



КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ 2014-2015



Составляя новый рабочий каталог RADA 2014-2015, мы руководствовались принципами удобства, простоты использования информации, возможности ее дальнейшего практического применения с сохранением требований полноты и актуальности.

Чем каталог RADA полезен в вашей ежедневной работе?



Каждая страница рабочего каталога – это по сути готовая листовка, которая содержит полную структурированную информацию о продукте. Вы всегда можете по просьбе клиента распечатать одну из страниц каталога или выслать нужную информацию по электронной почте. Это позволит ознакомить клиента с продукцией быстрее и проще и при этом избавить его от необходимости перелистать весь каталог в попытках выбрать нужные страницы. Также Вы можете распечатать листовку для оформления экспозиции в торговом зале, разместить ее на корпоративном сайте, увеличить до рекламного модуля и многое другое.



Каждый подраздел каталога предваряет краткая «визитка товара» (например, 700 линия в разделе теплового оборудования). Она содержит общие преимущества подкатегории, структуру подкатегории и ассортимент, который она включает. Визитку товара также можно использовать как отдельный элемент для рассылок, распечаток и других рекламных возможностей.



Для удобства запоминания информации о товаре и консультирования клиентов, в каталог введена знаковая система обозначения преимуществ продукта. Знаковая система является неотъемлемой частью визуальной идентификации бренда RADA и рекомендована партнерам для использования в рекламных материалах.



Рабочий каталог RADA – это квинтэссенция нужной и полезной информации о товаре, такой как: фото продукции, описание категорий и подкатегорий, технические данные, чертежи изделий, преимущества оборудования, логистическая информация.



Широкий ассортимент профессионального оборудования торговой марки RADA для предприятий торговли и HoReCa, уже давно пользуется стабильным спросом у всех, кто отдает предпочтение качественной и надежной в эксплуатации технике по демократичным ценам.

За более чем десятилетнюю историю своего существования компания вошла в число российских лидеров по выпуску технологического оборудования. Начиная с момента запуска в 2000 году завода в г. Саранске, особо важными для производства оставались два фактора: квалифицированные кадры и качественные импортные комплектующие. Для того чтобы продукция отвечала европейским стандартам качества, в 2002 году была произведена модернизация производственной базы. Были закуплены станки, а также другое оборудование, включая аппараты бесшовной (точечной) сварки и покрасочные камеры ведущих производителей.

Для создания конкурентной продукции, не уступающей по уровню исполнения и надежности западным аналогам, в 2003 году была внедрена система менеджмента качества, соответствующая требованиям международного стандарта ISO 9001. А в 2006 году завод, первым из российских производителей в данной области, прошел сертификацию на соответствие системы менеджмента качества требованиям международного стандарта DIN EN ISO 9001:2000. Доступные цены на оборудование RADA, создаваемое в соответствии с высокими стандартами качества, стали возможны благодаря следованию принципам «Бережливого производства», нацеленным на сокращение производственных издержек.

На заводе создано конструкторское бюро, в котором новые модели проектируются исходя из принципов необходимой функциональности, долговечности работы и удобства использования. В итоге, на выходе получаются модели с оптимальными параметрами, наиболее полно удовлетворяющие потребности заказчиков.

Ассортимент выпускаемой на заводе продукции устойчиво расширяется. Если изначально ставка делалась на производство нейтрального оборудования, то позднее на рынке появилось тепловое оборудование и линии раздачи. В 2005 году, в производство было запущено посудомоечное и холодильное оборудование. Два года позднее на рынок выведена 700-я модульная тепловая линейка, унифицированная под европейские стандарты. При этом заказчики получили возможность гибкого выбора оборудования исходя из ширины необходимых модулей (400 или 800 мм) и вариантов их исполнения. В 2010 году логичным развитием линеек теплового оборудования стал запуск 900-й серии с элементами, соответствующими зарубежным метрическим стандартам. Наличие двух технологических линеек позволяет рестораторам комплектовать профессиональные кухни в зависимости от бюджета и производственных потребностей.



В 2010 году на рынке произошло знаковое событие – крупнейший игрок в сегменте торгово-холодильного оборудования компания «Полаир» приобрела завод по производству технологического оборудования RADA. Партнерство с признанным экспертом в области холода позволило говорить о синтезе знаний, опыта и технологий в ходе разработки, проектирования и производства холодильного оборудования для HoReCa. Подобная синергия дает прекрасный потенциал для интенсивного роста и проведения более взвешенной и продуманной стратегии развития. В частности, конструкторами «Полаир» была проведена работа по оптимизации и улучшению холодильных элементов линий раздачи и другого оборудования.

Изменения коснулись и стратегии продвижения продукции на рынке. Поставки оборудования сегодня производятся через сети федеральных дистрибьюторов холдинга «Полаир», осуществляющих комплексные продажи дилерам и конечным потребителям. Ассортимент оптимизирован до наиболее востребованных позиций и их серийного производства. Сформирован и постоянно пополняется складской запас оборудования. В итоге заказчики имеют возможность в сжатые сроки оснастить «под ключ» свои кухонные производства.

Широкий спектр оборудования позволяет «закрывать» до 70% потребностей клиентов по оснащению точек питания, формируя интересные предложения для комплексного оснащения производственных цехов. К тому же у производителя имеются оригинальные позиции, не представленные в ассортименте конкурентов. В частности это касается плит 800 серии, предназначенных для оснащения заведений эконом-сегмента. Плиты на сварном каркасе соответствуют «советскому» стандарту и требованиям ГОСТ и представляют собой симбиоз привычных элементов и современных технологий.

Залогом стабильной работы техники и ее долговечной эксплуатации, является высококачественная нержавеющая сталь марки AISI-304, а также комплектующие от лучших европейских производителей. Материалы и комплектующие проходят строгий входной контроль. Помимо этого после каждой производственной операции изделия проверяются, а готовое оборудование тестируется на специальных стендах с применением методов электронного контроля.

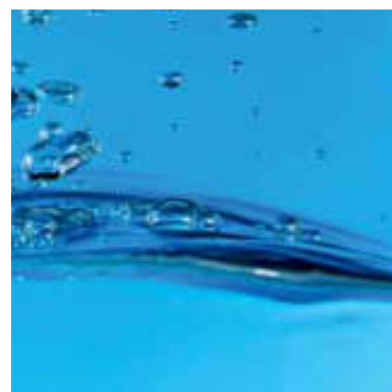
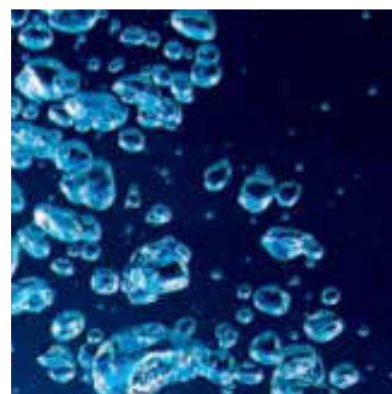
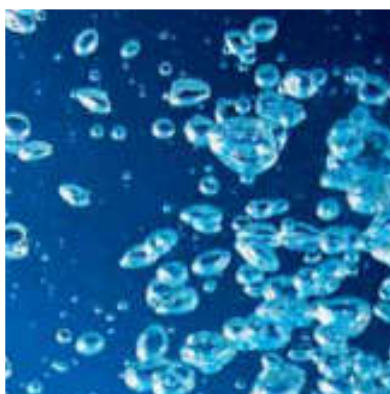
Заказчиками продукции RADA сегодня являются как небольшие частные предприятия общественного питания, так и крупнейшие социальные объекты во всех субъектах РФ и ближнего зарубежья. Профессионалы рынка в первую очередь ценят оборудование российского производителя за технологичность и высокое качество исполнения.

Широкий ассортимент, компетность специалистов, материально-техническая база производства, логистический центр, более чем 14-летний опыт проектирования и производства, лучшие импортные комплектующие – аргументы в пользу выбора оборудования торговой марки RADA.

Посудомоечное оборудование	7
Ассортимент посудомоечного и сопутствующего оборудования	9
Машины посудомоечные фронтальные	10
Машины посудомоечные купольные	11
Стол и подставки для посудомоечных машин	12
Тепловое оборудование	13
800 линия	14
Ассортимент продукции плит 800 линии	15
700 линия	20
Ассортимент продукции 700 линии	21
Плиты электрические	22
Жарочные поверхности	25
Сковороды электрические	27
Котлы пищеварочные	28
Фритюрницы электрические	30
Поверхности рабочие	32
Мармиты электрические	34
Электроварки	36
900 линия	38
Ассортимент продукции 900 линии	39
Плиты электрические	40
Жарочные поверхности	43
Сковороды электрические	45
Котлы пищеварочные	46
Фритюрницы электрические	48
Поверхности рабочие	50
Электроварки	52
Жарочные шкафы	54
Расстоечные шкафы	56
Линии раздачи	57
Вега	58
Ассортимент продукции	59
Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый	60
Прилавок-витрина охлаждаемый открытый	60
Прилавок нейтральный	61
Прилавок для столовых приборов и подносов	61
Прилавки угловые	62
Кассовая кабина	63
Мармит первых блюд	63
Мармит вторых блюд	64
Мармит универсальный первых и вторых блюд	64
Диспенсер-подогреватель для тарелок	65
Мастер	66
Ассортимент продукции	67
Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый	68
Прилавок-витрина охлаждаемый открытый	68
Прилавок нейтральный с полкой	69
Прилавок нейтральный	69
Прилавок для столовых приборов и подносов	70
Мармит первых блюд	71
Мармит вторых блюд	71
Мармит универсальный первых и вторых блюд	72
Кассовая кабина	72
Диспенсер-подогреватель для тарелок	73

Школьник	74	Полки-купе	116
Ассортимент продукции	75	Полки-купе с сушкой	116
Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый	76	Подставки под оборудование	
Прилавок-витрина охлаждаемый открытый	76	Подставки для печей и пароконвектоматов	117
Прилавок нейтральный	77	Подтоварники	117
Прилавок для столовых приборов и подносов	77	Подставки под оборудование	119
Кассовая кабина	78	Стеллажи	
Мармит первых блюд	78	Стеллажи модульные с сушкой	119
Мармит вторых блюд	79	Стеллажи модульные с перфорированными полками	119
Мармит универсальный первых и вторых блюд	79	Стеллажи модульные	120
Дана	80	Стеллажи модульные угловые	120
Ассортимент продукции	81	Тележки	
Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый	82	Тележки для сбора посуды	121
Прилавок-витрина охлаждаемый открытый	82	Тележки сервировочные	121
Прилавок нейтральный	83	Тележки для сушки	122
Прилавок для столовых приборов и подносов	83	Тележки грузовые	122
Кассовая кабина	84	Тележки-шпильки	123
Мармит первых блюд	84	Шкафы нейтральные	124
Мармит вторых блюд	85		
Мармит универсальный первых и вторых блюд	85		
Ассортимент продукции линий раздачи RADA	86		
Салат-бары	87		
Мармит электрический передвижной	88		
Прилавок нейтральный передвижной	89		
Прилавок-витрина охлаждаемый передвижной	90		
Холодильные столы	91		
Ассортимент продукции холодильных столов	93		
Зонты вытяжные	95		
Зонты пристенные приточно-вытяжные	97		
Зонты пристенные вытяжные	97		
Зонты островные приточно-вытяжные	98		
Зонты островные вытяжные	98		
Нейтральное оборудование	99		
Ассортимент продукции	101		
Столы			
Столы открытые	104		
Столы для сбора отходов	106		
Столы кондитерские	108		
Столы с горизонтальным блоком выдвижных ящиков	108		
Столы-тумбы с двумя дверцами	109		
Тумбы	109		
Ванны моечные			
Ванны моечные с цельнотянутой емкостью	110		
Ванны моечные со сварной емкостью	111		
Ванны котломоечные	112		
Рукомойники	112		
Полки			
Полки для досок	113		
Полки для крышек	113		
Полки многоярусные	113		
Полки сплошные	114		
Полки сплошные с сушкой	114		
Полки открытые	115		
Полки открытые с сушкой	115		

ПОСУДОМОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Посудомоечное оборудование RADA предназначено для мытья посуды, столовых приборов и кухонного инвентаря. Для небольших точек общепита обычно используются фронтальные машины, которые экономят пространство и полностью отвечают требованиям мойки и гигиены. Купольные посудомоечные машины рекомендованы для более крупных объектов. Ассортимент RADA включает фронтальные (ПММ-Ф2, ПММ-Ф2Д и ПММ-Ф2ДП) и купольные посудомоечные машины (ПММ-К2).

Обращаем внимание, что существуют разные системы подсчетов производительности посудомоечных машин. Российские ГОСТы учитывают время загрузки/выгрузки посуды. Западные производители же указывают «теоретическую» производительность, то есть сколько посуды может вымыть данная конкретная модель в идеальных условиях. В нашем каталоге приведены оба значения.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Посудомоечное оборудование RADA изготовлено с максимальным применением высококачественных европейских комплектующих, что гарантирует надежность и долговечность эксплуатации оборудования. В конструкции моделей используется полностью европейская «начинка», включая все электронные и электромеханические компоненты



АНТИКОРРОЗИЙНЫЕ СВОЙСТВА

Машины полностью выполнены из нержавеющей стали AISI-304 с высоким содержанием никеля



ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

Технология нагрева и выхода машины на рабочий режим позволяет снизить номинальную мощность до 3,6 кВт для фронтальной модели и 6,6 кВт для купольной. Обе модели посудомоечных машин потребляют в 1,5 раза меньше электроэнергии по сравнению со своими российскими аналогами, что значительно экономит бюджет предприятия



БЮДЖЕТНОСТЬ

Эффективное использование расходных материалов. В комплекте дозаторы ополаскивающего и моющего средств, обеспечивающие точное и своевременное добавление необходимого количества в машину, экономя его расход



ГИГИЕНИЧНОСТЬ

Цельнотянутая ванна с закругленными углами (для купольной посудомоечной машины), штампованная ручка двери для удобства гигиенической очистки



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Все модели адаптированы для российских условий эксплуатации. Температура режимов мытья и ополаскивания соответствует российским ГОСТам. Все подсоединения и подключения выполнены в соответствии с российскими стандартами. Все детали машин изготовлены из высококачественной нержавеющей стали



УНИКАЛЬНЫЕ КОНСТРУКТОРСКИЕ РЕШЕНИЯ

Посудомоечные машины RADA имеют ряд конструкторских преимуществ, которые упрощают работу пользователя и делают ее безопасной. Это системы высокоэффективной мойки, микродатчик безопасности рабочего цикла, быстрый выход на рабочий режим, высокое качество мытья посуды, отсутствие эффекта сколов на стаканах, а также простая панель управления

ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-Ф2

Нержавеющая сталь AISI-304, 550х600х835 мм, 3,6 кВт, 220 В, 270–540 тар./час. Размер корзины 500х500 мм. Комплект – корзина для тарелок, корзина для стаканов, стакан для приборов. Объем ванны 16 л. Объем бойлера 4,5 л. Температура мойки 55°C. Температура ополаскивания 85°C. Длительность моющего цикла 120 с. Дозатор ополаскивающих средств.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-Ф2Д

Дополнительная комплектация: дозатор моющего средства.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-Ф2ДП

Дополнительная комплектация: дозатор моющих средств + помпа слива воды.

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ПММ-Ф2

Нержавеющая сталь AISI-304. Разборная конструкция. 580х585х510.



КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-К2

Нержавеющая сталь AISI-304. 620х830х1475 мм, 6,6 кВт, 380 В, 700–1100 тар./час. Размер корзины 500х500 мм. Комплект – корзина для тарелок, корзина для стаканов, стакан для приборов. Объем ванны не менее 22 л. Объем бойлера 6 л. Температура мойки 55°C. Температура ополаскивания 85°C. Длительность моющего цикла 120 с. Дозатор для ополаскивающих и моющих средств.



СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ДЛЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ СЧП-8/6Н

Нержавеющая сталь AISI-304. 800х600х855 мм. Разборная конструкция. 4 ножки – труба 25х25 мм. Полка-решетка. Позволяет осуществить монтаж справа, слева и с фронтальной стороны.



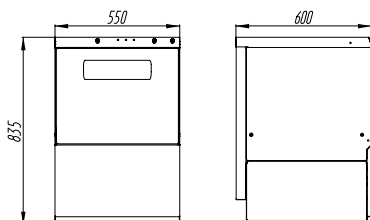
СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ДЛЯ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ СГПП-12/7,2ДН и СГПП-12/7,2ДН

Нержавеющая сталь AISI-304. 1200х730х855 мм. Разборная конструкция. 4 ножки – труба 25х25 мм. Цельнотянутая ванна 400х500 мм, глубина 300 мм. Направляющие для хранения 4 корзин. Комплектуется душевым устройством и устройством разрыва струи. Правостороннее и левостороннее исполнение.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ ПММ-Ф2, ПММ-Ф2Д, ПММ-Ф2ДП

Посудомоечная машина с фронтальной загрузкой используется на предприятиях общественного питания для быстрой и качественной мойки посуды и столовых приборов. Наличие решетки для сбора отходов облегчает санитарно-гигиеническую обработку машины и препятствует загрязнению форсунок. В ассортимент RADA входят три модели посудомоечных машин: ПММ-Ф2, оснащенная дозатором ополаскивающих средств, ПММ-Ф2Д, оснащенная дополнительно дозатором моющих средств, и ПММ-Ф2ДП, оснащенная дополнительно дозатором моющих средств и помпой слива воды.



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 620х660х940 мм

Общая информация	
Материал корпуса	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ), мм	550х600х835
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,6
Диаметр труб для подключения к системе канализации, мм	28
Диаметр трубы для подключения к водопроводу, мм	3/4"
Давление воды на подающем водопроводе, атм.	не менее 2, не более 4
Эксплуатационные свойства	
Объем бойлера, не менее, л	4,5
Объем ванны с моющим раствором, не менее, л	16
Размер корзины, мм	500х500
Производительность, тар./час	270-540
Длительность моющего цикла, с	120
Температура мойки, °C	55
Температура ополаскивания, °C	85
Дозатор ополаскивающих средств (для ПММ-Ф2 + дозатор моющих средств, для ПММ-Ф2ДП + дозатор моющих средств + помпа слива воды)	
Комплектация	
Шланг для подключения к системе канализации	1
Шланг для подключения к водопроводу	1
Корзина для тарелок	1
Корзина для стаканов	1
Стакан для столовых приборов	1
Фильтр из нержавеющей стали	1
Редукционный клапан	1

ПРЕИМУЩЕСТВА



АНТИКОРРОЗИЙНЫЕ СВОЙСТВА
Корпус машины выполнен из нержавеющей стали AISI-304 с высоким содержанием никеля



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
гарантируют надежность работы оборудования



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ МОЙКИ



ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН
штампованная ручка двери, отсутствие выступающих частей - безопасность и гигиеничность

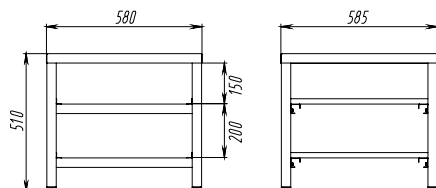


МИКРОДАТЧИК БЕЗОПАСНОСТИ
останавливает рабочий цикл при случайном открытии дверцы



НИЗКОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ
при быстром разогреве до 85°C. При этом потребляется в 1,5 раза меньше электроэнергии по сравнению с российскими аналогами, что значительно экономит бюджет предприятия

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ПММ-Ф2



Общая информация	
Материал корпуса	нерж. сталь AISI-304
Габариты ДхШхВ, мм	580х585х510
Тип конструкции	разборная

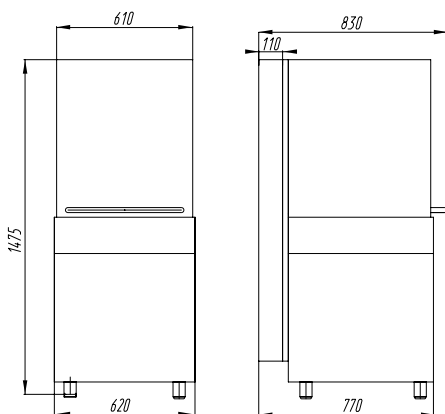
Логистическая информация



Упаковка:
короб из картона
ДхШхВ = 624х624х1036 мм

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-К2

Посудомоечные машины с купольной загрузкой обладают повышенной производительностью и позволяют мыть габаритный кухонный инвентарь и посуду. Купольные посудомойки используют на предприятиях общественного питания, предъявляющих повышенные требования к производительности посудомоечного цеха. Купольная посудомоечная машина ПММ-К2 удобна в эксплуатации, обладает расширенными функциями эффективной мойки. Наличие решетки для сбора отходов облегчает санитарно-гигиеническую обработку машины и препятствует загрязнению форсунок и вертушек. Машина оснащена встроенными дозаторами моющего и ополаскивающего средств. Цельнотянутая ванна с закругленными углами для удобства гигиенической очистки и более быстрого выхода на рабочий режим.



Общая информация	
Материал корпуса	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ), мм	620x830x1475
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,6
Диаметр труб для подключения к системе канализации, мм	28
Диаметр трубы для подключения к водопроводу, мм	3/4"
Давление воды на подающем водопроводе, атм.	не менее 2, не более 4
Эксплуатационные свойства	
Объем бойлера, не менее, л	6
Объем ванны с моющим раствором, не менее, л	22
Циклы мойки	полностью автоматический цикл
Размер корзины, мм	500x500
Производительность, тар./час	700-1100
Длительность моющего цикла, с	120
Температура мойки, °C	55
Температура ополаскивания, °C	85
Расход воды на 1 цикл, л	3
Комплектация	
Шланг для подключения к системе канализации	1
Шланг для подключения к водопроводу	1
Корзина для тарелок	1
Корзина для стаканов	1
Стакан для столовых приборов	1
Фильтр из нержавеющей стали	1
Ножки регулируемые	4
Дополнительная информация	
Микродатчик безопасности, регулируемые по высоте ножки	
Фронтальный доступ ко всем элементам механизма для удобства ремонта и сервиса	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 680x840x1520 мм

ПРЕИМУЩЕСТВА



АНТИКОРРОЗИОННЫЕ СВОЙСТВА
корпуса машины, который выполнен из нержавеющей стали AISI-304 с высоким содержанием никеля



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
гарантируют надежность работы оборудования



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ
экономит время и трудозатраты, обеспечивает отличное качество мойки и ополаскивания.



