКД-3)

Деревянная столешница, в отличие от нержавеющей, предотвращает потерю тепла у полуфабрикатов, тем самым сохраняя и улучшая конечное качество продукта.

Особенности конструкции:

- столешница - наборный бук;
- каркас сборно-разборный
- СКД-2 Полка сплошная из нерж. стали AISI 430 $t=0,8$ мм. Каркас из профильной трубы 40x40 AISI 430
- СКД-3 Полка решетчатая из оцинкованной стали. Каркас профильный разборный из нерж. стали AISI 430 $t=1,5$ мм



маркировка	габаритный размер, мм
СКД-2(СКД-3) 126/65	1260*650*860
СКД-2(СКД-3) 186/65	1860*650*860

Стол для сбора отходов СОН-3

Предназначен для разделки и обработки продуктов, а также сбора отходов. Удаление пищевых отходов производится через сквозное отверстие в столешнице. Под стол помещается бак или другая емкость для сбора отходов. Данные столы устанавливаются на участках для мойки столовой и кухонной посуды, в овощном и мясо-рыбном цехе - для первичной обработки продуктов.

Особенности конструкции:

- столешница - 100% нерж., усиленная подложкой из ДСП;
- каркас - разборный, 100% нерж.;



маркировка	габаритный размер, мм
СОН-3 80/60	800*600*860
СОН-3 100/60	1000*600*860
СОН-3 120/60	1200*600*860
СОН-3 140/60	1400*600*860





Серия **ВМШ**

Емкость ванны цельнонатяннутая. Отсутствие сварных швов и прямых углов в емкости существенно облегчает санитарную обработку ванны.

Особенности конструкции:

- каркас из оцинкованной или нержавеющей стали, сборно-разборный;

маркировка	габаритный размер, мм	размер секции, мм
1-секционная		
ВМШ 1/40	600*600*860	400*400*250
ВМШ 1/50	700*700*860	500*500*300
2-секционная		
ВМШ 2/40/50	1200*600*860	400*500*250



Модификация **ВМШП**

Емкость ванны цельнонатяннутая, с ребристой рабочей поверхностью. Используется преимущественно в производственных цехах для обработки овощей, круп и прочих продуктов.

Особенности конструкции:

- каркас из оцинкованной или нержавеющей стали, сборно-разборный;

маркировка	габаритный размер, мм	размер секции, мм
ВМШП 1/40/50	1200*600*860	400*500*250





Серия **ВМЦ**

Емкость ванны сварная, без заднего борта. Скошенные углы на дне ванны облегчают санитарную обработку. Узкие бортики ванны (25 мм) обеспечивают компактность при сохранении рабочего объема.- Уникальный способ крепления ножек на направляющие, без резьбовых соединений.

Особенности конструкции:

- ножки съемные
- каркас из оцинкованной или нержавеющей стали, сборно-разборный.



Модификация **ВМЦП**

«Котломойка». Особенность данной ванны - увеличенный размер и плоское дно, позволяющие удобно размещать и обрабатывать крупногабаритную посуду. Уникальный способ крепления ножек на направляющие, без резьбовых соединений.

маркировка	габаритный размер, мм	размер секции, мм
ВМЦП	1300*650*860	1250*600*450

маркировка	габаритный размер, мм	размер секции, мм
1-секционная		
ВМЦ 12/40	450*450*860	400*400*350
ВМЦ 12/45	500*500*860	450*450*350
ВМЦ 12/50	550*550*860	500*500*350
ВМЦ 13/55	600*600*860	550*550*400
ВМЦ 13/70	750*750*860	700*700*400
2-секционная		
ВМЦ 22/40	850*450*860	400*400*350
ВМЦ 22/45	960*500*860	450*450*350
ВМЦ 22/50	1050*550*860	500*500*350
ВМЦ 23/55	1150*600*860	550*550*400
ВМЦ 23/70	1450*750*860	700*700*400
3-секционная		
ВМЦ 32/40	1250*450*860	400*400*350
ВМЦ 32/45	1400*500*860	450*450*350
ВМЦ 32/50	1550*550*860	500*500*350
ВМЦ 33/55	1700*600*860	550*550*400
ВМЦ 33/70	2150*750*860	700*700*400





Серия ВМБЦ

Емкость ванны сварная. Скошенные углы на дне ванны облегчают санитарную обработку. Узкие бортики ванны (25 мм) обеспечивают компактность при сохранении рабочего объема. Ширина заднего борта – 85 мм, имеется отверстие для установки смесителя.