СОХРАННОСТЬ ПОСУДЫ
при мойке достигается раздельным стартом подачи воды помпами на верхнюю и нижнюю вертушку и исключает эффект «подпрыгивания» и сколов стаканов

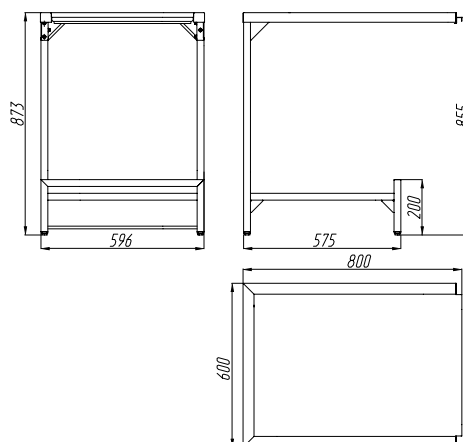


НИЗКОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ
при быстром разогреве до 85°C. При этом потребляется в 1,5 раза меньше электроэнергии по сравнению с российскими аналогами, что значительно экономит бюджет предприятия



МИКРОДАТЧИК БЕЗОПАСНОСТИ
останавливает рабочий цикл при случайном открытии купола

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ СЧП-8/6Н



Логистическая информация

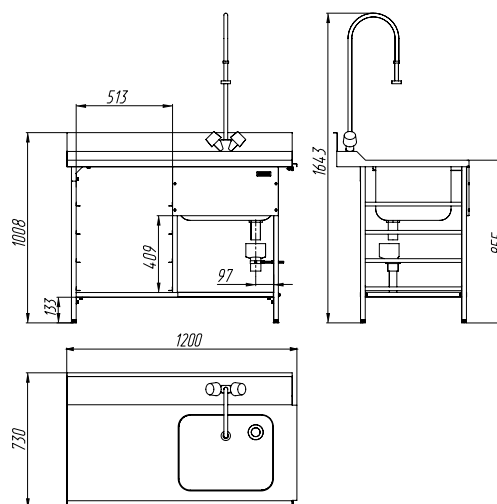


Упаковка:
короб из картона
ДхШхВ = 860х635х135 мм

Общая информация

Описание	полка-решетка
Материал корпуса	нерж. сталь AISI-304
Габариты ДхШхВ, мм	800х600х855
Тип конструкции	разборная

СТОЛ ДЛЯ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ СГПЛ-12/7,2ДН (СГПП-12/7,2ДН)



Логистическая информация



Упаковка:
короб из картона
ДхШхВ = 1325х845х750 мм

Общая информация

Описание	цельнотянутая ванна 400х500х300, 4 пары направляющих, комплектуется душевым устройством, устройством разрыва струи
Материал корпуса	нерж. сталь AISI-304
Габариты ДхШхВ, мм	1200х730х855
Тип конструкции	разборная правосторонняя (СГПП-12/7,2ДН) левосторонняя (СГПЛ-12/7,2ДН)



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Ассортимент 800 линии включает плиты с 2, 4 и 6 конфорками. Столешница и лицевая панель изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI-304, боковые и задняя панель – оцинкованная сталь с порошковой окраской. Оборудование выпускается в двух модификациях: с духовым шкафом и без. В моделях без духового шкафа нижняя часть представляет собой открытое рабочее пространство с полкой.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ПРОСТАЯ НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ЦЕНА

Модели просты в управлении, понятны рабочему персоналу, проверены временем и доступны по цене



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Облицовка – нержавеющая сталь AISI-304, европейские переключатели, термостаты и ТЭНы гарантируют надежность и долговечность использования оборудования



РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



МОДИФИКАЦИИ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ И С ОТКРЫТЫМ РАБОЧИМ ПРОСТРАНСТВОМ

позволяют сделать выбор необходимого по функционалу и доступного по стоимости оборудования



ШТАМПОВАННАЯ ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ

препятствует протеканию жира и воды, удобство гигиенической обработки



ТОРСИОННЫЙ МЕХАНИЗМ ДВЕРИ

обеспечивает легкость открытия двери (усилие открывания около 3 кг) и надежность использования (количество циклов «открыть-закрыть» – более 180 000)



ПРАКТИЧНОСТЬ

Конфорки покрыты эмалью, которая предотвращает появление ржавчины во время транспортировки, хранения и эксплуатации



НАЛИЧИЕ КОНФРОКОВ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ, ЭКОНОМИЧНОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ

Разные по мощности первый и второй ряды конфорок: первый ряд 2,5 кВт, второй ряд более мощный – 3 кВт. Возможность выбрать для работы комбинированный температурный режим на одной плите, экономя при этом расход электроэнергии

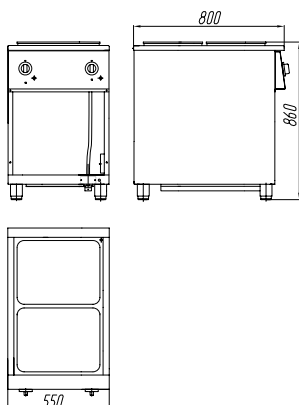


СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ

Панель управления плиты защищена от нагрева во время работы оборудования

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество конфорок, шт	Комплектация	
	ПЭ-812ОН (ПЭС-2)	550x800x860	2	открытый шкаф
	ПЭ-812Ш (ПЭС-Ш)	550x800x860	2	духовой шкаф
	ПЭ-814ОН (ПЭС-4)	1000x800x860	4	открытый шкаф
	ПЭ-814Ш (ПЭС-4Ш2004)	1000x800x860	4	духовой шкаф
	ПЭ-804О	1050x850x860	4	открытый стенд
	ПЭ-804Ш	1050x850x860	4	духовой шкаф
	ПЭ-806О	1475x850x860	6	открытый стенд
	ПЭ-806Ш	1475x850x860	6	духовой шкаф

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-812ОН (ПЭС-2)



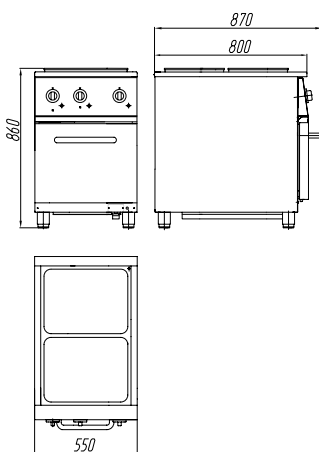
Общая информация	
Материал: столешница и панель управления, ножки	нерж. сталь AISI-304
боковые стенки, полка	оцинкованная сталь покрытая порошковой краской
Габариты (ДхШхВ), мм	550x800x860
Технические данные	
Напряжение питания, В /частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С	420
Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более)	25
Рабочая поверхность плиты, м²	0,26
Конфорки	2 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм мощность 2,5 кВт – 1 шт., 3 кВт – 1 шт.
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Снизу открытый инвентарный шкаф. Штампованная верхняя панель. Ручки переключения из термостойкого материала. Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 686x1010x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-812Ш (ПЭС-2Ш)



Общая информация	
Материал: столешница, панель управления, фронтальная часть, ножки	нерж. сталь AISI-304
задняя и боковые стенки	оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской
Габариты (ДхШхВ), мм	550x800x860
Размер духовки, мм	360x480x410
Технические данные	
Напряжение питания, В /частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5
Конфорки, кВт	5,5
Духовка, кВт	2
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С	420
Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более)	25
Рабочая поверхность плиты, м²	0,26
Конфорки	2 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм мощность 2,5 кВт – 1 шт., 3 кВт – 1 шт.
Управление	
Конфорки	Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)
Духовой шкаф	Плавная регулировка температуры, автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима

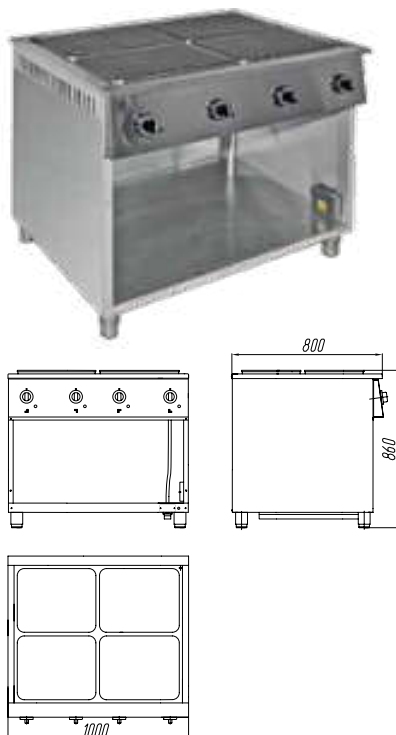
Комплектация	
Противни из углеродистой стали 346x460x20 мм, шт.	3 шт.
Дополнительная информация	
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручка духовки из нержавеющей стали. Ручки переключения из термостойкого материала	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 686x1010x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-814ОН (ПЭС-4)



Общая информация

Материал: столешница, панель управления, ножки
задняя и боковые стенки, полка

нерж. сталь AISI-304
оцинкованная сталь
покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 1000x800x860

Технические данные

Напряжение питания, В /частота тока, Гц 3/Н/РЕ 400/50

Номинальная потребляемая мощность, кВт 11

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °С 420

Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более) 25

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

Конфорки 4 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 2 шт., 3 кВт – 2 шт.

Управление

Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

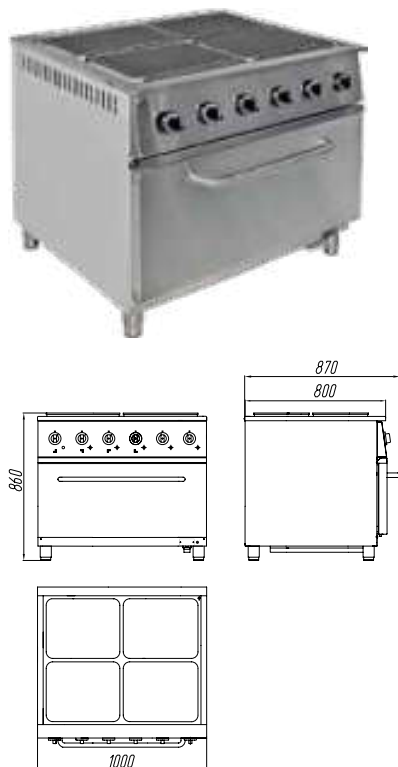
Штампованная верхняя панель. Снизу открытый инвентарный шкаф. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1116x1010x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-814Ш (ПЭС-4Ш2004)



Общая информация

Материал: столешница, панель управления,
фронтальная часть, ножки
задняя и боковые стенки

нерж. сталь AISI-304
оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 1000x800x860

Размер духовки, мм 560x480x410

Технические данные

Напряжение питания, В /частота тока, Гц 3/Н/РЕ 400/50

Номинальная потребляемая мощность, кВт 14

Конфорки, кВт 11

Духовка, кВт 3

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °С 420

Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более) 25

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

Конфорки 4 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 2 шт., 3 кВт – 2 шт.

Управление

Конфорки Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)

Духовой шкаф Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)
Автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима. Раздельная регулировка верхних и нижних ТЭН

Комплектация

Противни из углеродистой стали 525x480x30 мм, шт. 3 шт.

Дополнительная информация

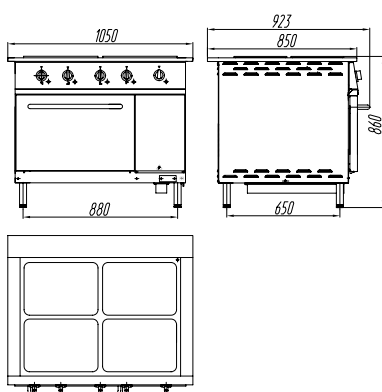
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручка духовки из нержавеющей стали. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1116x1010x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-804Ш



Общая информация

Материал: столешница, панель управления, ножки
дверь духовки, задняя и боковые стенки

нерж. сталь AISI-304
оцинкованная сталь,
покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 1050x850x860

Размер духовки, мм 575x565x350

Технические данные

Напряжение питания, В /частота тока, Гц 3/N/PE 400/50

Номинальная потребляемая мощность, кВт 13,5

Конфорки, кВт 11

Духовка, кВт 2,5

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более) 25

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

Конфорки 4 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 2 шт., 3 кВт – 2 шт.

Управление

Конфорки Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)

Духовой шкаф Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)
Автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима

Комплектация

Противни из углеродистой стали 525x480x30 мм, шт. 3 шт.

Дополнительная информация

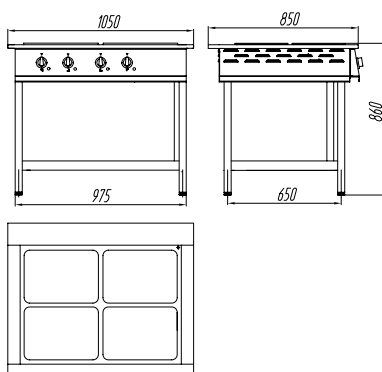
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручка духовки из нержавеющей стали. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1200x1030x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-804О



Общая информация

Материал: столешница, панель управления
боковые стенки, полка

нерж. сталь AISI-304
оцинкованная сталь,
покрытая порошковой краской

ножки профильная оцинкованная труба, покрытая порошковой краской, с металлопластиковой опорой

Габариты (ДхШхВ), мм 1050x850x860

Технические данные

Напряжение питания, В /частота тока, Гц 3/N/PE 400/50

Номинальная потребляемая мощность, кВт 11

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более) 25

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

Конфорки 4 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 2 шт., 3 кВт – 2 шт.

Управление

Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

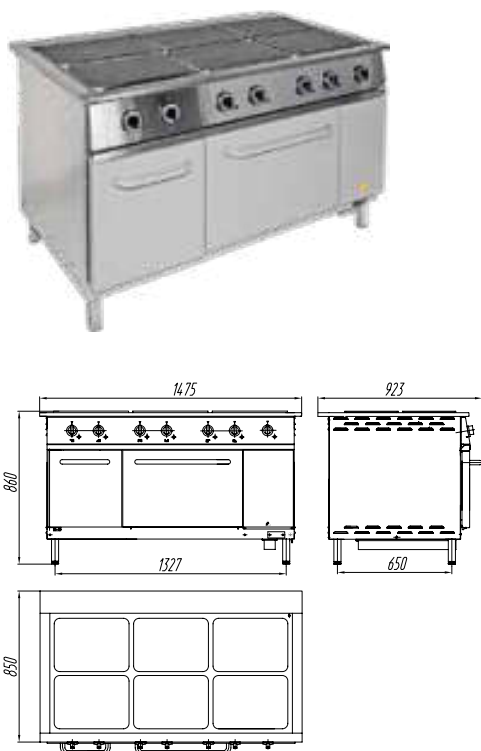
Штампованная верхняя панель. Снизу открытый стел с полкой. Регулируемые по высоте опоры. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1200x1030x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-806Ш



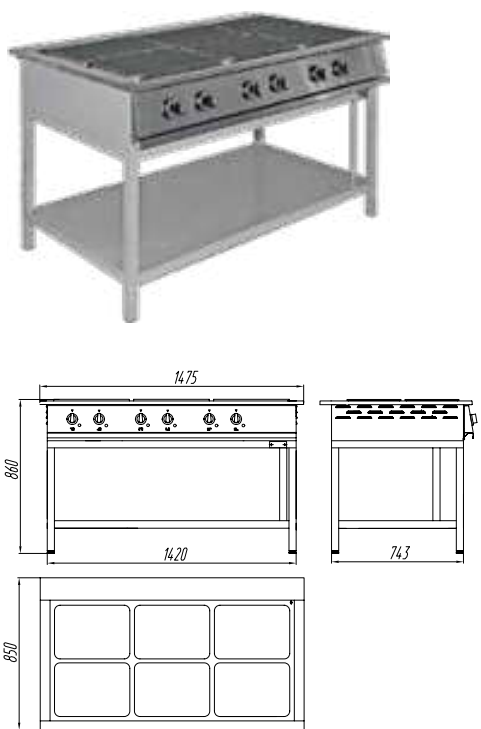
Общая информация	
Материал: столешница, панель управления, ножки	нерж. сталь AISI-304
дверь духовки, задняя и боковые стенки	оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской
Габариты (ДхШхВ), мм	1475x850x860
Размер духовки, мм	575x565x350
Технические данные	
Напряжение питания, В / частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,5
Конфорки, кВт	16,5
Духовка, кВт	3
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорки, °C	420
Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более)	25
Рабочая поверхность плиты, м²	0,78
Конфорки	6 чугунных разборных конфорок, 430x300 мм мощность 2,5 кВт – 3 шт., 3 кВт – 3 шт.
Управление	
Конфорки	Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)
Духовой шкаф	Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) Автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима
Комплектация	
Противни из углеродистой стали 525x480x30 мм, шт.	3 шт.
Дополнительная информация	
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручки переключения из термостойкого материала	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x1030x1095 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-806О



Общая информация	
Материал: столешница, панель управления	нерж. сталь AISI-304
боковые стенки, полка	оцинкованная сталь
ножки	покрытая порошковой краской профильная оцинкованная труба, покрытая порошковой краской
Габариты (ДхШхВ), мм	1475x850x860
Технические данные	
Напряжение питания, В / частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорки, °C	420
Время разогрева до рабочей температуры, мин. (не более)	25
Рабочая поверхность плиты, м²	0,78
Конфорки	6 чугунных разборных конфорок, 430x300 мм мощность 2,5 кВт – 3 шт., 3 кВт – 3 шт.
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Штампованная верхняя панель. Снизу открытый стелд с полкой. Регулируемые по высоте опоры. Ручки переключения из термостойкого материала	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x1030x1095 мм



700 линия идеально подходит для предприятий общественного питания с невысокой и средней проходимостью посетителей, в которых преимущественно практикуется режим индивидуального приготовления пищи. 700 тепловая линия RADA – это синтез практичных европейских технологий, уникальных конструкторских решений и высококачественных материалов и комплектующих. Линия выпускается в двух типоразмерах: 400 и 800 мм. Типоразмеры унифицированы с евростандартами, что позволяет комбинировать и дополнять как существующие у клиента линии, так и дозакупать необходимое дополнительное оборудование. В линейке TM RADA представлены две серии: ПРОФИ и ЭКОНОМ. В серии ПРОФИ столешницы, передние и боковые панели, двери выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Плиты выпускаются в модификациях с нейтральным ящиком или духовым шкафом. В остальных видах оборудования внизу расположен нейтральный ящик. В серии ЭКОНОМ столешницы и передние панели выполнены из нержавеющей стали AISI-304. Внизу во всех моделях расположен открытый стелд с полкой, выполненный из окрашенной порошковой краской оцинкованной стали.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Тепловое оборудование RADA изготовлено из высококачественной нержавеющей стали AISI-304 (вариант полного исполнения или облицовки) с использованием европейской фурнитуры, ТЭНов, керамических термостатов и переключателей



МОДУЛЬНОСТЬ ЭЛЕМЕНТОВ

Позволяет воплощать гибкие индивидуальные расстановки технологического оборудования на кухне клиента. В серию входят два варианта оборудования различных по ширине: 400 и 800 мм



СОВРЕМЕННЫЙ ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН

Использована технология радиусногогиба. Такая технология придает изделию актуальный современный вид и позволяет легко перемещаться на кухне. В целом, эта форма оборудования минимизирует риски физических повреждений работающего персонала и делает работу безопаснее



ОСТРОВНОЕ ИЛИ ПРИСТЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

По выбору клиента возможно оптимальное решение, которое наиболее точно соответствует пространству кухни и рационально его использует



ИСПОЛНЕНИЕ С ДУХОВЫМ ШКАФом, НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытым стелдом более экономичны



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ПРАКТИЧНОСТЬ

Конфорки покрыты термостойкой эмалью, которая предотвращает появление ржавчины во время транспортировки/хранения

Плиты электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество конфорок, шт	Конструкция
ПЭ-722ДН	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	2	нейтральный шкаф с одной дверцей
ПЭ-722О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	2	открытая полка
ПЭ-724ШК	ПРОФИ	850х700(740)х860(955)	4	духовой шкаф
ПЭ-724О	ЭКОНОМ	850х700(740)х860(955)	4	открытая полка
ПЭ-726ШК	ПРОФИ	1200х700(740)х860(955)	6	духовой шкаф
ПЭ-726О	ЭКОНОМ	1200х700(740)х860(955)	6	открытая полка

Жарочные поверхности

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Вид поверхности	Конструкция
ПЖЭС-СГ-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	гладкая	нейтральный шкаф с одной дверцей
ПЖЭС-СР-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	рифленая	нейтральный шкаф с одной дверцей
ПЖЭС-СК-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	комбинированная	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ПЖЭС-СГ-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	гладкая	открытая полка
ПЖЭС-СР-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	рифленая	открытая полка
ПЖЭС-СК-8/7О	ЭКОНОМ	800х700(740)х860(955)	комбинированная	открытая полка

Сковороды электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Емкость чаши, л	Материал чаши
СЭЧ-8/7Н	ПРОФИ	800х680(720)х860(955)	40	чугун
СЭ-12/7Н	ПРОФИ	1200х680(720)х860(955)	65	комбинированная сталь
СЭ-8/7	ЭКОНОМ	800х680(720)х860(955)	40	комбинированная сталь

Котлы пищеварочные

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Емкость котла, л
КЭП-60-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	60
КЭП-100-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	100

Фритюрницы электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество ванн, шт	Конструкция
ФЭС-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	1	нейтральный шкаф с одной дверцей
ФЭС-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	2	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ФЭС-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	1	открытая полка
ФЭС-8/7О	ЭКОНОМ	800х700(740)х860(955)	2	открытая полка

Поверхности рабочие

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Площадь поверхности, м ²	Конструкция
РП-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	0,28	нейтральный шкаф с одной дверцей
РП-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	0,56	нейтральный шкаф с двумя дверцами
РП-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	0,28	открытая полка
РП-8/7О	ЭКОНОМ	800х700(740)х860(955)	0,56	открытая полка

Мармиты

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Кол-во и размер гастроемкостей с ручками	Конструкция
МЭВС-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	1/3-150 - 3 шт	нейтральный шкаф с одной дверцей
МЭВС-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	1/1-150 - 1 шт, 1/3-150 - 3 шт	нейтральный шкаф с двумя дверцами
МЭВС-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	1/3-150 - 3 шт	открытая полка
МЭВС-8/7О	ЭКОНОМ	800х700(740)х860(955)	1/1-150 - 1 шт, 1/3-150 - 3 шт	открытая полка

Электроварки

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество ванн	Конструкция
ЭВС-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	1	нейтральный шкаф с одной дверцей
ЭВС-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	2	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ЭВС-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	1	открытая полка
ЭВС-8/7О	ЭКОНОМ	800х700(740)х860(955)	2	открытая полка

Размеры плиты соответствуют европейским стандартам и позволяют встраивать данную модель в линии, глубина которых составляет 700 мм. В 700 линии представлены модели с 2, 4 и 6 конфорками. Конфорки образуют сплошную общую поверхность, что позволяет удобно и безопасно перемещать тяжелую кухонную посуду в процессе готовки. Внутренние габариты духового шкафа позволяют установить стандартные габариты GN-1/1. Высококачественные материалы и комплектующие. Ручки из термостойкого материала.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ТОРСИОННЫЙ МЕХАНИЗМ ДВЕРИ ДУХОВКИ
Обеспечивает легкость открытия двери (усилие открывания около 3 кг) и надежность использования (количество циклов «открыть-закрыть» – более 180 000)



КОНВЕКЦИЯ ДУХОВКИ
Способствует более качественному приготовлению пищи



ВЫДВИЖНАЯ ДУХОВКА
Техобслуживание осуществляется одним механизмом, не требуется перемещение плиты



НАЛИЧИЕ КОНФРОКОВ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ, ЭКОНОМИЧНОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ
Разные по мощности первый и второй ряды конфорок: первый ряд 2,5 кВт, второй ряд более мощный – 3 кВт. Возможность выбрать для работы комбинированный температурный режим на одной плите, сокращая при этом расход электроэнергии

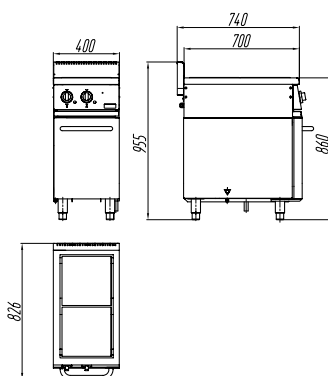


ГИГИЕНИЧНО
Под рабочей зоной расположен выдвижной поддон для слива жидкостей и жира



БЕЗОПАСНОСТЬ
Слой теплоизоляции духового шкафа и конфорок обезопасит работающий персонал

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-722ДН



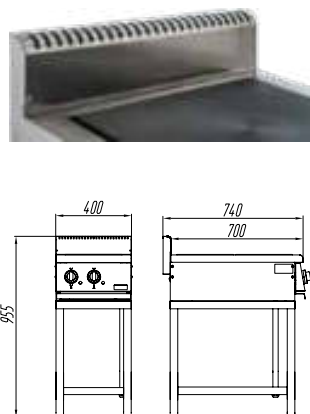
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорок, °C	400
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	30
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,18
Конфорки	2 чугунные конфорки, 300х300 мм, мощностью 2,5 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками)	
Регулируемые по высоте ножки	

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-722О



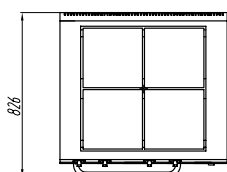
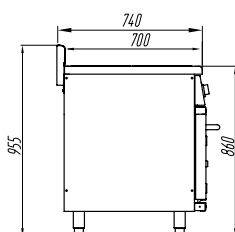
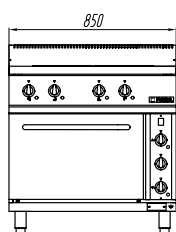
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздухопровод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорок, °C	400
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	30
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,18
Конфорки	2 чугунные конфорки, 300х300 мм, мощностью 2,5 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками)	
Регулируемые по высоте ножки	

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-724ШК



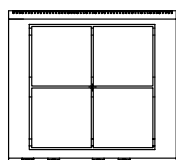
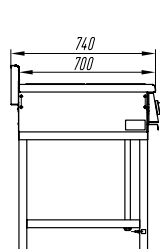
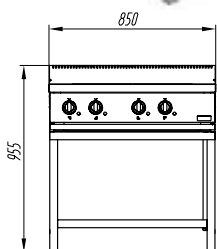
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	850x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °C	400
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	30
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,36
Конфорки	4 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт – 2 шт., 3,0 кВт – 2 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Духовой шкаф с конвекцией:	575x562x348 мм, потребляемая мощность – 3 кВт, максимальная температура духового шкафа – 300°C подходит для использования стандартных габаритов GN 1/1
Противни из черного металла 525x480x30 мм – 3 шт.	
Управление	
Конфорки: ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)	
Духовой шкаф: включение и выключение режима конвекции, ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) и автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима	
Раздельное управление верхними и нижними ТЭНами	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки. Торсионный механизм открытия двери. Съемные направляющие облегчают санитарную обработку поверхности духовки. Выдвижная духовка для удобства сервисного обслуживания	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 970x936x1120 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-724О



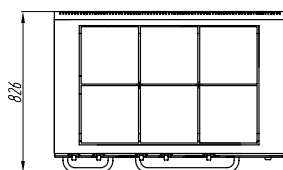
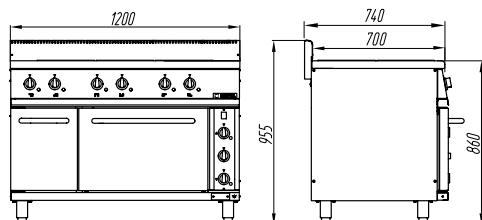
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	850x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °C	400
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	30
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,36
Конфорки	4 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт – 2 шт., 3,0 кВт – 2 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 970x936x1120 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-726ШК



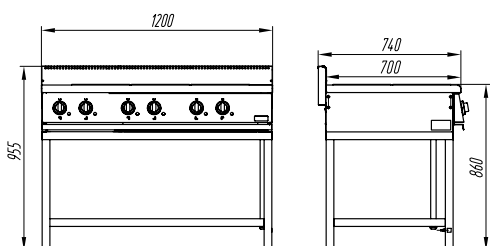
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	1200x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °С	400
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	30
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,54
Конфорки	6 чугунных конфорок, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт – 3 шт., 3,0 кВт – 3 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Духовой шкаф с конвекцией:	575x562x348 мм, потребляемая мощность – 3 кВт, максимальная температура духового шкафа – 300°С подходит для использования стандартных габаритов GN 1/1
Противни из черного металла 525x480x30 мм – 3 шт.	
Управление	
Конфорки: ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)	
Духовой шкаф: включение и выключение режима конвекции, ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) и автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима	
Раздельное управление верхними и нижними ТЭНами	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки. Тorsионный механизм открытия двери. Съемные направляющие облегчают санитарную обработку поверхности духовки. Снизу нейтральный шкаф с дверью. Выдвижная духовка для удобства сервисного обслуживания	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1320x936x1120 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-726О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	1200x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °С	400
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	30
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,54
Конфорки	6 чугунных конфорок, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт – 3 шт., 3,0 кВт – 3 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1320x936x1120 мм

Поверхность жарочная электрическая предназначена для обжаривания различных блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ ПОВЕРХНОСТИ
Равномерный нагрев рабочей поверхности позволяет более качественно производить термообработку продуктов. Перепад температур – 12 градусов (по ГОСТу – до 25 градусов)



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ
Поверхность для обжарки снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира. Также предусмотрена вытяжка для естественной конвекции, которая снижает температуру корпуса в случае установки вплотную к стене или в острове с другим оборудованием. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира

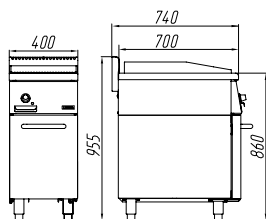


С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны



РИФЛЕНАЯ, ГЛАДКАЯ ИЛИ КОМБИНИРОВАННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
Рифленая и гладкая поверхности представлены в размерах 400мм, комбинированная в размере 800мм. Материал непосредственно жарочной поверхности – черная конструкторская сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ПЖЭС-СГ-4/7Н, ПЖЭС-СР-4/7Н



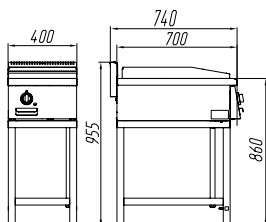
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	10
Рабочая площадь поверхности, м²	0,21
Размер рабочей поверхности, мм	396х538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Модель ПЖЭС-СГ-4/7Н исполнена с гладкой поверхностью. Модель ПЖЭС-СР-4/7Н – с рифленой поверхностью	
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно жарочной (рабочей) поверхности выполнено из толстолистового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ПЖЭС-СГ-4/70, ПЖЭС-СР-4/70



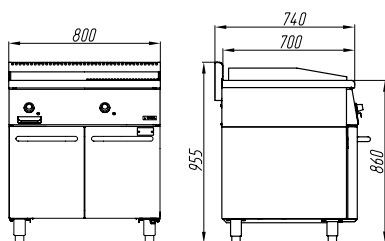
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздухопровод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	10
Рабочая площадь поверхности, м²	0,21
Размер рабочей поверхности, мм	396х538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Модель ПЖЭС-СГ-4/70 исполнена с гладкой поверхностью. Модель ПЖЭС-СР-4/70 с рифленой поверхностью	
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно жарочной (рабочей) поверхности выполнено из толстолистового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/7Н



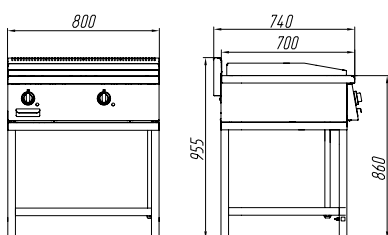
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	13
Рабочая площадь поверхности, м²	0,42
Размер рабочей поверхности, мм	796x538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая	
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/7О



Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	13
Рабочая площадь поверхности, м²	0,42
Размер рабочей поверхности, мм	796x538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая	
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения, припускания мясных, рыбных изделий и пассирования овощей на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



ГИГИЕНИЧНО, УДОБНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
В серии ПРОФИ для удобства санитарной обработки сковорода оснащена душирующим устройством



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Механизм подъема чаши – ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭЧ-8/7Н



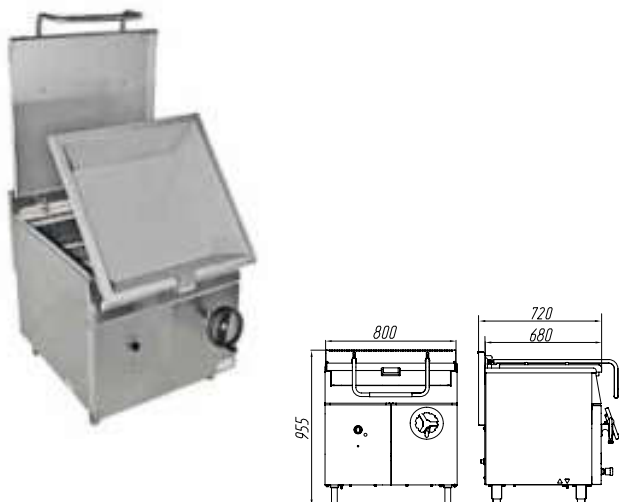
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1000х1120 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, фронтальная часть, крышка	нерж. сталь AISI-304
боковые панели	нерж. сталь AISI-430
чаша	чугун
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х680(720)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Эксплуатационные свойства	
Максимальная температура нагрева дна чаши, °C	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °C	50-260
Чаша:	материал – чугун; толщина дна – 15 мм; площадь пода – 0,25 м²; емкость – 40 л; внутренние размеры – 400х610 мм
Комплектация	
Душирующее устройство	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона	
Дополнительная информация	
Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/7



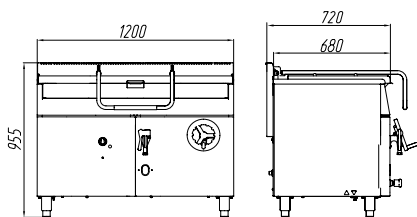
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1000х1120 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: фронтальная часть, столешница, крышка	нерж. сталь AISI-304
боковые панели	оцинкованная сталь с порошковой покраской
чаша	комбинированная сталь
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х680(720)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Эксплуатационные свойства	
Максимальная температура нагрева дна чаши, °C	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °C	50-260
Чаша: черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,25 м²; емкость – 40 л	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона	
Дополнительная информация	
Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-12/7Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1330х1000х1120 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, панели нижняя и управления, крышка	нерж. сталь AISI-304
боковые панели	нерж. сталь AISI-430
чаша	комбинированная сталь
Габариты (ДхШ (с штурвалом)хВ (с вытяжкой)), мм	1200х680(720)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Эксплуатационные свойства	
Максимальная температура нагрева дна чаши, °C	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °C	50-260
Чаша: черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,37 м²; емкость – 65 л внутренние размеры – 380х960 мм	
Комплектация	
Душирующее устройство	
Управление	
Плавная регулировка температуры	
Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона	
Дополнительная информация	
Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

Котел пищеvarочный предназначен для приготовления соусов, первых и третьих блюд, а также для кипячения большого объема воды. Объем котлов 700 линии: 60 и 100 литров. Полностью из высококачественной нержавеющей стали.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Достигается методом нагрева «пароводяной рубашки» (материал изготовления – нержавеющая сталь), что позволяет более качественно производить термообработку продуктов. Внутренняя поверхность емкости подвергнута тщательной полировке



БОЛЬШОЙ ОБЪЕМ
Единственный котел 700 линии российского производства с емкостью чаши в 100 литров (КЭП-100-8/7Н).



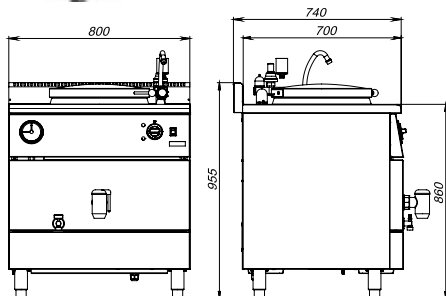
ТЕХНОЛОГИЧНО
Сбалансированная конструкция чаш и пароводяных рубашек положительно сказывается на скорости нагрева и долговечности. Высокий борт чаши и специальная форма крышек не позволяют продукту проливаться



БЕЗОПАСНОСТЬ
Работа котла контролируется двумя независимыми контурами безопасности



КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-60-8/7Н



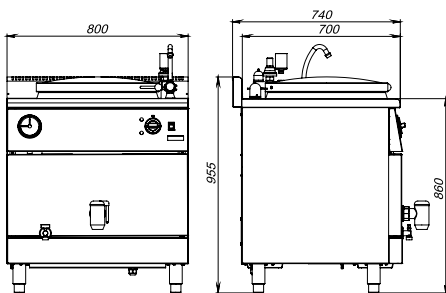
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 915x1045x1195 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм.	
Емкость чаши котла, л	60
Диаметр чаши, мм.	400
Габаритные размеры, мм	800x700(740)x860(950)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Кол-во блок-ТЭН, шт.	1
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более	50
Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,050 (0,50)
Косвенный нагрев («пароводяная рубашка»)	
Отметка уровня загрузки	
Комплектация	
Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок	
Управление	
3-позиционный переключатель мощности	
Режим «тихого кипения»	
Дополнительная информация	
Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки	

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-100-8/7Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 915x1045x1195 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм.	
Емкость чаши котла, л	100
Диаметр чаши, мм.	500
Габаритные размеры, мм	800x700(740)x860(950)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Кол-во блок-ТЭН, шт.	2
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более	60
Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,050 (0,50)
Косвенный нагрев («пароводяная рубашка»)	
Отметка уровня загрузки	
Комплектация	
Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок	
Управление	
3-позиционный переключатель мощности	
Режим «тихого кипения»	
Дополнительная информация	
Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки	

Фритюрница электрическая относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

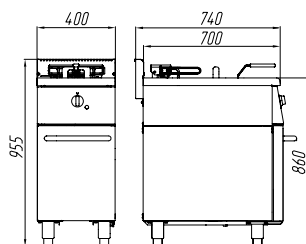


ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону»

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7Н



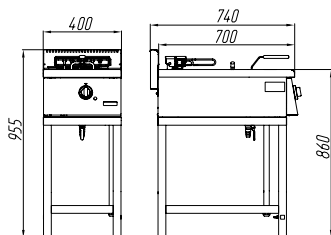
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220х350х160
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7О



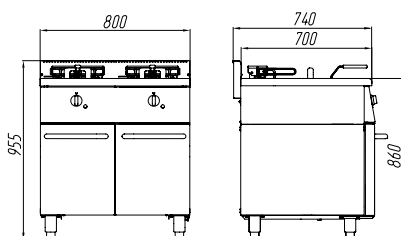
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220х350х160
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7Н



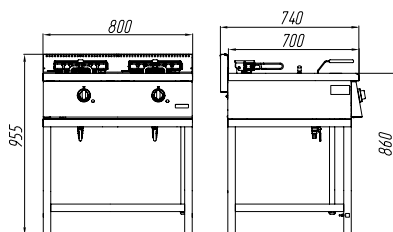
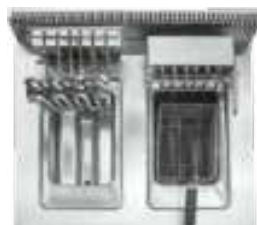
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °C	190
Ванны	
Две ванны с единовременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220x350x160
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °C	190
Ванна	
Две ванны с единовременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220x350x160
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

Рабочая поверхность предназначена для резки и предварительной подготовки продуктов питания, имеет выдвижной ящик для хранения мелкого кухонного инвентаря.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

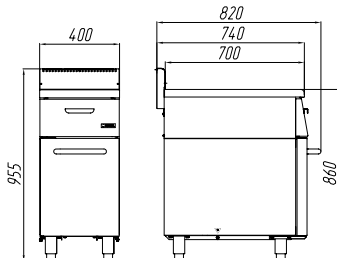
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/7Н



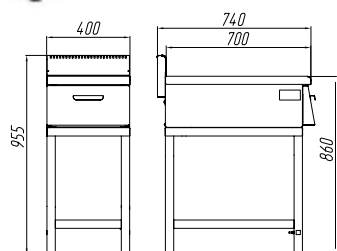
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x700(740)x860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	400x700
Площадь рабочей поверхности, м²	0,28
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей, выдвижной ящик	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/7О



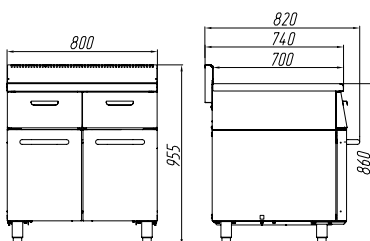
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: выдвижной ящик, столешница, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x700(740)x860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	400x700
Площадь рабочей поверхности, м²	0,28
Комплектация	
Открытая полка, выдвижной ящик	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/7Н



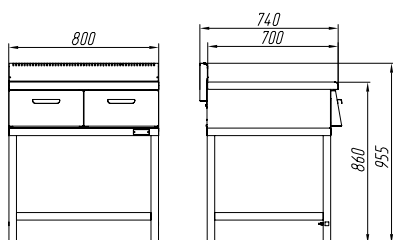
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	800x700
Площадь рабочей поверхности, м²	0,56
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами, два выдвижных ящика	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/7О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: выдвижные ящики, столешница, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	800x700
Площадь рабочей поверхности, м²	0,28
Комплектация	
Открытая полка, 2 выдвижных ящика	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

Мармит электрический предназначен для сохранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ТЕХНОЛОГИЧНО
Температура устанавливается с помощью терморегулятора в диапазоне от 30 до 90°C



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

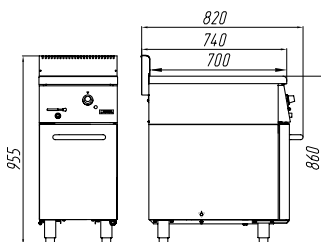


ГАСТРОЕМОСТИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ



ТЭНЫ РАЗМЕЩЕНЫ ПОД ДНОМ ВАННЫ
Удобная санитарная обработка. Также при таком расположении ТЭНов на них не откладывается известковый налет

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-4/7Н



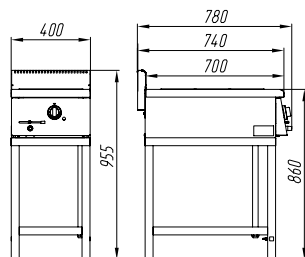
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Способ обогрева гостроемкостей	паровой
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды от 30 до 60°C, не более, мин	25
Максимальная температура воды в ванне, °C	80
Ванна	
Номинальный объем одной ванны, л	24
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	306х508х158
Размещаются 3 гостроемкости GN-1/3-150 с ручками	
Комплектация	
Набор гостроемкостей с крышками и ручками – 3 шт	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления	