Особенности конструкции:

- уникальный способ крепления ножек на направляющие, без резьбовых соединений
- ножки съемные
- каркас из оцинкованной или нержавеющей стали



маркировка	габаритный размер, мм	размер секции, мм
1-секционная		
ВМБЦ 12/40	450*510*860	400*400*350
ВМБЦ 12/45	500*560*860	450*450*350
ВМБЦ 12/50	550*610*860	500*500*350
ВМБЦ 13/55	600*660*860	550*550*400
ВМБЦ 13/70	750*810*860	700*700*400
2-секционная		
ВМБЦ 22/40	850*510*860	400*400*350
ВМБЦ 22/45	960*560*860	450*450*350
ВМБЦ 22/50	1050*610*860	500*500*350
ВМБЦ 23/55	1150*660*860	550*550*400
ВМБЦ 23/70	1450*810*860	700*700*400
3-секционная		
ВМБЦ 32/40	1250*510*860	400*400*350
ВМБЦ 32/45	1400*560*860	450*450*350
ВМБЦ 32/50	1550*610*860	500*500*350
ВМБЦ 33/55	1700*660*860	550*550*400
ВМБЦ 33/70	2150*810*860	700*700*400

Серия РМ

Рукомойник устанавливается в производственных цехах на предприятиях общественного питания и предназначен для мытья рук персонала.

Особенности конструкции:

- 100% нерж. сталь;
- задний борт с отверстием под смеситель*
- уникальный способ крепления ножек на направляющие, без резьбовых соединений



маркировка	габаритный размер, мм	внутренний размер, мм
РМ 50/60	500*600*860	400*400*165

*смеситель в комплект не входит.





Серия СКЦР 1

Предназначены для хранения кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктах на предприятиях общественного питания, в производственных и складских помещениях. Полки сплошные - усилены ребром жесткости, положение средних полок регулируется по высоте.

Особенности конструкции:

- каркас из оцинкованной или нержавеющей стали;
- конструкция разборная
- перфорированные стойки с шагом 50 мм, для удобного расположения полок.

маркировка	габаритный размер, мм
СКРЦ 14/60/40	600*400*1700
СКРЦ 14/80/40	800*400*1700
СКРЦ 14/100/40	1000*400*1700
СКРЦ 14/120/40	1200*400*1700
СКРЦ 14/140/40	1400*400*1700
СКРЦ 14/60/50	600*500*1700
СКРЦ 14/80/50	800*500*1700
СКРЦ 14/100/50	1000*500*1700
СКРЦ 14/120/50	1200*500*1700
СКРЦ 14/140/50	1400*500*1700



Стеллаж для посуды ССП

Стеллаж для столовой посуды предназначен для размещения, хранения и сушки тарелок и стаканов.

Особенности конструкции:

- каркас - нерж. сталь;
- сетка - хромированная сталь;
- 2 секции под тарелки, 37 тарелок на каждой полке
- 2 секции под стаканы;
- конструкция - разборная.

маркировка	габаритный размер, мм
ССП 91/34	910*340*1650



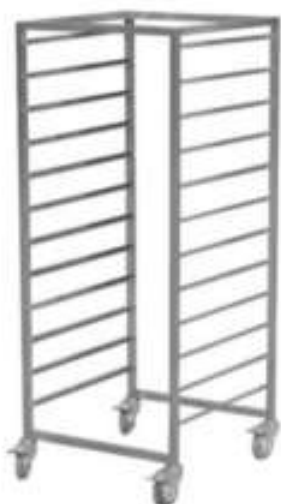
Серия СКЦР 2

Предназначены для сушки и хранения кухонной посуды, а также для размещения в холодильных камерах. Решетчатая конструкция не препятствует естественной циркуляции воздуха между полками.