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-4/7О



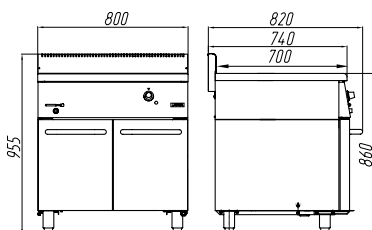
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Способ обогрева гостроемкостей	паровой
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды от 30 до 60°C, не более, мин	25
Максимальная температура воды в ванне, °C	80
Ванна	
Номинальный объем одной ванны, л	24
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	306х508х158
Размещаются 3 гостроемкости GN-1/3-150 с ручками	
Комплектация	
Набор гостроемкостей с крышками и ручками – 3 шт	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления	

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-8/7Н



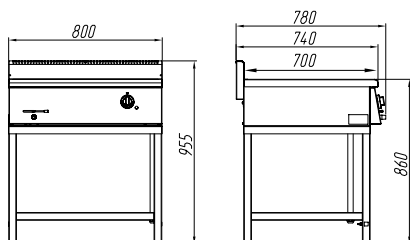
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды от 30 до 60°C, не более, мин	25
Максимальная температура воды в ванне, °C	80
Ванна	
Номинальный объем ванны, л	48
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	635x510x158
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами.	
Набор гастроемкостей с ручками и крышками: GN 1/1-150 – 1 шт, GN 1/3-150 – 3 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-8/7О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды от 30 до 60°C, не более, мин	25
Максимальная температура воды в ванне, °C	80
Ванна	
Номинальный объем ванны, л	48
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	635x510x158
Комплектация	
Открытая полка	
Набор гастроемкостей с ручками и крышками: GN 1/1-150 – 1 шт, GN 1/3-150 – 3 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

Электроварки предназначены для варки изделий из теста (макарон, вермишели, лапши, спагетти, а такжепельменей и вареников) и других гарниров. Особенность электроварки состоит в том, что в ней используется способ быстрого приготовления продуктов, поддерживается постоянный уровень воды и исключается образование пены. Возможность готовить одновременно несколько типов макарон.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФОМ ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны



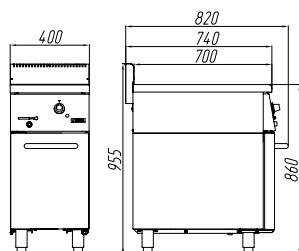
ГИГИЕНИЧНО

Цельнотянутая ванна облегчает санитарно-гигиеническую обработку



ГАСТРОЕМОСТИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/7Н



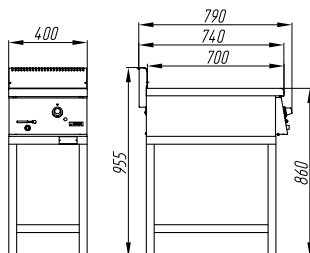
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Количество ТЭНов, шт	3
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды для одной ванны, л	17
Максимальный объем воды для одной ванны, л	25
Номинальный объем воды для одной ванны, л	32,5
Полезные размер ванны (ДхШхГ), мм	508х306х210
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей	
Гastroемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт.	
Управление	
Переключатель уровня нагрева	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутая ванна	

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/7О



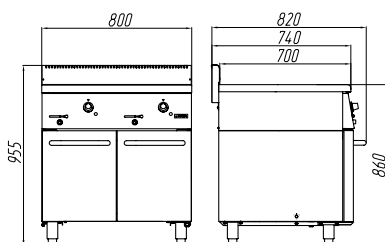
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х936х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х700(740)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Количество ТЭНов, шт	3
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды для одной ванны, л	17
Максимальный объем воды для одной ванны, л	25
Номинальный объем воды для одной ванны, л	32,5
Полезные размер ванны (ДхШхГ), мм	508х306х210
Комплектация	
Открытая полка	
Гastroемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт.	
Управление	
Переключатель уровня нагрева	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутая ванна	

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/7Н



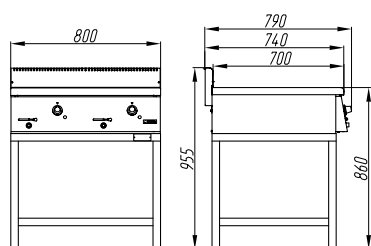
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Количество ТЭНов, шт	6
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
2 цельнотянутые ванны. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды для одной ванны, л	17
Максимальный объем воды для одной ванны, л	25
Номинальный объем воды для одной ванны, л	32,5
Полезные размер ванны (ДхШхГ), мм	508x306x210
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами	
Гастроемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 4 шт.	
Управление	
Переключатель уровня нагрева	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутые ванны	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/7О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод, ванна	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Количество ТЭНов, шт	6
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
2 цельнотянутые ванны. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды для одной ванны, л	17
Максимальный объем воды для одной ванны, л	25
Номинальный объем воды для одной ванны, л	32,5
Полезные размер ванны (ДхШхГ), мм	508x306x210
Комплектация	
Открытая полка	
Гастроемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 4 шт.	
Управление	
Переключатель уровня нагрева	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутые ванны	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм



900 линия используется преимущественно на крупных комбинатах питания с интенсивной проходимостью посетителей, где есть необходимость готовить большой объем пищи в ограниченное время.

Серия 900 – высокопроизводительная линейка профессионального кухонного оборудования, которая подходит к любым, даже очень большим кухням. Отличием данной серии является высокое качество и удобство в использовании. Прочность и надежность всех моделей обеспечит долговечность при интенсивных нагрузках. Линия выпускается в двух типоразмерах: 400 и 800 мм. Типоразмеры унифицированы с евростандартами. Это позволяет комбинировать и дополнять уже существующие у клиента линии и дозакупать необходимое дополнительное оборудование.

В линейке TM RADA представлены две серии: ПРОФИ и ЭКОНОМ. В серии ПРОФИ столешницы, лицевые панели и панель управления выполнены из нержавеющей стали AISI-304. Плиты выпускаются в модификациях с нейтральным шкафом или духовым шкафом. В остальных видах оборудования внизу расположен нейтральный шкаф. В серии ЭКОНОМ столешницы и панели управления выполнены из нержавеющей стали AISI-304, боковые панели, каркас и полка из оцинкованной стали с порошковой покраской.

Внизу во всех моделях расположен открытый стелс с полкой.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Тепловое оборудование RADA изготовлено из высококачественной нержавеющей стали AISI-304 (вариант полного исполнения или облицовки) с использованием европейской фурнитуры, ТЭНов, керамических термостатов и переключателей



МОДУЛЬНОСТЬ ЭЛЕМЕНТОВ

Позволяет воплощать гибкие индивидуальные расстановки технологического оборудования на кухне клиента. В серию входят два варианта оборудования различных по ширине: 400 и 800 мм



СОВРЕМЕННЫЙ ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН

Использована технология радиусногогиба. Такая технология придает изделию актуальный современный вид и позволяет легко перемещаться на кухне. В целом, эта форма оборудования минимизирует риски физических повреждений работающего персонала и делает работу безопаснее



ОСТРОВНОЕ ИЛИ ПРИСТЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

По выбору клиента возможно оптимальное решение, которое наиболее точно соответствует пространству кухни и рационально его использует



ИСПОЛНЕНИЕ С ДУХОВЫМ ШКАФом, НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытым стелсом более экономичны



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ПРАКТИЧНОСТЬ

Конфорки покрыты термостойкой эмалью, которая предотвращает появление ржавчины во время транспортировки/хранения

Плиты электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество конфорок, шт	Конструкция
ПЭ-902ДН	ПРОФИ	400х860(900)х860(955)	2	нейтральный шкаф с одной дверцей
ПЭ-902О	ЭКОНОМ	400х860(900)х860(955)	2	открытая полка
ПЭ-904ШК	ПРОФИ	800х860(900)х860(955)	4	духовой шкаф
ПЭ-904О	ЭКОНОМ	800х860(900)х860(955)	4	открытая полка
ПЭ-906ШК	ПРОФИ	1200х860(900)х860(955)	6	духовой шкаф
ПЭ-906О	ЭКОНОМ	1200х860(900)х860(955)	6	открытая полка

Жарочные поверхности

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Вид поверхности	Конструкция
ПЖЭС-СГ-4/9Н	ПРОФИ	400х860(900)х860(955)	гладкая	нейтральный шкаф с одной дверцей
ПЖЭС-СР-4/9Н	ПРОФИ	400х860(900)х860(955)	рифленая	нейтральный шкаф с одной дверцей
ПЖЭС-СК-8/9Н	ПРОФИ	800х860(900)х860(955)	комбинированная	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ПЖЭС-СГ-4/9О	ЭКОНОМ	400х860(900)х860(955)	гладкая	открытая полка
ПЖЭС-СР-4/9О	ЭКОНОМ	400х860(900)х860(955)	рифленая	открытая полка
ПЖЭС-СК-8/9О	ЭКОНОМ	800х860(900)х860(955)	комбинированная	открытая полка

Сковороды электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Емкость чаши, л	Материал чаши
СЭ-8/9Н	ПРОФИ	800х840(880)х860(955)	54	комбинированная сталь

Котлы пищеварочные

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Емкость чаши, л
КЭП-60-8/9Н	ПРОФИ	620х900(940)х 860(950)	60
КЭП-100-8/9Н	ПРОФИ	820х900(940)х860(950)	100
КЭП-150-8/9Н	ПРОФИ	820х900(940)х860(950)	150

Фритюрницы электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество ванн, шт	Конструкция
ФЭС-4/9Н	ПРОФИ	400х860(900)х860(955)	1	нейтральный шкаф с одной дверцей
ФЭС-8/9Н	ПРОФИ	800х860(900)х860(955)	2	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ФЭС-4/9О	ЭКОНОМ	400х860(900)х860(955)	1	открытая полка
ФЭС-8/9О	ЭКОНОМ	800х860(900)х860(955)	2	открытая полка

Поверхности рабочие

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Площадь поверхности, м ²	Конструкция
РП-4/9Н	ПРОФИ	400х860(900)х860(955)	0,36	нейтральный шкаф с одной дверцей
РП-8/9Н	ПРОФИ	800х860(900)х860(955)	0,72	нейтральный шкаф с двумя дверцами
РП-4/9О	ЭКОНОМ	400х860(900)х860(955)	0,36	открытая полка
РП-8/9О	ЭКОНОМ	800х860(900)х860(955)	0,72	открытая полка

Электротоварки

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество ванн	Конструкция
ЭВС-4/9Н	ПРОФИ	400х860(900)х860(955)	1	нейтральный шкаф с одной дверцей
ЭВС-8/9Н	ПРОФИ	800х860(900)х860(955)	2	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ЭВС-4/9О	ЭКОНОМ	400х860(900)х860(955)	1	открытая полка
ЭВС-8/9О	ЭКОНОМ	800х860(900)х860(955)	2	открытая полка

Размеры плиты соответствуют европейским стандартам и позволяют встраивать данную модель в линии, глубина которых составляет 900 мм. В 900 линии представлены модели с 2, 4 и 6 конфорками. Конфорки образуют сплошную общую поверхность, что позволяет удобно и безопасно перемещать тяжелую кухонную посуду в процессе готовки. Внутренние габариты духового шкафа позволяют установить стандартные gastronorm GN 1/1. Высококачественные материалы и комплектующие. Ручки из термостойкого материала.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ТОРСИОННЫЙ МЕХАНИЗМ ДВЕРИ ДУХОВКИ
Обеспечивает легкость открытия двери (усилие открывания около 3 кг) и надежность использования (количество циклов «открыть-закрыть» – более 180 000)



КОНВЕКЦИЯ ДУХОВКИ
Способствует более качественному приготовлению пищи



НАЛИЧИЕ КОНФРОК ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ, ЭКОНОМИЧНОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ
Разные по мощности первый и второй ряды конфорок: первый ряд 3 кВт, второй ряд более мощный – 4 кВт. Возможность выбрать для работы комбинированный температурный режим на одной плите, сокращая при этом расход электроэнергии



ВЫДВИЖНАЯ ДУХОВКА
Техобслуживание осуществляется одним механиком, не требуется перемещение плиты

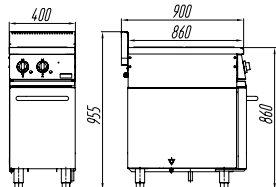


БЕЗОПАСНОСТЬ
Слой теплоизоляции духового шкафа и конфорок обезопасит работающий персонал



ГИГИЕНИЧНО
Под рабочей зоной расположен выдвижной поддон для слива жидкостей и жира

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-902ДН



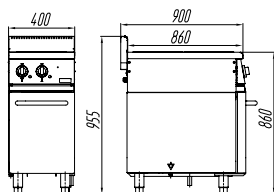
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х1133х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорок, °C	470
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	25
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,25
Конфорки	2 чугунные конфорки, 350х350 мм, мощностью 4,0 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками)	
Регулируемые по высоте ножки	

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-902О



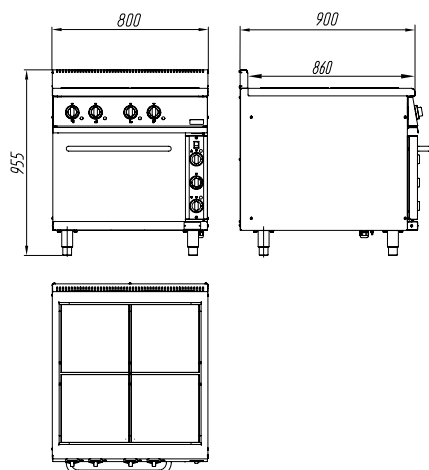
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х1133х1145 мм

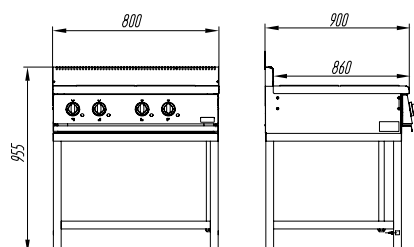
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфорок, °C	470
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	25
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,25
Конфорки	2 чугунные конфорки, 350х350 мм, мощностью 4,0 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками)	
Регулируемые по высоте ножки	

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-904ШК



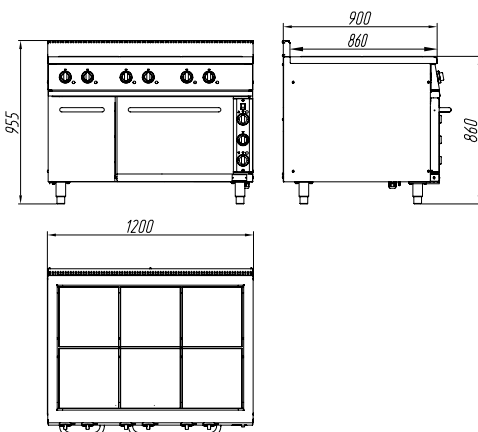
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °C	470
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	25
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,5
Конфорки	4 чугунные конфорки, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 2 шт., 3,0 кВт – 2 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Духовой шкаф с конвекцией:	575x562x348 мм, потребляемая мощность – 3 кВт, максимальная температура духового шкафа – 300°C подходит для использования стандартных габаритов GN 1/1
Противни из черного металла 525x480x30 мм – 3 шт.	
Управление	
Конфорки: ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)	
Духовой шкаф: включение и выключение режима конвекции, ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) и автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима	
Раздельное управление верхними и нижними ТЭНами	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки. Торсионный механизм открытия двери. Съемные направляющие облегчают санитарную обработку поверхности духовки. Выдвижная духовка для удобства сервисного обслуживания	
Логистическая информация	
180	221
1,21 м³	Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-904О



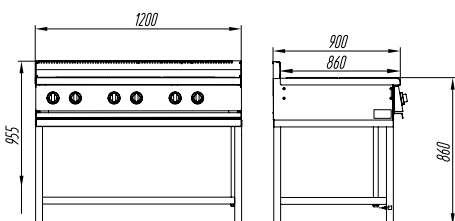
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °C	470
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	25
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,5
Конфорки	4 чугунные конфорки, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 2 шт., 3,0 кВт – 2 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки.	
Логистическая информация	
122	163
1,21 м³	Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-906ШК



Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	1200x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	24
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °C	470
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	25
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,75
Конфорки	6 чугунных конфорок, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 3 шт., 3,0 кВт – 3 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Духовой шкаф с конвекцией: 575x562x348 мм, потребляемая мощность – 3 кВт, максимальная температура духового шкафа – 300°C подходит для использования стандартных габаритов GN 1/1	
Противни из черного металла 525x480x30 мм – 3 шт.	
Нейтральный шкаф: габариты (ДхШхВ) – 370x855x430 мм	
Управление	
Конфорки: ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)	
Духовой шкаф: включение и выключение режима конвекции, ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) и автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима	
Раздельное управление верхними и нижними ТЭНами	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки. Торсионный механизм открытия двери. Съемные направляющие облегчают санитарную обработку поверхности духовки. Выдвижная духовка для удобства сервисного обслуживания	
Логистическая информация	
244	Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1330x1160x1120 мм
282	
1,73 м³	

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-906О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	1200x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	21
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности конфоки, °C	470
Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин	25
Рабочая площадь поверхности плиты, м²	0,75
Конфорки	6 чугунных конфорок, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 3 шт., 3,0 кВт – 3 шт. Конфорки образуют ровную поверхность
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)	
Дополнительная информация	
Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки.	
Логистическая информация	
173	Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1330x1160x1120 мм
211	
1,73 м³	

Поверхность жарочная электрическая предназначена для обжаривания различных блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ ПОВЕРХНОСТИ
Равномерный нагрев рабочей поверхности позволяет более качественно производить термообработку продуктов. Перепад температур – 12 градусов, по ГОСТу – до 25 градусов



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ
Поверхность для обжарки снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира. Также предусмотрена вытяжка для естественной конвекции, которая снижает температуру корпуса в случае установки вплотную к стене или в острове с другим оборудованием. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира

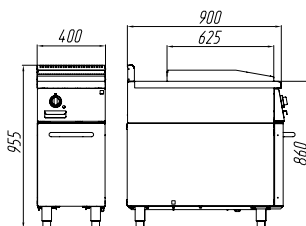


С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны



РИФЛЕНАЯ, ГЛАДКАЯ ИЛИ КОМБИНИРОВАННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
Рифленая и гладкая поверхности представлены в размерах 400мм, комбинированная в размере 800 мм. Материал непосредственно жарочной поверхности – черная конструкторская сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ПЖЭС-СГ-4/9Н, ПЖЭС-СР-4/9Н



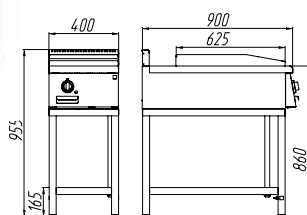
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x1133x1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	10
Рабочая площадь поверхности, м²	0,21
Размер рабочей поверхности, мм	396x538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Модель ПЖЭС-СГ-4/9Н исполнена с гладкой поверхностью. Модель ПЖЭС-СР-4/9Н – с рифленой поверхностью	
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно жарочной (рабочей) поверхности выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ПЖЭС-СГ-4/9О, ПЖЭС-СР-4/9О



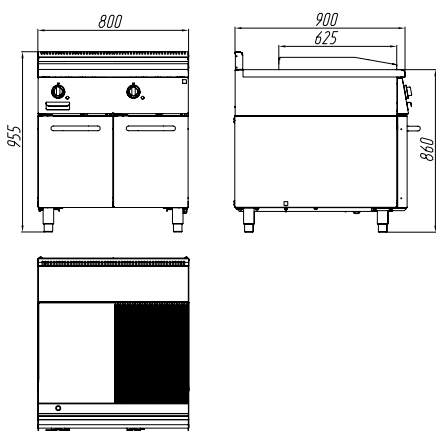
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x1133x1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	10
Рабочая площадь поверхности, м²	0,21
Размер рабочей поверхности, мм	396x538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Модель ПЖЭС-СГ-4/9О исполнена с гладкой поверхностью. Модель ПЖЭС-СР-4/9О с рифленой поверхностью	
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно жарочной (рабочей) поверхности выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/9Н



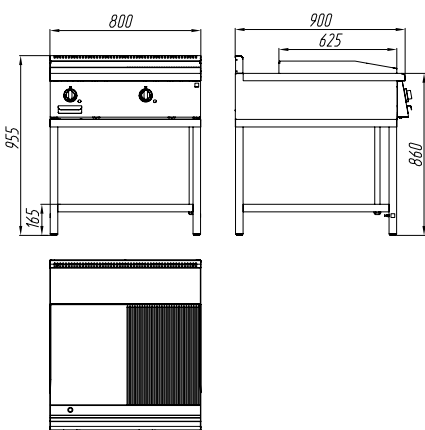
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	13
Рабочая площадь поверхности, м²	0,42
Размер рабочей поверхности, мм	796x538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая	
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/9О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура на поверхности, °C	до 260
Время разогрева до 250 °C, не более, мин	13
Рабочая площадь поверхности, м²	0,42
Размер рабочей поверхности, мм	796x538
Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая	
Комплектация	
Открытая полка	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения, припускания мясных, рыбных овощных изделий и пассирования овощей на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом

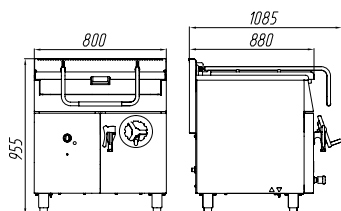


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



ГИГИЕНИЧНО, УДОБНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
В серии ПРОФИ для удобства санитарной обработки сковорода оснащена душирующим устройством

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/9Н



Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод, крышка боковые панели чаша	нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x840(880)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура нагрева дна чаши, °C	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °C	50-260
Чаша:	материал – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям+ нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,31 м²; емкость – 54 л; внутренние размеры – 563x543 мм
Комплектация	
Душирующее устройство	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры. Механизм подъема-опускания механический. Крышка фиксируется в верхнем положении	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Котел пищеварочный предназначен для приготовления соусов, первых и третьих блюд, а также для кипячения большого объема воды. Объем котлов 900 линии: 60, 100 и 150 литров. Полностью из высококачественной нержавеющей стали.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



ТЕХНОЛОГИЧНО

Сбалансированная конструкция чаш и пароводяных рубашек положительно сказывается на скорости нагрева и долговечности. Высокий борт чаши и специальная форма крышек не позволяют продукту проливаться



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



БЕЗОПАСНОСТЬ

Работа котла контролируется двумя независимыми контурами безопасности

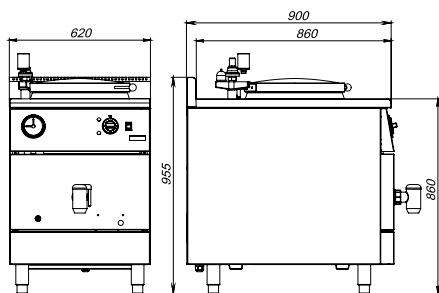


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ

Достигается методом нагрева «пароводяной рубашки» (материал изготовления – нержавеющая сталь), что позволяет более качественно производить термообработку продуктов. Внутренняя поверхность емкости подвергнута тщательной полировке



КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-60-8/9Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 735х1200х1195 мм

Общая информация

Серия	ПРОФИ
Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм.	
Емкость чаши котла, л	60
Диаметр чаши, мм.	400
Габаритные размеры, мм	620x860(900)x860(950)

Технические данные

Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Кол-во блок-ТЭН, шт.	1

Эксплуатационные свойства

Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более	50
Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,050 (0,50)

Косвенный нагрев («пароводяная рубашка»)

Отметка уровня загрузки

Комплектация

Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок

Управление

3-позиционный переключатель мощности

Режим «тихого кипения»

Дополнительная информация

Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-100-8/9Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 935х1200х1195 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм.	
Емкость чаши котла, л	100
Диаметр чаши, мм.	600
Габаритные размеры, мм	820х860(900)х860(950)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Кол-во блок-ТЭН, шт.	2
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более	60
Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,050 (0,50)
Косвенный нагрев («пароводяная рубашка»)	
Отметка уровня загрузки	
Комплектация	
Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок	
Управление	
3-позиционный переключатель мощности	
Режим «тихого кипения»	
Дополнительная информация	
Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки	

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-150-8/9Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 935х1200х1195 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм.	
Емкость чаши котла, л	150
Диаметр чаши, мм.	600
Габаритные размеры, мм	820х860(900)х860(950)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Кол-во блок-ТЭН, шт.	2
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более	60
Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,050 (0,50)
Косвенный нагрев («пароводяная рубашка»)	
Отметка уровня загрузки	
Комплектация	
Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок	
Управление	
3-позиционный переключатель мощности	
Режим «тихого кипения»	
Дополнительная информация	
Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки	

Фритюрница электрическая относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

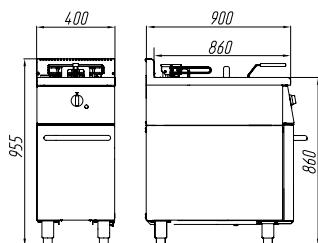


ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону». Ванна цельнотянутая

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9Н



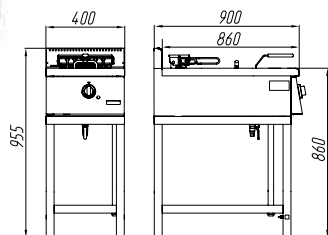
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х1133х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,8
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	23
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310х510х140
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9О



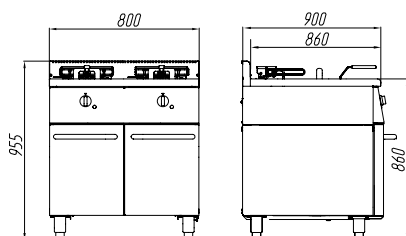
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х1133х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,8
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	23
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310х510х140
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9Н



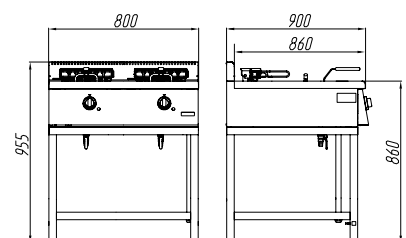
Логистическая информация

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1160х1120 мм



Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванны	
Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	23
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310х510х140
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	32
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310х510х140
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1160х1120 мм

Рабочая поверхность предназначена для резки и предварительной подготовки продуктов питания, имеет выдвижной ящик для хранения мелкого кухонного инвентаря.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

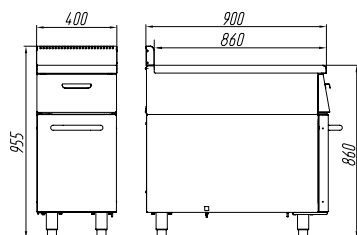
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/9Н



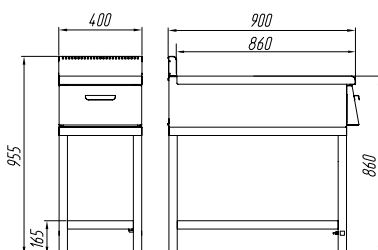
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, фронтальная часть, выдвижной ящик, воздуховод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x860(900)x860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	400x860
Площадь рабочей поверхности, м²	0,35
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей, выдвижной ящик	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/9О



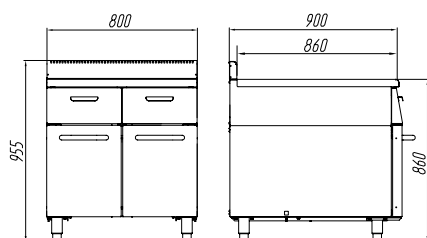
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, выдвижной ящик, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x860(900)x860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	400x860
Площадь рабочей поверхности, м²	0,35
Комплектация	
Открытая полка, выдвижной ящик	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/9Н



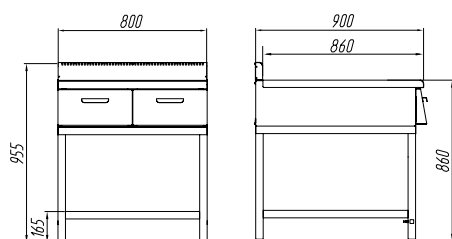
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, фронтальная часть, выдвижные ящики, воздуховод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х860(900)х860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	800х860
Площадь рабочей поверхности, м ²	0,69
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами, два выдвижных ящика	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1160х1120 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/9О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: столешница, выдвижные ящики каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х860(900)х860(955)
Рабочая поверхность	
Размер рабочей поверхности, мм	800х860
Площадь рабочей поверхности, м ²	0,69
Комплектация	
Открытая полка, 2 выдвижных ящика	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1160х1120 мм

Электроварки предназначены для варки изделий из теста (макарон, вермишели, лапши, спагетти, а также пельменей и вареников) и других гарниров. Особенность электроварки состоит в том, что в ней используется способ быстрого приготовления продукта, поддерживается постоянный уровень воды и исключается образование пены. Возможность готовить одновременно несколько типов макарон.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФОМ ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны



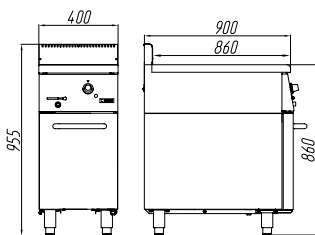
ГИГИЕНИЧНО

Цельнотянутая ванна облегчает санитарно-гигиеническую обработку



ГАСТРОЕМОСТИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/9Н



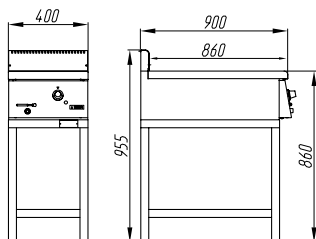
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х1133х1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Количество ТЭНов, шт	3
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды, л	17
Максимальный объем воды, л	25
Номинальный объем воды, л	32,5
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	508х306х210
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей	
Гастроемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления.	
Цельнотянутая ванна	

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/9О



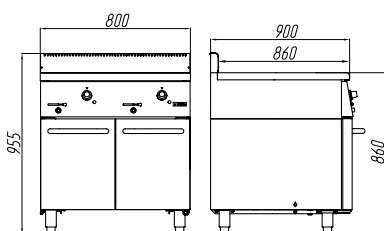
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520х1133х1145 мм

Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400х860(900)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Количество ТЭНов, шт	3
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды, л	17
Максимальный объем воды, л	25
Номинальный объем воды, л	32,5
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	508х306х210
Комплектация	
Открытая полка	
Гастроемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутая ванна	

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/9Н



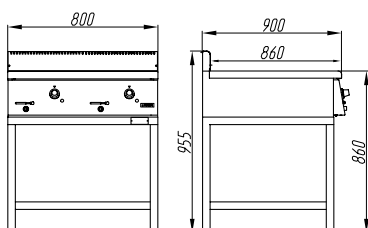
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздуховод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Количество ТЭНов, шт	6
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
2 ванны. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды, л	17
Максимальный объем воды, л	25
Номинальный объем воды, л	32,5
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	508x306x210
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами	
Гастроемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 4 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутые ванны	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/9О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AIS-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Количество ТЭНов, шт	6
Эксплуатационные свойства	
Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин.	25
Ванна	
2 ванны. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта	
Минимальный объем воды, л	17
Максимальный объем воды, л	25
Номинальный объем воды, л	32,5
Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм	508x306x210
Комплектация	
Открытая полка	
Гастроемкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 4 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутые ванны	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Жарочные шкафы серии ШЭЖ предназначены для жарки и запекания мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания. В ассортименте RADA представлены шкафы с одной камерой (ШЭЖ-921), двумя независимыми камерами (ШЭЖ-922) и тремя независимыми камерами (ШЭЖ-923).

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
Жарочные шкафы изготавливаются с применением высококачественной нержавеющей стали AISI-304 с использованием европейской фурнитуры, ТЭНов, керамических термостатов и переключателей



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Термостат позволяет плавно регулировать температуру и автоматически поддерживать в камере заданный температурный режим



СТУПЕНЧАТОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ ТЭНОВ
Каждая камера оснащена двумя переключателями мощности, позволяя регулировать верхний и нижний уровни ТЭНов независимо друг от друга и выбирать оптимальный температурный режим



ГИГИЕНИЧНО
Съемные направляющие жарочного шкафа облегчают санитарную обработку внутренней поверхности духовки



БЕЗОПАСНО – СЛОЙ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИИ СТЕНОК
Камеры имеют двойные стенки, пространство между которыми заполнено теплоизоляционным материалом, согласно нормам безопасной работы



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-921



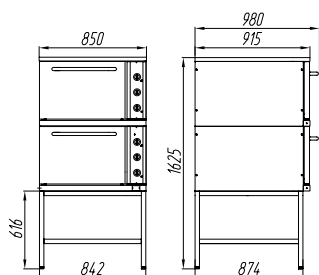
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1045x1090x1385 мм

Общая информация	
Материал: фронтальная часть каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм	850x915(980)x1140
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4
Эксплуатационные свойства	
Количество камер	1
Количество ТЭНов на одну камеру, шт	8
Максимальная температура шкафа, °C	300
Время разогрева шкафа до 250 °C, не более, мин	20
Комплектация	
Подставка	
Противень 650x525x30 мм – 3 шт.	
Рекомендованный ассортимент – противни 650x525x50 мм, 650x525x80 мм	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Предусмотрено использование стандартных гастроремкоз 1xGN-2/1 или 2xGN-1/1	

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-922



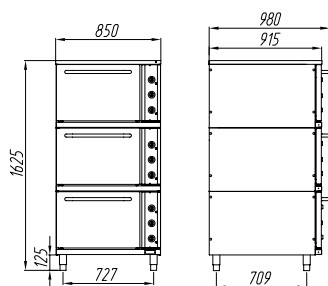
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1045x1090x1870 мм

Общая информация	
Материал: фронтальная часть каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм	850x915(980)x1625
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8
Эксплуатационные свойства	
Количество камер	2
Количество ТЭНов на одну камеру, шт	8
Максимальная температура шкафа, °C	300
Время разогрева шкафа до 250 °C, не более, мин	20
Комплектация	
Подставка	
Противень 650x525x30 мм – 6 шт.	
Рекомендованный ассортимент – противни 650x525x50 мм, 650x525x80 мм	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Предусмотрено использование стандартных гастроремкоз 1xGN-2/1 или 2xGN-1/1	

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-923



Общая информация	
Материал: фронтальная часть каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм	850x915(980)x1625
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Эксплуатационные свойства	
Количество камер	3
Количество ТЭНов на одну камеры, шт	8
Максимальная температура шкафа, °C	300
Время разогрева шкафа до 250 °C, не более, мин	20
Комплектация	
Противень 650x525x30 мм – 9 шт.	
Рекомендованный ассортимент – противни 650x525x50 мм, 650x525x80 мм	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Предусмотрено использование стандартных гастроемкостей 1хGN-2/1 или 2хGN-1/1	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1045x1090x1870 мм

Расстоечный шкаф предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Используется совместно с конвекционными печами или пароконвектоматами. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
Расстоечные шкафы изготавливаются с применением высококачественной нержавеющей стали AISI-304 с использованием европейской фурнитуры, ТЭНов, керамических термостатов и энергорегуляторов



УНИВЕРСАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Предназначен как для гастроемкостей, так и кондитерских листов 400x600 мм

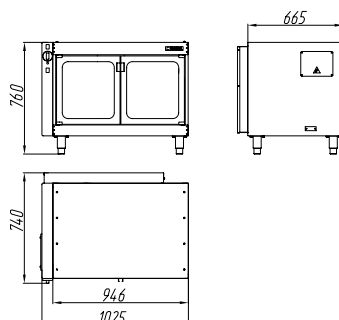


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Встроенные датчики-реле температуры автоматически поддерживают в камере заданный температурный режим



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ РШ-10Н



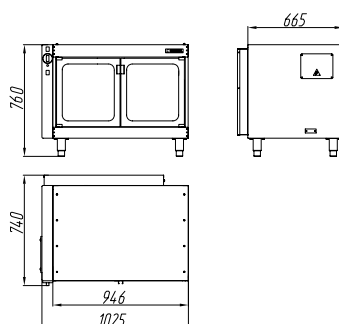
Общая информация	
Материал: полностью двери	нерж. сталь AISI-304 закаленное стекло
Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм	1025x740x760
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Эксплуатационные свойства	
Количество уровней	10
Тип увлажнения	капельный
Время разогрева шкафа до рабочей температуры, мин	10
Количество ТЭНов	2
Максимальная температура шкафа, °C	75
Диапазон регулирования температуры, °C	30-75
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Подсветка камеры. Независимое управление. Регулировка интенсивности подачи воды	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1060x815x950 мм

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ РШ-10Н-01



Общая информация	
Материал: полностью двери	нерж. сталь AISI-304 закаленное стекло
Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм	1025x740x760
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Эксплуатационные свойства	
Количество уровней	10
Время разогрева шкафа до рабочей температуры, мин	10
Количество ТЭНов	2
Максимальная температура шкафа, °C	75
Диапазон регулирования температуры, °C	30-75
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Подсветка камеры. Независимое управление	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1060x815x950 мм



ЛИНИИ РАЗДАЧИ





ВЕГА – максимально технологичная линия. Сочетает в себе гибкость конфигурации, высокое качество комплектующих и уникальные конструкторские решения. Универсальный дизайн позволяет использовать ВЕГУ в самых разнообразных интерьерах. ВЕГУ оценят требовательные клиенты, для которых важны тонкие профессиональные нюансы. Например, в комплектацию линии входят стеклянные полки с подсветкой, а также стеклянные защитные экраны (мармитов, нейтральных и открытых охлаждаемых прилавков) – на всех основных элементах. Кроме базовых элементов ВЕГА включает расширенный список оборудования, такого как: угловые элементы (внутренние и внешние, 45 и 90 градусов), прилавков для приборов и подогреватель для тарелок. Благодаря полной линейке возможно размещение линии как в прямостоящем варианте, так и угловых комбинациях.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Линия исполнена с применением нержавеющей стали AISI-304



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПВ-11/7Н	1100х700(1030)х1695	1,1 кВт, 230 В, остекленный, Т = +4 ... +10°C.
ЗПВ-15/7Н	1500х700(1030)х1695	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м³, 15/7 – 0,7 м³

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПВО-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, остекленный, Т = +4 ... +10°C.
ЗПВО-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м³, 15/7 – 0,07 м³

Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПН-6,5/7Н	650х700(1030)х870(1420 с полкой)	Две розетки для подключения оборудования.
ЗПН-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	Максимальная допустимая мощность подключения оборудования
ЗПН-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	3 кВт

Прилавок угловой

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПУ-90Н	1100(1500)х700(1030)х870	Прилавки внутренние и внешние на 45 и 90 градусов
ЗПУ-45Н	885(1140)х700(1030)х870	
ЗПУВ-90Н	1690х700(1030)х870	
ЗПУВ-45Н	855х700(1030)х870	

Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПП-1-6,5/7СН	650х700(1030)х870(1600)	Один ярус для нержавеющей посуды (входят в комплект, 6 шт.)

Кассовая кабина универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗКУ-11/7Н	1100х700(1030)х870	Комплектуется полкой для установки кассового оборудования; 2 розетки; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗМЭП-У-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C

Мармит первых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗМЭПС2-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	400 В; Мощность 11/7 – 4 кВт, 15/7 – 6 кВт
ЗМЭПС3-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	Количество конфорок 11/7 – 2 шт, 15/7 – 3 шт.

Мармит вторых блюд

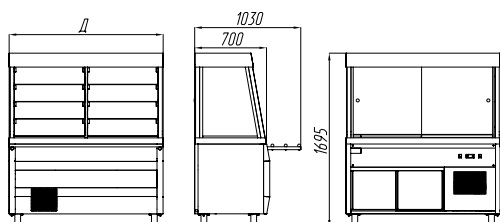
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗМЭВ-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	230 В; Мощность 11/7 – 3 кВт, 15/7 – 4 кВт
ЗМЭВ-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	Количество конфорок 11/7 – 2 шт, 15/7 – 3 шт.

Диспенсер-подогреватель для тарелок

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗДП-2	650х700(1030)х870(990)	1 кВт; 230 В; Т нагрева +30...+80°C Количество шахт для установки стоп тарелок – 2шт Макс диаметр тарелок 180мм и 260мм Количество тарелок загружаемых в одну шахту – 40-50шт

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором температуры и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм.



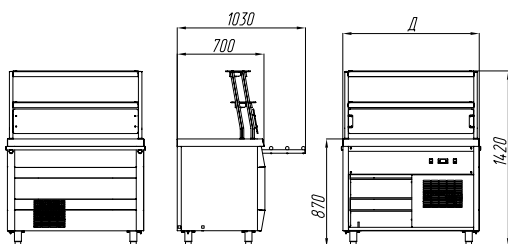
Общая информация	ЗПВ-11/7Н	ЗПВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030)x1695	1500x700(1030)x1695
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,5	0,7
Хладагент	R134a	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °C	+4 ...+10	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический	
Автоматический режим оттаивания	да	
Комплектация		
Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки		
Дополнительная информация		
ЗПВ-11/7Н внизу открытый инвентарный шкаф (без двери), ЗПВ-15/7Н внизу закрытый инвентарный шкаф с дверьми-купе		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°C. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм. Над прилавком располагается двухъярусная стеклянная полка, усиленная нержавеющей швеллером, на которой размещаются порционные блюда.



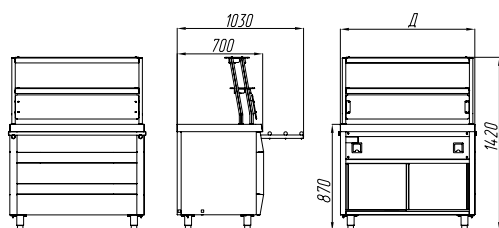
Общая информация	ЗПВО-11/7Н	ЗПВО-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100х700(1030) х870(1420)	1500х700(1030) х870(1420)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,05	0,07
Хладагент	R134a	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °C	+4 ...+10	
Количество полок	2	
Тип охлаждения витрины	статический	
Автоматический режим оттаивания	да	
Комплектация		
Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой и противокэшлевый стеклянный экран		
Дополнительная информация		
ЗПВО-11/7Н внизу открытый инвентарный шкаф (без двери)		
ЗПВО-15/7Н внизу закрытый инвентарный шкаф с дверьми-купе		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°C. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

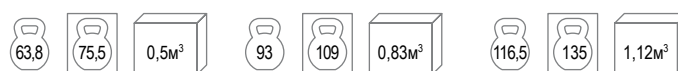
ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в трех типоразмерах: 650 мм, 1100 мм и 1500 мм.



Общая информация	ЗПН-6,5/7Н	ЗПН-11/7Н	ЗПН-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	650х700(1030) x870(1420)	1100х700(1030) x870(1420)	1500х00(1030) x870(1420)
Технические данные			
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50		
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	3,0	3,0
Эксплуатационные свойства			
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2		
Комплектация			
Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой, противокашлевый стеклянный экран			
Дополнительная информация			
Инвентарный шкаф с дверцами-купе. Регулируемые по высоте ножки. Подсветка. Розетки для подключения оборудования			

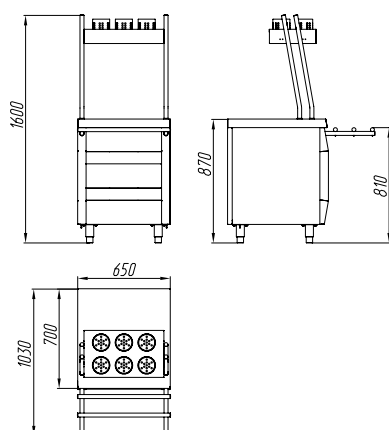
Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 670х740х1000 мм ДхШхВ = 1120х740х1000 мм ДхШхВ = 1520х740х1000 мм

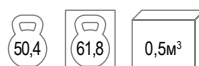
ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Прилавок предназначен для раздачи столовых приборов и подносов. В комплектацию прилавка входит 6 перфорированных стаканов для столовых приборов.