Особенности конструкции:

- каркас из оцинкованной или нержавеющей стали;
- конструкция разборная
- перфорированные стойки с шагом 50 мм, для удобного расположения полок.

маркировка	габаритный размер, мм
СКРЦ 24/60/40	600*400*1700
СКРЦ 24/80/40	800*400*1700
СКРЦ 24/100/40	1000*400*1700
СКРЦ 24/120/40	1200*400*1700
СКРЦ 24/140/40	1400*400*1700
СКРЦ 24/60/50	600*500*1700
СКРЦ 24/80/50	800*500*1700
СКРЦ 24/100/50	1000*500*1700
СКРЦ 24/120/50	1200*500*1700
СКРЦ 24/140/50	1400*500*1700



Стеллаж-шпилька СШ

Предназначен для транспортировки и временного хранения полуфабрикатов и готовой продукции в противнях и гастроемкостях. Конструкция - разборная.

маркировка	габаритный размер, мм
СШ 12/40/60	400*600*1670
для противня 600*400	
СШ для GN 1/1	615*375*1670





Полка для досок **ПНД**



Количество секций: ПНД 30/35 – 3, ПНД 60/35 – 7

маркировка	габаритный размер, мм
------------	-----------------------

ПНД 30/35	300*350*300
-----------	-------------

ПНД 60/35	600*350*300
-----------	-------------

Полка для сушки посуды **ПНС**



1 секция под тарелки – 37 шт, 1 секция под стаканы

маркировка	габаритный размер, мм
------------	-----------------------

ПНС 81/32	810*320*540
-----------	-------------

ПНС 91/32	910*320*540
-----------	-------------

Полка открытая **ПН**

Конструкция - разборная.



маркировка	габаритный размер, мм
------------	-----------------------

ПН 60/30	600*300*150
----------	-------------

ПН 80/30	800*300*150
----------	-------------

ПН 100/30	1000*300*150
-----------	--------------

ПН 120/30	1200*300*150
-----------	--------------

Полка открытая **ПН-2**

Конструкция - разборная.



маркировка	габаритный размер, мм
------------	-----------------------

ПН-2 60/30	600*300*550
------------	-------------

ПН-2 80/30	800*300*550
------------	-------------

ПН-2 100/30	1000*300*550
-------------	--------------

ПН-2 120/30	1200*300*550
-------------	--------------





Подставка под пароконвектомат

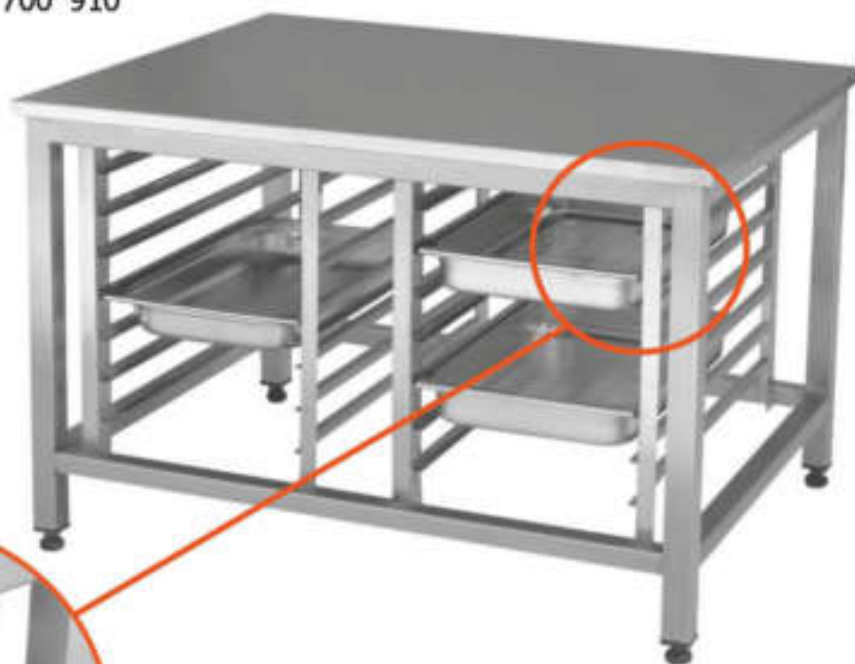
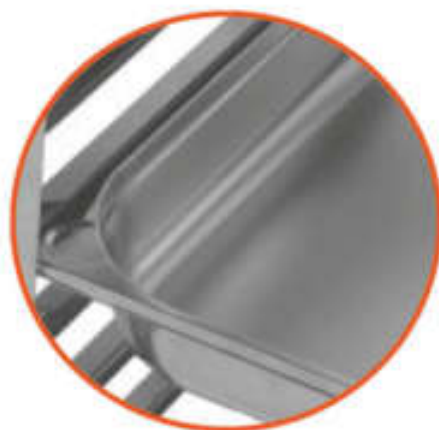
Подставки серий ПП и ППН предназначены для устойчивой установки пароконвектоматов. Для удобства использования подставка серии ППН оснащается направляющими для размещения стандартных gastronorm-емкостей.