Общая информация	ЗПП-1-6,5/7СН
Габариты (ДхШхВ), мм	650х700(1030)х(870)1600
Комплектация	
Направляющие для подносов	
Стаканы с перфорацией для столовых приборов, шт	6
Поддон под стаканы, шт	1
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 670х740х1000 мм

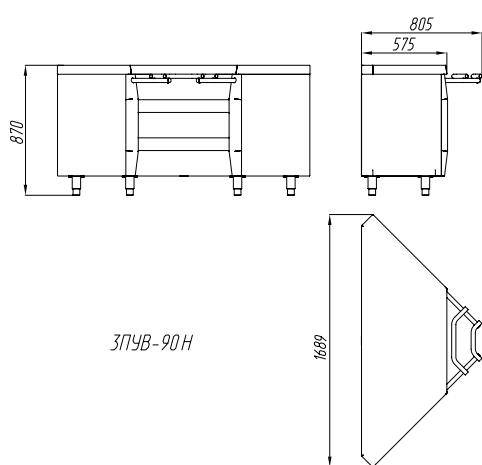
ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНУТРЕННИЙ



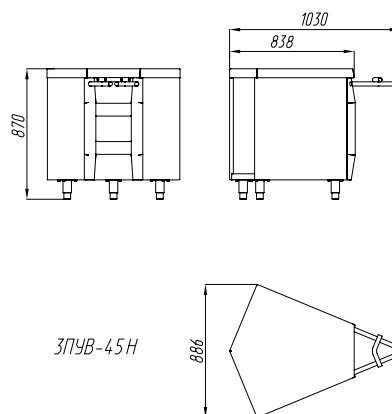
Общая информация	ЗПУВ-90Н	ЗПУВ-45Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1690х700(1030)х870	885х700(1030)х870
Угол, град.	90	45
Комплектация	Направляющие для подносов	
Дополнительная информация	Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф	

Логистическая информация	47,5	70	1,14м³	34	51	0,9м³
--------------------------	------	----	--------	----	----	-------

Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1770х650х993 мм ДхШхВ = 967х910х1022 мм



ЗПУВ-90Н



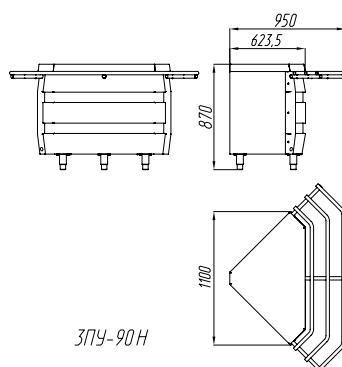
ЗПУВ-45Н

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНЕШНИЙ

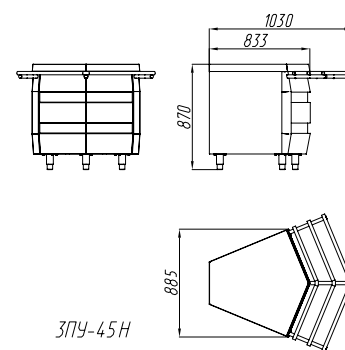
Прилавки угловые изготавливаются в двух видах и типоразмерах. Внешние угловые прилавки (45° и 90°) и внутренние угловые прилавки (45° и 90°). Эти элементы позволяют проектировать и исполнять гибкие формы расстановки линии в зависимости от заявленных к использованию площадей клиента.



Общая информация	ЗПУ-90Н	ЗПУ-45Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100(1550)х700(1030)х870	885(1140)х700(1030)х870
Угол, град.	90	45
Комплектация	Направляющие для подносов	
Дополнительная информация	Регулируемые по высоте ножки. ЗПУ-45Н с инвентарным шкафом	



ЗПУ-90Н



ЗПУ-45Н

Логистическая информация	41	57	0,82м³	42	59	0,9м³
--------------------------	----	----	--------	----	----	-------

Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1170х708х993 мм ДхШхВ = 967х910х1022 мм

КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера и комфортной работы с ним (пространство для рук). Внизу предусмотрена дополнительная полка. В столешнице находятся отверстия с заглушками для вывода проводов кассового оборудования.

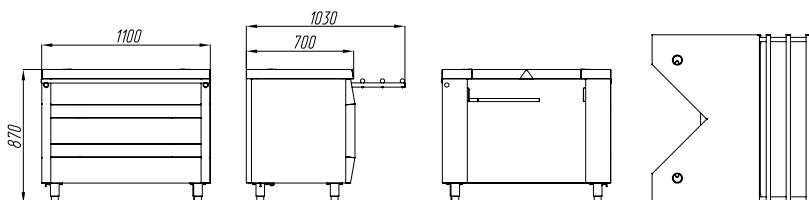


Общая информация	ЗКУ-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030)x870
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0
Количество розеток, шт	2
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Розетки для подключения оборудования	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1120x740x1000 мм



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем виде супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармит. Над мармитом расположена двухъярусная полка, на которой размещаются порционные блюда. Зона конфорок отделена от посетителей перегородкой из стекла, предохраняя пищу от внешних воздействий. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм.

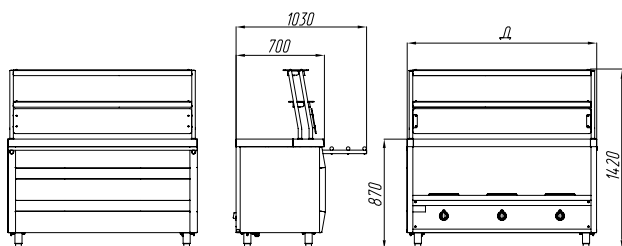


Общая информация	ЗМЭПС2-11/7Н	ЗМЭПС3-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030)x870(1420)	1500x700(1030)x870(1420)
Технические данные		
Напряжение питания, В/ частота тока, Гц	2/Н/PE 400/50	3/Н/PE 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
Количество конфорок, шт	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева	
Комплектация	Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой, противокашлевый стеклянный экран	
Дополнительная информация	Подсветка. Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухъярусная полка, на которой размещаются порционные блюда. Зона с гастроемкостями отделена от посетителей перегородкой из стекла (противокашлевым экраном), предохраняя пищу от внешних воздействий. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм.



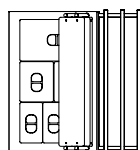
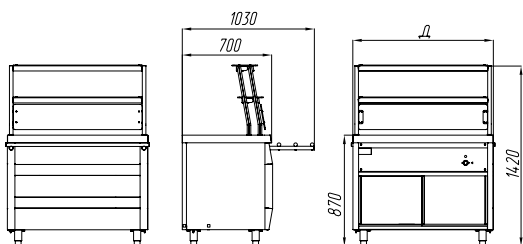
Общая информация	ЗМЭВ-11/7Н	ЗМЭВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100х700(1030) х870(1420)	1500х700(1030) х870(1420)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	3	4
Эксплуатационные свойства		
Регулируемая температура нагрева, °C	+30...+80	
Способ обогрева гастроемкостей	паровой	
Управление	бесступенчатое регулирование мощности нагрева	
Комплектация		
В комплект входят:	Набор гастроемкостей с ручками и крышками GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянные полки с подсветкой	Набор гастроемкостей с ручками и крышками GN-1/1-150 - 2 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянные полки с подсветкой

Дополнительная информация
Подсветка. Инвентарный шкаф с дверьми-купе. Противокашлевый стеклянный экран. Регулируемые по высоте ножки

Логистическая информация

88	123	1,14м³	115,5	158	1,51м³
----	-----	--------	-------	-----	--------

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640х840х1095 мм ДхШхВ = 1540х840х1095 мм



МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухъярусная полка, на которой размещаются порционные блюда. Зона с конфоркой и гастроемкостями отделена от посетителей перегородкой из стекла (противокашлевым экраном). Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.

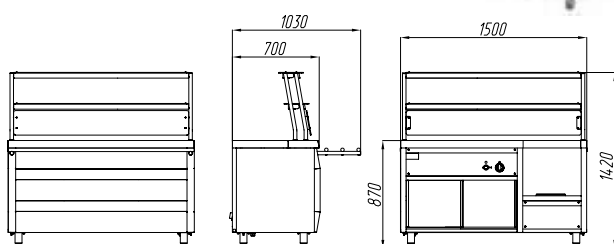


Общая информация	ЗМЭП-У-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1500х700(1030)х870(1420)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт	4
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °C	+30...+80
Способ обогрева гастроемкостей	паровой
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорки, мм	220
Уровень расположения конфорки от пола, мм	450
Время выхода конфорки на рабочий режим, мин.	не более 8
Управление	Регулирование мощности нагрева конфорки, регулировка температуры воды в ванне
Комплектация	
Набор гастроемкостей с ручками и крышками, с ручками GN-1/1-150 – 1 шт, GN-1/2-150 – 2 шт, GN-1/4-150 – 2 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянных полки с подсветкой	
Дополнительная информация	
Подсветка. Инвентарный шкаф с дверьми-купе. Противокашлевый стеклянный экран. Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация

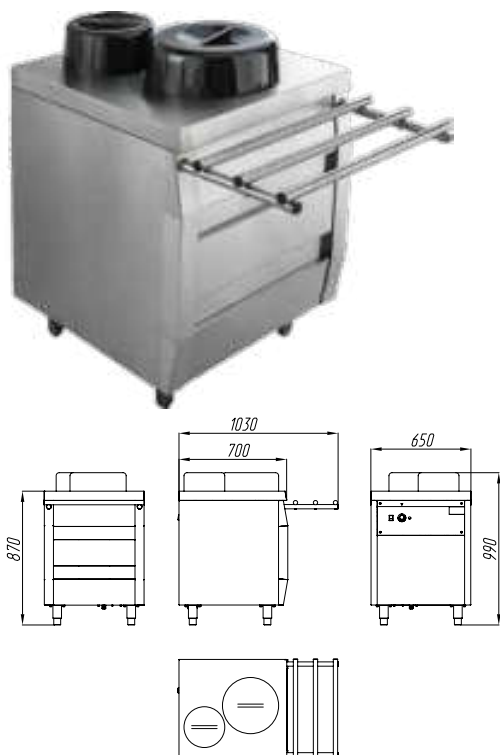
103,5	156,5	1,51м³
-------	-------	--------

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640х840х1095 мм



ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Диспенсер-подогреватель для тарелок предназначен для нагрева и длительного сохранения в теплом состоянии тарелок, используемых для раздачи горячей пищи на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий раздачи. Две шахты, одновременная загрузка 40-50 тарелок в каждую. Диспенсер-подогреватель комплектуется двумя крышками, которые служат более быстрому нагреву и поддержанию температуры тарелок.



Общая информация	ЗДП-2
Габариты (ДхШхВ), мм	650x700(1030)x870(990)
Технические данные	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Регулируемая температура нагрева, °C	+30...+80
Диаметр загружаемых тарелок, мм: 1 шахта	до 180
2 шахта	до 260
Единоновременная загрузка одной шахты, тарелок	40-50
Управление	плавная регулировка температуры
Комплектация	
Направляющие для подносов, 2 крышки	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Изоляция подогреваемого объема	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 840x790x1178 мм



Линия раздачи МАСТЕР разработана на основе лучших европейских аналогов. Все элементы выполнены из шлифованной нержавеющей стали и имеют внутренний каркас из профильной оцинкованной трубы. Достоинствами линии раздачи МАСТЕР являются функциональность, модульность, эргономичность и гармоничный дизайн.

В линии раздачи МАСТЕР идеально сочетаются уникальные конструкторские решения линии раздачи ВЕГА с лаконичностью форм линии раздачи ШКОЛЬНИК.

Поставляется в двух вариантах – элементы длиной 1120 и 1500 мм.

В состав линии раздачи входят прилавки-витрины охлаждаемые открытые и закрытые, прилавки нейтральные, мармиты для первых и вторых блюд, нейтральные столы, прилавки для приборов и подносов и диспенсер-подогреватель для тарелок, кассовая кабина.

В составе линии 17 элементов, что позволяет подобрать необходимый комплект для любого помещения.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Линия исполнена с применением высококачественной нержавеющей стали



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВ-11/7Н	1120х705(1035)х1720	1,1 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВ-15/7Н	1500х705(1035)х1720	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м³, 15/7 – 0,7 м³ 3 нержавеющие перфорированные полки

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВО-11/7Н	1120х705(1035)х870(1210 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВО-15/7Н	1500х705(1035)х870(1210 с полкой)	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м³, 15/7 – 0,07 м³

Прилавок нейтральный с полкой

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-11/7Н	1120х705(1035)х870(1210 с полкой)	2 розетки для подключения оборудования.
ПН-15/7Н	1500х705(1035)х870(1210 с полкой)	Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт

Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-11/7Н-01	1120х705(1035)х870	2 розетки для подключения оборудования.
ПН-15/7Н-01	1500х705(1035)х870	Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт

Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПП-1-6/7СН	630х675х680(1220)	4 перфорированных нержавеющих стакана
ПП-2-6/7СХН	630х675х680(1630)	4 перфорированных нержавеющих стакана и гостроемкость GN-1/1-65

Кассовая cabina универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ККУ-11/7Н	1120х705(1035)х870	2 розетки, нижняя полка; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭП-У-15/7Н	1500х705(1035)х870(1525)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C

Мармит первых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭПС2-11/7Н	1120х705(1035)х870(1210)	МЭПС2-11/7Н – 2 конфорки и МЭПС3-15/7Н – 3 конфорки
МЭПС3-15/7Н	1500х705(1035)х870(1210)	400 В; Мощность 11/7Н – 4 кВт, 15/7Н – 6 кВт

Мармит вторых блюд

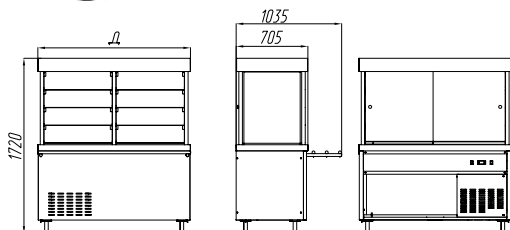
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭВ-11/7Н	1120х705(1035)х870(1525)	230 В;
МЭВ-15/7Н	1500х705(1035)х870(1525)	Мощность МЭВ-11/7Н – 3 кВт, МЭВ-15/7Н – 4 кВт

Диспенсер-подогреватель для тарелок

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ДП-2	650х705х870	1 кВт; 230 В; Т нагрева +30...+80°C Количество шахт для установки тарелок – 2 шт

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором температуры и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм. Комплектуется съемными перфорированными нержавеющими полками.



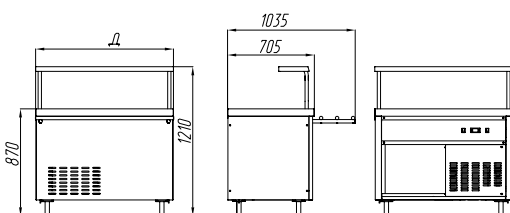
Общая информация	ПВ-11/7Н	ПВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x1720	1500x705(1035) x1720
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,5	0,7
Хладагент	R134a	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество и тип полок	3 перфорированные нержавеющие полки	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический	
Автоматический режим оттаивания	да	
Комплектация		
Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки		
Дополнительная информация		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф		

Логистическая информация						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью механического терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



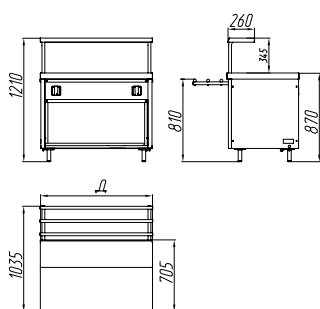
Общая информация	ПВО-11/7Н	ПВО-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120х705(1035) х870	1500х705(1035) х870
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,05	0,07
Хладагент	R134a	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °C	+4 ...+10	
Количество полок	1	
Наличие вентилятора/ тип охлаждения витрины	нет/ статический	
Автоматический режим оттаивания	да	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф		

Логистическая информация						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ С ПОЛКОЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПН-11/7н	ПН-15/7н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1210)	1500x705(1035) x870(1210)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1N/PE	230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	
Эксплуатационные свойства		
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф	
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

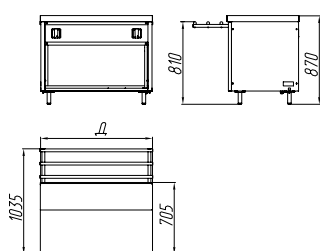
Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПН-11/7Н-01	ПН-15/7Н-01
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870	1500x705(1035) x870
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	
Эксплуатационные свойства		
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф	
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2	
Комплектация		
Направляющие для подносов		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки.		

Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Прилавок предназначен для раздачи хлеба, столовых приборов и подносов. В комплектацию прилавка входят стаканы с перфорацией для столовых приборов и гастроемкость GN (ПП-2-6/7СХН). Внизу расположен инвентарный шкаф.



Общая информация	ПП-1-6/7СН	ПП-2-6/7СХН
Габариты (ДхШхВ), мм	630х675х1290	630х675х1630

Комплектация

Нержавеющие стаканы для столовых приборов с перфорацией - 4 шт. Поддон для остатков воды - 1 шт. Для ПП-2-6/7СХН гастроемкость GN-1/1-75 - 1 шт. (в качестве хлебницы)

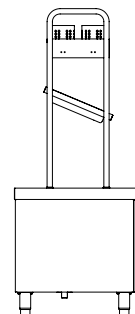
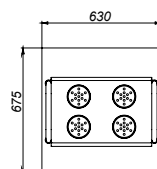
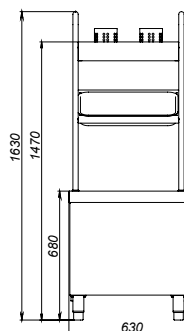
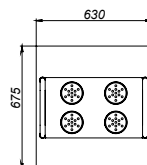
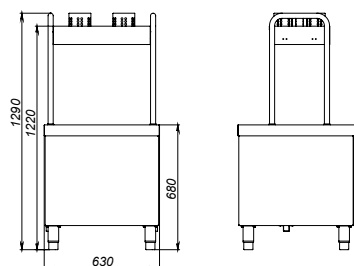
Дополнительная информация

Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф

Логистическая информация

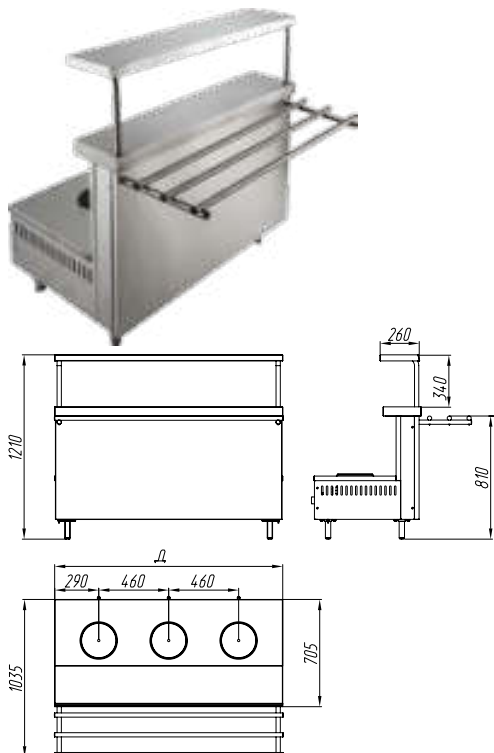


Упаковка: деревянный поддон, короб из картона.
Стойки прилавка ПП-2-6/7СХН упакованы в отдельную коробку из картона. Всего 2 места
ДхШхВ = 645х705х800 мм



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем состоянии супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармит. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



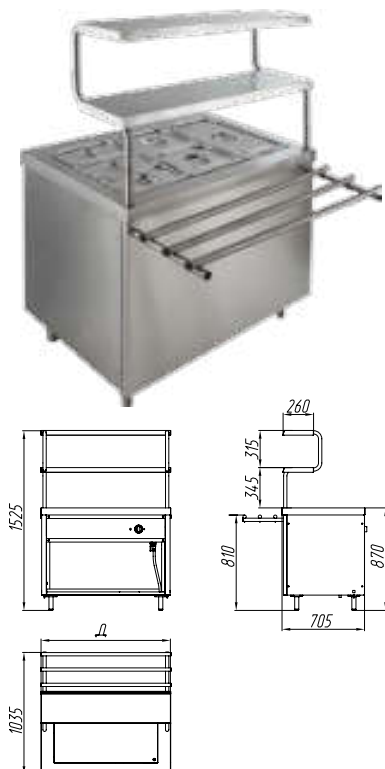
Общая информация	МЭПС2-11/7Н	МЭПС3-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1210)	1500x705(1035) x870(1210)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	2/Н/РЕ 400/50	3/Н/РЕ 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
Эксплуатационные свойства		
Количество конфорок, шт.	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 и 1500 мм.



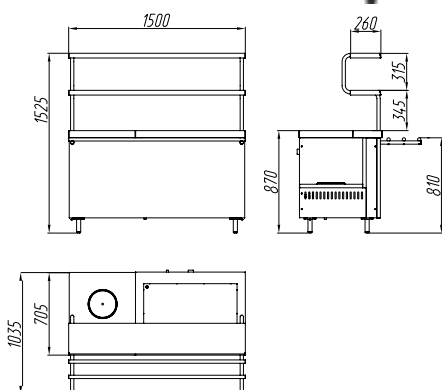
Общая информация	МЭВ-11/7Н	МЭВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1525)	1500x705(1035) x870(1525)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	3,0	4,0
Эксплуатационные свойства		
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80	
Способ обогрева гастроемкостей	паровой	
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф	
Время выхода на рабочий режим, мин.	не более 8	
Комплектация		
Двухуровневая полка, направляющие, Набор гастроемкостей с ручками и крышками: для МЭВ-11/7Н GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. для МЭВ-15/7Н GN-1/1-150 - 2 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт.		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1540x840x1095 мм

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.



Общая информация	МЭП-У-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1500x705(1035)x870(1525)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Потребляемая мощность, кВт	4
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °C	+30...+80
Способ обогрева гастроемкостей	паровой
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорки, мм	220
Уровень расположения конфорки от пола, мм	450
Время разогрева воды до максимальной температуры, мин.	25
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорки, регулировка температуры нагрева воды в ванне
Комплектация	Двухуровневая полка, направляющие. Набор гастроемкостей с ручками и крышками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 2 шт.
Дополнительная информация	Регулируемые по высоте ножки

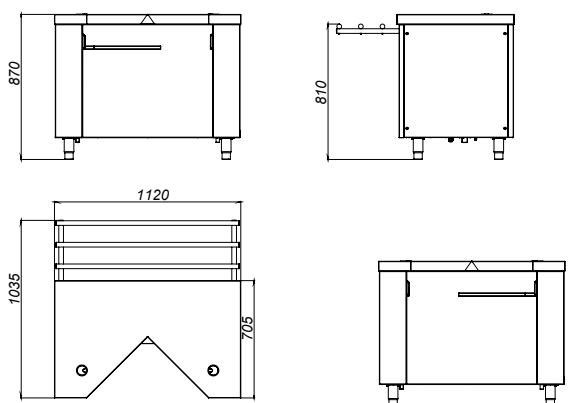
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера и комфортной работы с ним (пространство для рук). В столешнице находятся отверстия с заглушками для вывода проводов кассового оборудования.



Общая информация	ККУ-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035)x870
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Максимальная мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт	3,0
Комплектация	
Направляющие для подносов	
Количество розеток, шт	2
Полка, шт	1
Дополнительная информация	Регулируемые по высоте ножки

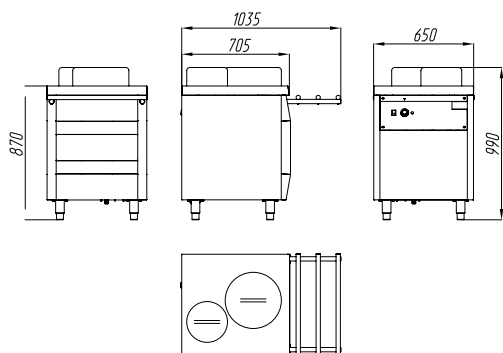
Логистическая информация



Упаковка:
деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм

ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Диспенсер-подогреватель для тарелок предназначен для нагрева и длительного сохранения в теплом состоянии тарелок, используемых для раздачи горячей пищи на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий раздачи. Две шахты, одновременная загрузка 40-50 тарелок в каждую. Диспенсер-подогреватель комплектуется двумя крышками, которые служат более быстрому нагреву и поддержанию температуры тарелок.



Общая информация	ДП-2
Габариты (ДхШхВ), мм	650x705(1035)x870(990)
Технические данные	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Регулируемая температура нагрева, °C	+30...+80
Диаметр загружаемых тарелок, мм: 1 шахта	до 180
2 шахта	до 260
Единоновременная загрузка одной шахты, тарелок	40-50
Управление	плавная регулировка температуры
Комплектация	
Направляющие для подносов, 2 защитных пластиковых экрана	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Изоляция подогреваемого объема	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 840x790x1178 мм



Линия ШКОЛЬНИК спроектирована специально для организаций бюджетной сферы, в частности – учебных заведений. Функционально линия отвечает всем современным требованиям организации общественного питания. Столешницы, полки и направляющие изготовлены из нержавеющей стали AISI-304. Передние и боковые панели из оцинкованной стали, окрашенной серой порошковой краской. Линия включает все необходимые для рабочей расстановки элементы: прилавки-витрины охлаждаемые (закрытый и открытый), прилавки нейтральные, прилавки для столовых приборов и подносов, кассовая кабина и мармиты (первых, вторых блюд и универсальный). Элементы линии доступны в двух вариантах длины: 1120 и 1500 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и gastronorm-емкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



СТАНДАРТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Габаритные размеры изделий стандартизированы с общепринятыми нормами:
1120 и 1500 мм (длина)

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВ-11/7	1120x705(1035)x1720	1,1 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВ-15/7	1500x705(1035)x1720	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м³, 15/7 – 0,7 м³

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВО-11/7	1120x705(1035)x870(1210 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВО-15/7	1500x705(1035)x870(1210 с полкой)	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м³, 15/7 – 0,07 м³

Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-11/7	1120x705(1035)x870(1210 с полкой)	2 розетки для подключения оборудования.
ПН-15/7	1500x705(1035)x870(1210 с полкой)	Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт

Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПП-1-6/7С	630x675x680(1220)	4 перфорированных стакана
ПП-2-6/7СХ	630x675x680(1630)	4 перфорированных стакана и гастроемкость GN-1/1-75

Кассовая кабина универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ККУ-11/7	1120x705(1035)x870	2 розетки; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭП-У-15/7	1500x705(1035)x870(1525)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C

Мармит первых блюд

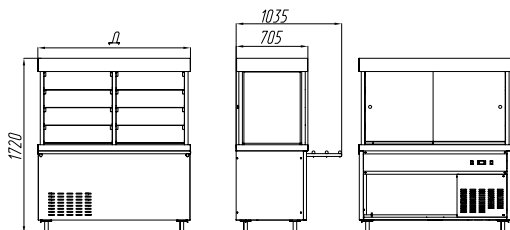
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭПС2-11/7	1120x705(1035)x870(1210)	400 В;
МЭПС3-15/7	1500x705(1035)x870(1210)	Мощность 11/7 – 4 кВт, 15/7 – 6 кВт

Мармит вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭВ-11/7	1120x705(1035)x870(1525)	230 В;
МЭВ-15/7	1500x705(1035)x870(1525)	Мощность 11,7 – 3 кВт, 15/7 – 4 кВт

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



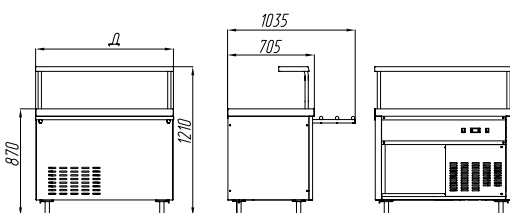
Общая информация	ПВ-11/7	ПВ-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x1720	1500x705(1035) x1720
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,5	0,7
Хладагент	R134a	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество и тип полок	3 перфорированные полки	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический	
Автоматический режим оттаивания	да	
Комплектация		
Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки. Инвентарный шкаф без дверок		
Дополнительная информация		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация	115	169	1,96м³	143	204	2,6м³
--------------------------	-----	-----	--------	-----	-----	-------

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью механического терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



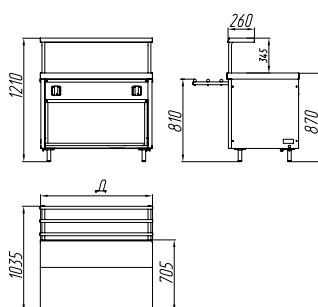
Общая информация	ПВО-11/7	ПВО-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870	1500x705(1035) x870
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,05	0,07
Хладагент	R134a	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество полок	1	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	нет/ статический	
Автоматический режим оттаивания	да	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф		

Логистическая информация	68,5	116	1,14м³	87,5	140	1,5м³
--------------------------	------	-----	--------	------	-----	-------

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПН-11/7	ПН-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1210)	1500x705(1035) x870(1210)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	
Эксплуатационные свойства		
Функциональные элементы	Инвентарный шкаф без дверей	
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Прилавок предназначен для раздачи хлеба, столовых приборов и подносов. В комплектацию прилавка входят стаканы с перфорацией для столовых приборов и габаритность GN (ПП-2-6/7СХ). Внизу расположен инвентарный шкаф.

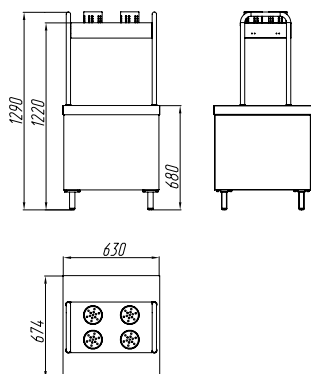


Общая информация	ПП-1-6/7С	ПП-2-6/7СХ
Габариты (ДхШхВ), мм	630x675x1290	630x675x1630
Комплектация		
Стаканы с перфорацией для столовых приборов - 4 шт. Поддон под стаканы с перфорацией - 1 шт. Для ПП-2-6/7СХ - Габаритность GN-1/1-75 - 1 шт.		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф без дверей		

Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона.
Стойки прилавка ПП-2-6/7СХ упакованы в отдельную коробку из картона. Всего 2 места
ДхШхВ = 645x705x800 мм



КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера и комфортной работы с ним (пространство для рук). В столешнице находятся отверстия с заглушками для вывода проводов кассового оборудования.

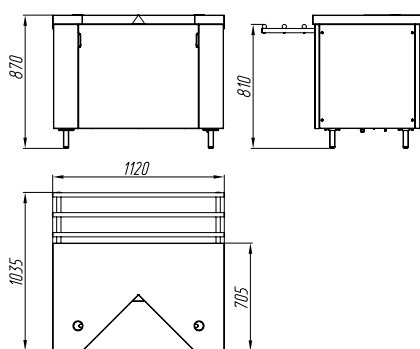


Общая информация		ККУ-11/7
Габариты (ДхШхВ), мм		1120х705(1035)х870
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц		1/Н/РЕ 230/50
Максимальная мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт		3,0
Комплектация		
Направляющие для подносов		
Количество розеток, шт		2
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация

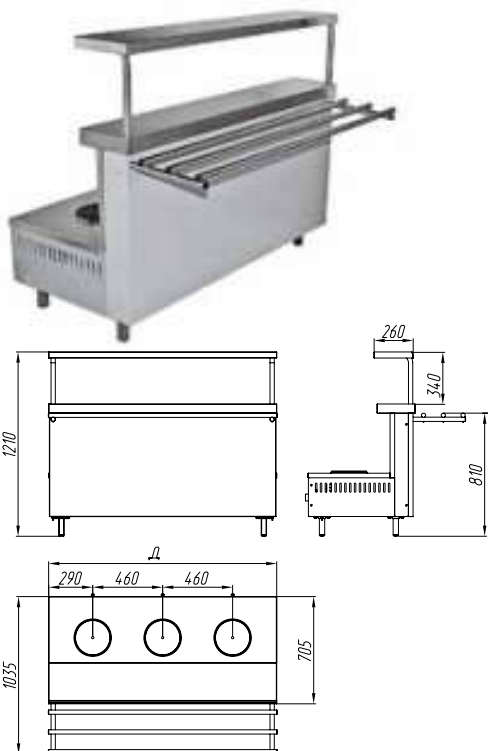


Упаковка:
деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1140х740х1000 мм



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем виде супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармит. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	МЭПС2-11/7	МЭПС3-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120х705(1035)х870(1210)	1500х705(1035)х870(1210)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	2/Н/РЕ 400/50	3/Н/РЕ 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
Эксплуатационные свойства		
Количество конфорок, шт.	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

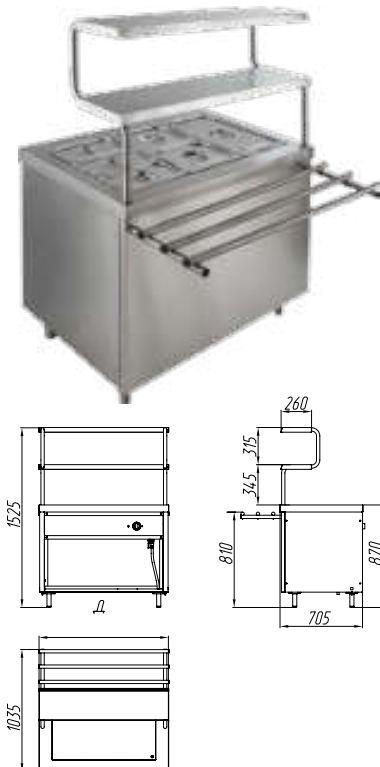
Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240х840х1095 мм ДхШхВ = 1640х840х1095 мм

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 и 1500 мм.



Общая информация	МЭВ-11/7	МЭВ-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1525)	1500x705(1035) x870(1525)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	3,0	4,0
Эксплуатационные свойства		
Регулируемая температура нагрева, °C	+30...+80	
Способ обогрева гастроемкостей	паровой	
Функциональные элементы	Инвентарный шкаф без дверок	
Время разогрева воды до мксимальной температуры, мин.	25	
Комплектация		
Двухуровневая полка, направляющие. Набор гастроемкостей с ручками и крышками: для МЭВ-11/7: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/3-150 – 3 шт. для МЭВ-15/7: GN-1/1-150 – 2 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/3-150 – 3 шт.		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1540x840x1095 мм

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.



Общая информация		МЭП-У-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм		1500x705(1035) x870(1525)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц		1/1N/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт		4
Эксплуатационные свойства		
Регулируемая температура нагрева, °C		+30...+80
Способ обогрева гастроемкостей		паровой
Функциональные элементы		Инвентарный шкаф без дверок
Количество конфорок, шт.		1
Диаметр конфорки, мм		220
Уровень расположения конфорки от пола, мм		450
Время разогрева воды до максимальной температуры, мин.		25
Управление		Регулировка мощности нагрева конфорки, регулировка температуры воды в ванне
Комплектация		
Двухуровневая полка, направляющие. Набор гастроемкостей с ручками и крышками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 2 шт.		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм



ДАНА – самая компактная линия. Небольшие размеры линии раздачи позволяют использовать ее в помещениях с минимальными размерами. Линия ДАНА целиком исполнена из нержавеющей стали. Для производства используются высококачественные комплектующие. В комплект поставки включены направляющие для подносов, полки, гасстроемкости.

ЛИНИИ РАЗДАЧИ

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гасстроемкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



КОМПАКТНОСТЬ

Компактный размер основных модулей без ущерба для производительности. Минимизированные размеры позволяют использовать небольшие площади для организации общественного питания



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВ-10/7Н	1060х700(1025)х1570	1,1 кВт, 230 В, Т = +4...+10°C Охлаждаемый объем прилавка 0,35 м³

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВО-11/7Н	1100х700(1025)х870(1210 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, Т = от +4... +10°C. Охлаждаемый объем прилавка 0,04 м³

Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-10/7Н	1060х700(1025)х870(1210 с полкой)	Две розетки для подключения оборудования 230 В. Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПП-1-6/7СН	630х700х480(1210)	4 перфорированных стакана
ПП-2-6/7СХН	630х700х480(1500)	4 перфорированных стакана и гастроемкость GN-1/1-75

Кассовая кабина универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ККУ-12/7Н	1200х700(1025)х870	2 розетки 230 В; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭП-У-15/7Н	1500х700(1025)х870(1210)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C

Мармит первых блюд

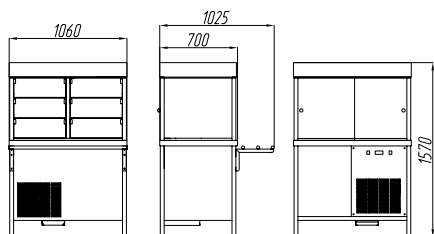
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭПС2-10/7Н	1000х700(1025)х870(1210)	4 кВт, 400 В, 2 конфорки
МЭПС3-15/7Н	1500х700(1025)х870(1210)	6 кВт, 400 В, 3 конфорки

Мармит вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭВ-10/7Н	1060х700(1025)х870(1210)	3 кВт, 230 В

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора.



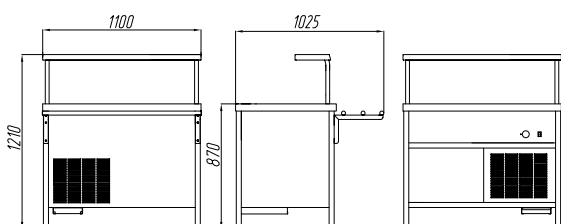
Общая информация	ПВ-10/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1060x700(1025)x1570
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,35
Хладагент	R134a
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура, °C	+4 ...+10
Количество и тип полок	2 перфорированные полки
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический
Автоматический режим оттаивания	да
Комплектация	
Направляющие для подносов, 2 перфорированные полки	
Дополнительная информация	
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°C. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф	

Логистическая информация

126,5	178	1,86м³	Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1200x840x1845 мм
-------	-----	--------	---

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью механического терморегулятора.



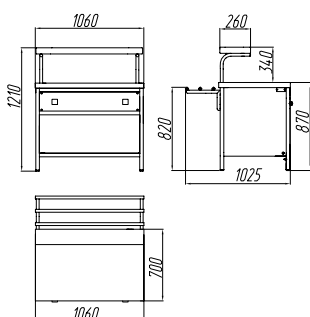
Общая информация	ПВО-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1025)x870(1210)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,04
Хладагент	R134a
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура, °C	+4 ...+10
Количество полок	1
Комплектация	
Направляющие для подносов, полка	
Дополнительная информация	
Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф	

Логистическая информация

119	164	1,18м³	Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1135 мм
-----	-----	--------	---

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном прилавке встроены две розетки 230 В для подключения дополнительного оборудования



Общая информация	ПН-10/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1060x700(1025)x870(1210)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0
Комплектация	
Направляющие для подносов, полка	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. 2 розетки на 230 В. Внизу инвентарный шкаф	

Логистическая информация



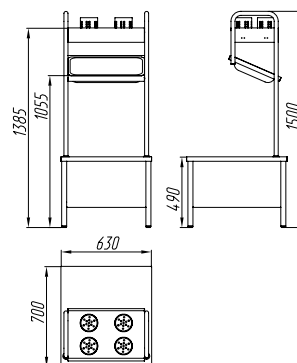
Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1080x740x1025 мм

ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ

Прилавок предназначен для раздачи хлеба, столовых приборов и подносов. Выпускается в двух модификациях: с перфорированными стаканами (ПП-1-6/7СН) и комплектом перфорированные стаканы + гастроемкость (ПП-1-6/7СХН). В прилавке ПП-1-6/7СХН гастроемкость используется в качестве хлебницы. Внизу расположен инвентарный шкаф.



Общая информация	ПП-1-6/7СН	ПП-2-6/7СХН
Габариты (ДхШхВ), мм	630x700x480(1210)	630x700x480(1500)
Комплектация		
Стаканы для столовых приборов с перфорацией	4 шт.	4 шт.
Поддон под стаканы	1 шт.	1 шт.
Гастроемкость GN-1/1-75	-	1 шт.
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф		



Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона.

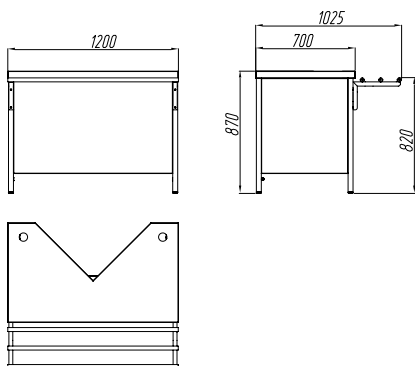
Стойки прилавка ПП-2-6/7СХН упакованы в отдельную коробку из картона.

Всего 2 места

ДхШхВ = 655x725x616 мм ДхШхВ = 655x725x616 мм + 1100x370x50 мм

КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата. На боковых стенках имеются розетки 230 В. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера.



Общая информация	ККУ-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1200х700(1025)х870
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт	3,0
Комплектация	
Направляющие для подносов	
Количество розеток, шт	2
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

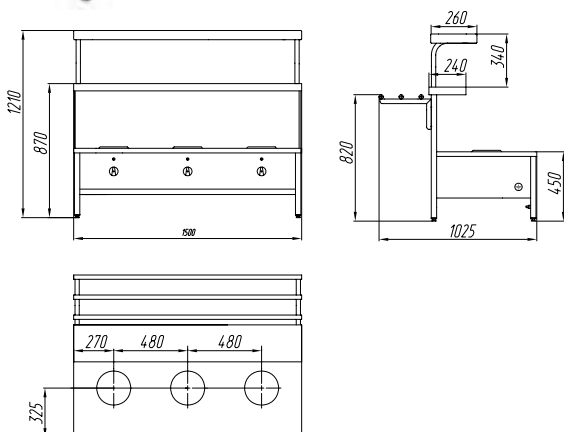
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1340х840х1088 мм

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем виде супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармит. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Выпускается в двух типоразмерах: 1000 мм и 1500 мм.



Общая информация	МЭП2-10/7Н	МЭП3-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1000х700(1025) х870(1210)	1500х700(1025) х870(1210)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	2/Н/РЕ 400/50	3/Н/РЕ 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
Эксплуатационные свойства		
Количество конфорок, шт.	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

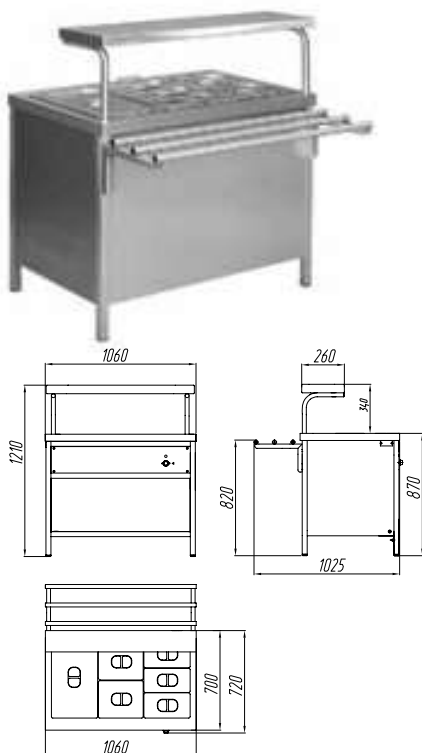
Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1200х840х1095 мм ДхШхВ = 1640х840х1095 мм

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гостроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3.