Особенности конструкции:

- 100% нерж. сталь;
- конструкция сварная
- регулируемые по высоте опоры

Серия ПП - без направляющих

маркировка	габаритный размер, мм
ПП 84/59/70	840*590*700
ПП 86/67/91	864*670*910
ПП 84/70/91	840*700*910



*Гастроном-емкости в комплект не входят.

Серия ППН - с направляющими

маркировка	габаритный размер, мм
ППН 84/59/70	840*590*700
ППН 86/67/91	864*670*910
ППН 84/70/91	840*700*910



Тележка сервировочная **ТС**

Особенности конструкции:

- полки – нержавеющая сталь;
- каркас – крашенная конструкционная сталь

маркировка	габаритный размер, мм
ТС 2/70/50	700*500*900 2 полки
ТС 3/70/50	700*500*900 3 полки



Тележка грузовая **ТГ**

Особенности конструкции:

- полки – нержавеющая сталь;
- каркас – крашенная конструкционная сталь
- конструкция – разборная
- грузоподъемность – 150кг

маркировка	габаритный размер, мм
ТГ 70/50	700*500
ТГ 120/80	1200*800



маркировка	габаритный размер, мм
ПТ 60/40	600*400*250
ПТ 80/40	800*400*250
ПТ 100/40	1000*400*250
ПТ 120/40	1200*400*250
ПТ 60/50	600*500*250
ПТ 80/50	800*500*250
ПТ 100/50	1000*500*250
ПТ 120/50	1200*500*250
ПТ 60/60	600*600*250
ПТ 80/60	800*600*250
ПТ 100/60	1000*600*250
ПТ 120/60	1200*600*250

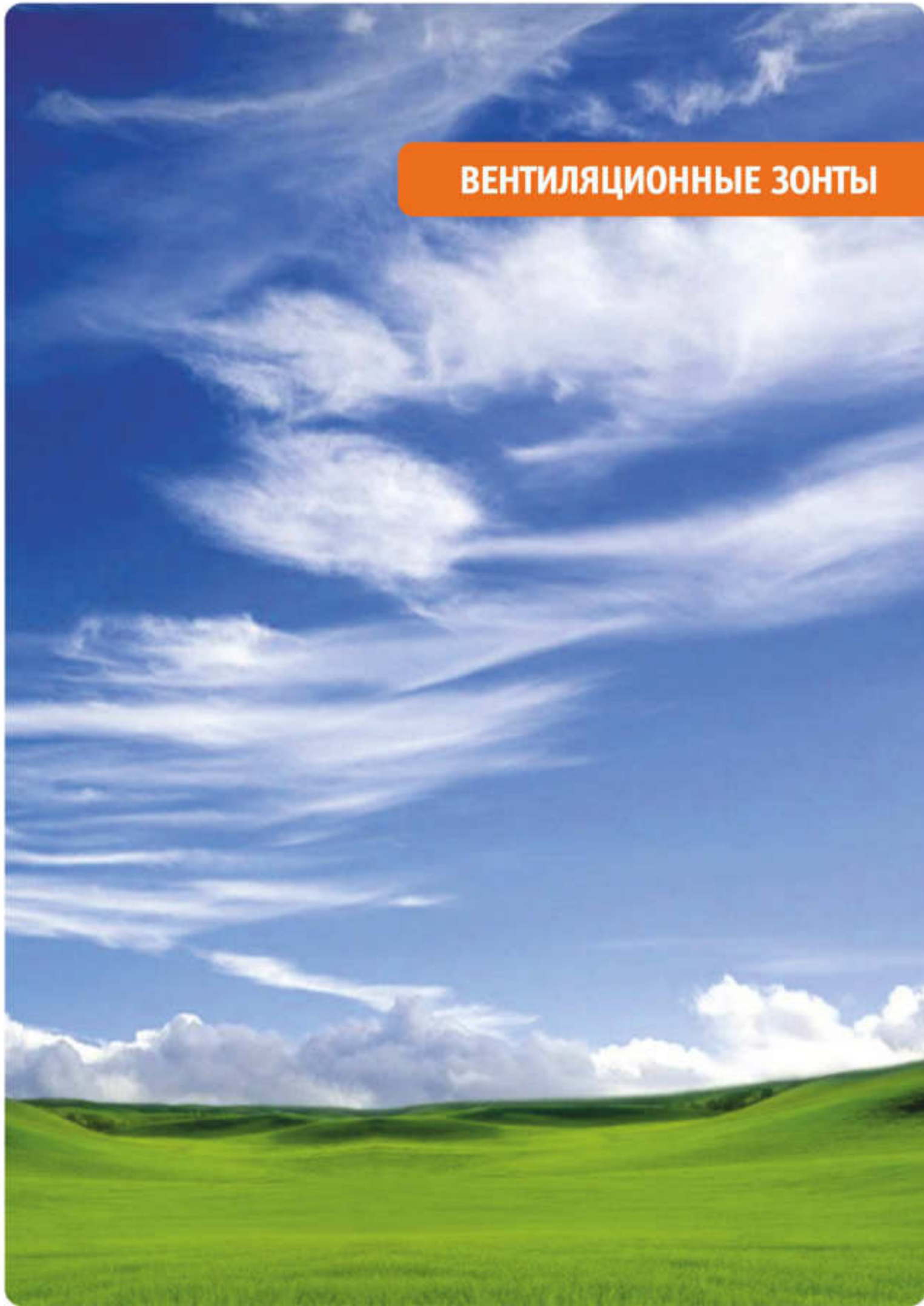
Подтоварник **ПТ**

Особенности конструкции:

- каркас и столешница – крашенная конструкционная сталь



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ





Зонт пристенный **ЗВН**

Предназначены для очистки воздуха от жира и водяного пара. Устанавливаются над тепловым оборудованием.

Особенности конструкции:

- обшивка и кассеты фильтра - 100% нерж. сталь;
- тип вентиляции - вытяжная
- фильтр - лабиринтный жироуловитель
- задняя стенка - оцинкованная сталь
- одно вытяжное отверстие
- диаметр вытяжного отверстия - 200мм



маркировка	габаритный размер, мм
ЗВН 92/60	920*600*400
ЗВН 92/80	920*800*400
ЗВН 92/100	920*1000*400
ЗВН 122/60	1220*600*400
ЗВН 122/80	1220*800*400
ЗВН 122/100	1220*1000*400



Зонт островной **ЗВОН**

Предназначены для очистки воздуха от жира и водяного пара. Устанавливаются над тепловым оборудованием.

Особенности конструкции:

- обшивка и кассеты фильтра - 100% нерж. сталь;
- тип вентиляции - вытяжная
- фильтр - лабиринтный жироуловитель
- 2 вытяжных отверстия
- диаметр вытяжного отверстия - 200мм

маркировка	габаритный размер, мм
ЗВОН 160/160	1600*1600*450
ЗВОН 160/200	1600*2000*450
ЗВОН 200/200	2000*2000*450