Общая информация	МЭВ-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1060x700(1025)x870(1210)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Потребляемая мощность, кВт	3,0
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Способ обогрева гостроемкостей	паровой
Время разогрева воды до максимальной температуры, мин.	25
Управление	Плавная регулировка температуры воды в ванне
Комплектация	
Направляющие для подносов, полка. Набор гостроемкостей с ручками и крышками GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт.	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1200x840x1095 мм

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гостроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.



Общая информация	МЭП-У-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1500x700(1025)x870(1210)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Потребляемая мощность, кВт	4
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Способ обогрева гостроемкостей	паровой
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорки, мм	220
Уровень расположения конфорки от пола, мм	450
Время выхода на рабочий режим, мин.	25
Время выхода конфорки на рабочий режим, мин.	не более 8
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорки (3 степени нагрева) и температуры воды в ванне
Комплектация	
Направляющие для подносов, полка, набор гостроемкостей с ручками и крышками GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/4-150 - 2 шт.	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

	ВЕГА	МАСТЕР	ШКОЛЬНИК	ДАНА
Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый	ЗПВ-11/7Н	ПВ-11/7Н	ПВ-11/7	ПВ-10/7Н
	ЗПВ-15/7Н	ПВ-15/7Н	ПВ-15/7	
Прилавок-витрина охлаждаемый открытый	ЗПВО-11/7Н	ПВО-11/7Н	ПВО-11/7	ПВО-11/7Н
	ЗПВО-15/7Н	ПВО-15/7Н	ПВО-15/7	
Прилавок нейтральный с полкой	ЗПН-6,5/7Н	ПН-11/7Н	ПН-11/7	ПН-10/7Н
	ЗПН-11/7Н	ПН-15/7Н	ПН-15/7	
	ЗПН-15/7Н			
Прилавок нейтральный		ПН-11/7Н-01		
		ПН-15/7Н-01		
Прилавки угловые	ЗПУ-45Н			
	ЗПУ-90Н			
	ЗПУВ-45Н			
	ЗПУВ-90Н			
Прилавок для столовых приборов и подносов	ЗПП-1-6,5/7СН	ПП-1-6/7СН	ПП-1-6/7С	ПП-1-6/7СН
		ПП-2-6/7СХН	ПП-2-6/7СХ	ПП-2-6/7СХН
Кассовая кабина универсальная	ЗККУ-11/7Н	ККУ-11/7Н	ККУ-11/7	ККУ-12/7Н
Мармит универсальный для первых и вторых блюд	ЗМЭП-У-15/7Н	МЭП-У-15/7Н	МЭП-У-15/7	МЭП-У-15/7Н
Мармит первых блюд	ЗМЭПС2-11/7Н	МЭПС2-11/7Н	МЭПС2-11/7	МЭП2-10/7Н
	ЗМЭПС3-15/7Н	МЭПС3-15/7Н	МЭПС3-15/7	МЭП3-15/7Н
Мармит вторых блюд	ЗМЭВ-11/7Н	МЭВ-11/7Н	МЭВ-11/7	МЭВ-10/7Н
	ЗМЭВ-15/7Н	МЭВ-15/7Н	МЭВ-15/7	
Диспенсер-подогреватель для тарелок	ЗДП-2	ДП-2		



САЛАТ-БАРЫ



Передвижные салат-бары предназначены для кратковременного хранения, демонстрации вторых блюд, гарниров, соусов, салатов в gastronostях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.). В ассортименте RADA представлены три модели салат-баров: мармит (МЭП-11/7Н), прилавок нейтральный (ПНП-11/7Н) и прилавок-витрина охлаждаемая (ПВОП-11/7Н). Все модели оснащены складывающимися направляющими для подносов с двух сторон. Верхняя полка имеет ограждение и комплектуется яркой подсветкой. Салат-бары мобильны благодаря поворотным колесам, два из которых с тормозом. Передвижная конструкция оборудования позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий. Материал изделий – нержавеющая сталь AISI-304 и ламинированная МДФ цвета махагон в качестве внешней отделки. Стандартный размер оборудования (ДхШхВ) 1100х700(1105)х870(1455) мм.

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ МЭП-11/7Н

Мармит электрический передвижной предназначен для кратковременного хранения вторых блюд, гарниров, соусов в горячем состоянии в gastronostях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.)

ПРЕИМУЩЕСТВА



МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



ПОДДЕРЖАНИЕ РАВНОМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

В мармите использован принцип «водяной бани», нагрев продуктов и поддержка нужной температуры происходят с помощью воды, подогреваемой электрическими ТЭНами



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект входят складные направляющие для подносов с двух сторон, полка с защитным ограждением, подсветка и gastronostы

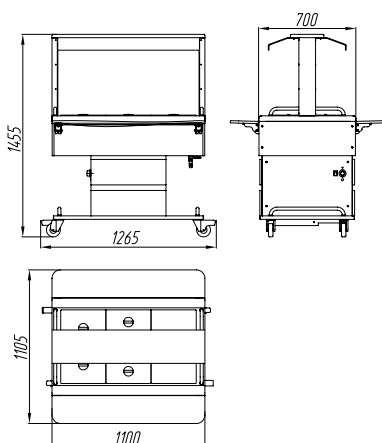


ГИГИЕНИЧНО

ТЭНы не имеют контакта с водой (находятся снизу ванны мармита), вследствие чего облегчается гигиеническая уборка ванны



Общая информация	МЭП-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100х700(1105)х870(1455)
Внутренний размер ванны (ДхШхВ), мм	953х508х205
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,0
Количество ТЭНов	3
Максимальная температура воды в ванне, °C	80
Способ обогрева gastronostей	паровой
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °C	+30 ...+80
Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг	15
Комплектация	
Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой. Gastronostы с крышками и ручками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 3 шт.	



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240х840х1845 мм



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ПНП-11/7Н

Передвижной нейтральный прилавок предназначен для раздачи блюд, горячих и холодных напитков, установки дополнительного оборудования. На прилавке установлены две розетки 230 В для подключения дополнительного оборудования.

ПРЕИМУЩЕСТВА



МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект входят складные направляющие для подносов с двух сторон, полка с защитным ограждением, подсветка и розетки

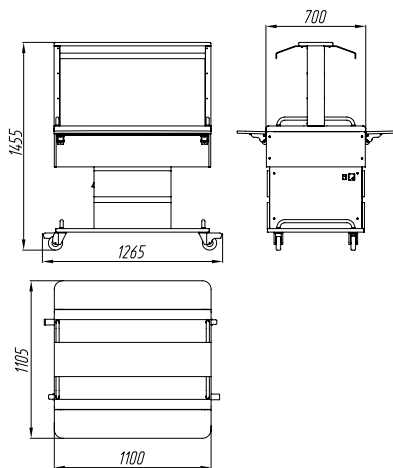


Общая информация	ПНП-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1105)x870(1455)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0
Эксплуатационные свойства	
Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг	15
Максимально допустимая распределенная нагрузка на столешницу, кг	30
Комплектация	
Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой.	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1845 мм



ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ПВОП-11/7Н

Прилавок-витрина охлаждаемый передвижной предназначен для кратковременного хранения холодных блюд, закусок и салатов в гостроемкостях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.). Эксплуатация прилавка допускается при температуре окружающего воздуха от 10 до 35°C, относительной влажности от 40 до 70%.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Компрессор, блок управления и вентилятор лучших европейских производителей



МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



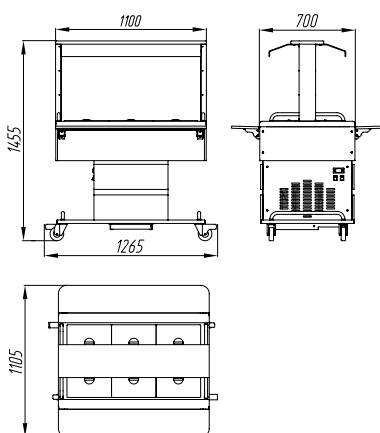
РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект входят складные направляющие для подносов с двух сторон, полка с защитным ограждением, подсветка и гостроемкости



ДИНАМИЧЕСКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлажденный воздух сразу поступает в ванну. Это позволяет быстрее выходить на рабочий режим, точнее поддерживать температуру и экономить электричество



Общая информация		МЭП-11/7Н		
Габариты (ДхШхВ), мм (со сложенными полками)		1100x700(1105)x870(1455)		
Внутренний размер ванны (ДхШхВ), мм		953x508x205		
Охлаждаемый объем, м³		0,04		
Технические данные				
Напряжение питания, В/частота тока, Гц		1/N/PE	1/N/PE	230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт		0,9		
Тип управления		электронное		
Охлаждение ванны		динамическое		
Эксплуатационные свойства				
Диапазон температуры, °C		+4 ...+10		
Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг		15		
Комплектация				
Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой. Гастроемкости с крышками и ручками: GN-1/2-150 – 6 шт.				

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1240x840x1845 мм



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ





Холодильные столы RADA – универсальное оборудование, совмещающее функции холодильного шкафа и полноценного рабочего стола.

Холодильные столы RADA позволяют рационально использовать производственные площади, оптимизировать работу персонала, сократить расходы на электроэнергию. Все элементы холодильной системы вынесены за пределы охлаждаемого отсека в агрегатный. Высокоэффективный агрегат представляет собой двухуровневую модульную конструкцию, полностью выдвигаемую для удобства обслуживания.

Холодильные столы RADA рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +43°C.

Диапазон рабочих температур от -2°C до +10°C.

ПРЕИМУЩЕСТВА



100% НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Холодильные столы изготовлены из нержавеющей стали AISI-304 (за исключением задней стенки)



ЭЛЕКТРОННЫЙ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ

позволяет точно задать необходимую температуру, контролировать ее поддержание, управлять настройками, при необходимости – диагностировать холодильную систему



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Стол имеет цельнозаливные пенополиуретаном корпуса и двери, гарантирующие отменную термоизоляцию, прочность и герметичность



МОДУЛЬНОСТЬ

Стандартизированные габаритные размеры столов позволяют встроить их в единые производственные линии предприятий торговли и общепита



ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН

Стол эргономичен и безопасен – он не имеет выступающих за пределы столешницы элементов. Ручки дверей столов удобны и гигиеничны. Столешницы имеют радиусный изгиб фронтального края



РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ

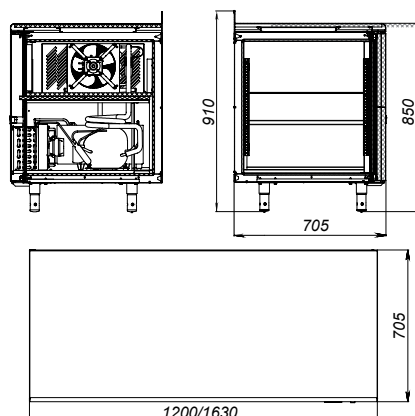
Ножки из нержавеющей стали регулируются по высоте



КЛАСС ЗАЩИТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ IP24

Стол соответствует классу защиты электроприборов IP24 и предназначен для использования на профессиональной кухне в условиях повышенной влажности и воздействия высоких температур

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2GN-G, TM3GN-G



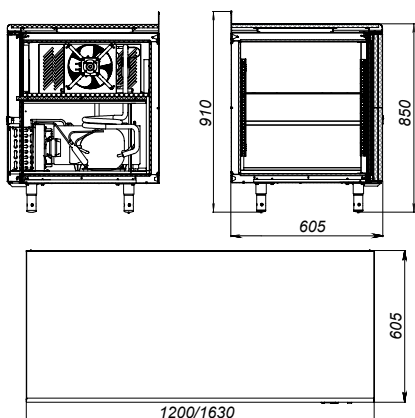
Логистическая информация

TM2GN-G Упаковка: деревянные поддон и обрешётка, короб из картона
ДхШхВ = 1310x815x1045 мм

TM3GN-G Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона
ДхШхВ = 1725x815x1045 мм

Модель	TM2GN-G	TM3GN-G
Кол-во дверей	2	3
Материал столешницы	нерж сталь AISI 304	
Материал обшивок корпуса (снаружи (за исключением задней стенки) и изнутри) и дверей	нерж сталь AISI 304	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	320	450
Габаритные размеры, мм	1200x705x850/910	1630x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C, /вл-сть, %)	до +43/до 80	
Тип охлаждения	динамический	
Хладагент	R134a	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	1/N/PE 230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Тип полок	Gastronorm GN 1/1	
Кол-во полок в комплекте	2	3
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2-G, TM3-G



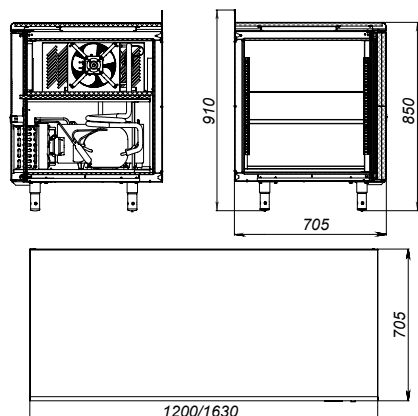
Логистическая информация

TM2-G Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона
ДхШхВ = 1310x715x1045 мм

TM3-G Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона
ДхШхВ = 1725x715x1045 мм

Модель	TM2-G	TM3-G
Кол-во дверей	2	3
Материал столешницы	нерж сталь AISI 304	
Материал обшивок корпуса (снаружи - за исключением задней стенки - и изнутри) и дверей	нерж сталь AISI 304	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	270	400
Габаритные размеры, мм	1200x605x850/910	1630x605x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C, /вл-сть, %)	до +43/до 80	
Тип охлаждения	динамический	
Хладагент	R134a	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	1/N/PE 230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Тип полок	обычные	
Кол-во полок в комплекте	2	3
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2GN-S, TM3GN-S



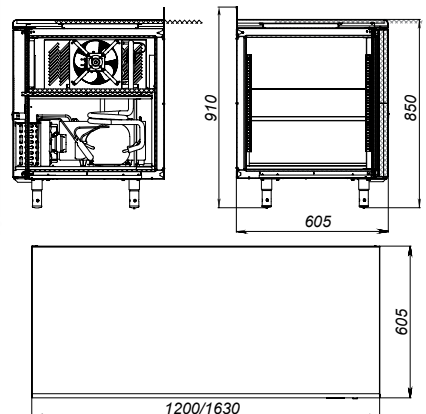
Логистическая информация

TM2GN-S 130 150 1,2 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1310х815х1045 мм

TM3GN-S 150 180 1,5 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1725х815х1045 мм

Модель	TM2GN-S	TM3GN-S
Кол-во дверей	2	3
Материал столешницы	нерж сталь AISI 304	
Материал обшивок корпуса и дверей	сталь с полимерным покрытием	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	320	450
Габаритные размеры, мм	1200x705x850/910	1630x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C, /вл-сть, %)	до +43/до 80	
Тип охлаждения	динамический	
Хладагент	R134a	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	1/N/PE 230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Тип полок	Gastronorm GN 1/1	
Кол-во полок в комплекте	2	3
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2-S, TM3-S



Логистическая информация

TM2-S 125 140 1,0 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1310х715х1045 мм

TM3-S 145 170 1,3 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1725х715х1045 мм

Модель	TM2-S	TM3-S
Кол-во дверей	2	3
Материал столешницы	нерж сталь AISI 304	
Материал обшивок корпуса и дверей	сталь с полимерным покрытием	
Диапазон рабочих температур, °C	-2...+10	
Объем, л	270	400
Габаритные размеры, мм	1200x605x850/910	1630x605x850/910
Толщина стенки корпуса, мм	43	
Условия окружающей среды (t, °C, /вл-сть, %)	до +43/до 80	
Тип охлаждения	динамический	
Хладагент	R134a	
Терморегулятор	эл.блок	
Тип оттайки	автоматическая с системой испарения конденсата	
Система электропитания, В/Гц	1/N/PE 230/50	
Потребляемая мощность, Вт, не более	350	
Тип полок	обычные	
Кол-во полок в комплекте	2	3
Толщина столешницы, мм	40	
Наличие борта	+	
Высота борта, мм	60	



ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ





Зонты вентиляционные предназначены для улавливания избыточного тепла, влаги, продуктов сгорания над тепловым оборудованием, а также для подачи свежего воздуха на рабочее место с целью улучшения микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов на предприятиях общественного питания. Зонты рассчитаны для установки над тепловым оборудованием 700 и 900 серий. Зонты вентиляционные полностью изготовлены из высококачественной, коррозионностойкой нержавеющей стали, рекомендованной санитарно-гигиеническими нормами и правилами к применению в изделиях контактирующих с пищевыми продуктами. По функциональному назначению вентиляционные зонты разделяются на два вида: вытяжные (обеспечивающие только отвод нагретого и влажного воздуха из рабочей зоны) и приточно-вытяжные (осуществляющие кроме отвода еще и подачу свежего воздуха на рабочее место). Конструкция вентиляционного зонта предусматривает три варианта крепления: пристенное, подвесное и островное. Все модели зонтов можно соединить между собой в линию. Эта особенность позволяет применять ограниченное число типоразмеров для построения практически любой длины и делает более удобным как транспортировку, так и складское хранение. Все зонты оснащаются съемными жироуловителями из высококачественной нержавеющей стали.

ПРЕИМУЩЕСТВА



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Для производства вентиляционных зонтов используется только высококачественная нержавеющая сталь



СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ

Позволяют легко производить чистку лабиринтных фильтров и поддонов



ПОДСВЕТКА

галогеновые лампы



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ КРЕПЛЕНИЯ ВОЗДУХОВОДА

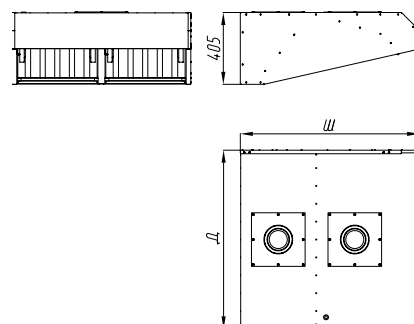


МОНТИРУЮТСЯ ВСТЫК

для сборки пристенной линии или островной системы единого объема

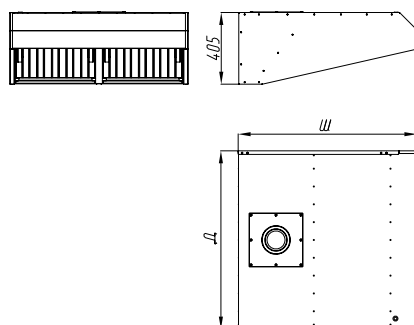
ЗОНТЫ ПРИСТЕННЫЕ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

Серия	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ЗВПВ-10/10Н	1000x1005x405	Не более 38	42,5	0,5	1040x1025x465
ЗВПВ-12/10Н	1200x1005x405	Не более 45	47	0,6	1240x1025x465
ЗВПВ-12/12Н	1200x1205x405	Не более 55	57,7	0,7	1240x1225x465
ЗВПВ-16/12Н	1600x1205x405	Не более 63	62	0,8	1640x1225x465



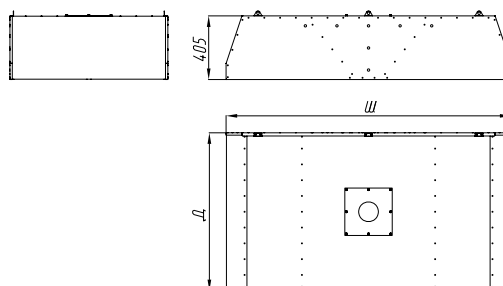
ЗОНТЫ ПРИСТЕННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ

Серия	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ЗВВ-10/10Н	1000x1005x405	Не более 36	39,5	0,5	1040x1025x465
ЗВВ-12/10Н	1200x1005x405	Не более 40	43	0,6	1240x1025x465
ЗВВ-12/12Н	1200x1205x405	Не более 48	54	0,7	1240x1225x465
ЗВВ-16/12Н	1600x1205x405	Не более 55	58	0,8	1640x1225x465



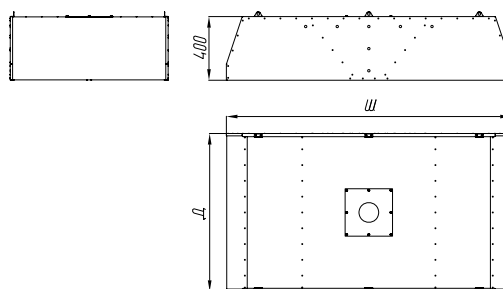
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ОСТРОВНЫЕ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

Серия	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ЗВПВ-О-10/18Н	1000х1805х405	50,8	88,5	1,1	1840х490х1155
ЗВПВ-О-16/21Н	1600х2105х405	79,6	134	1,85	2155х490х1755



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ОСТРОВНЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ

Серия	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ЗВВ-О-10/18Н	1000х1805х405	64,3	75	1,1	1840х490х115
ЗВВ-О-16/21Н	1600х2105х405	101,7	112	1,85	1840х490х115





**НЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



Под торговой маркой RADA выпускается широкий ассортимент наиболее востребованного нейтрального оборудования: производственные столы (с бортом и без борта), столы кондитерские, столы для сбора отходов, столы для посудомоечных машин, столы-тумбы, моечные ванны (сварные и цельнотянутые), настенные полки, кухонные стеллажи, подставки под оборудование, тележки сервировочные, для сушки и сбора грязной посуды, а также нейтральные шкафы.

Ассортимент выпускается в двух линейках: ПРОФИ и ЭКОНОМ. Изделия ПРОФИ преимущественно изготавливаются из нержавеющей стали AISI-304. Изделия серии ЭКОНОМ комбинируют сталь AISI-304, AISI-430 и прошедшую гальваническую обработку сталь, окрашенную порошковой краской.

ПРЕИМУЩЕСТВА



ШИРОКИЙ ВЫБОР ТИПОРАЗМЕРОВ

Позволит подобрать оборудование, подходящее под ваше кухонное пространство



100% НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Все рабочие поверхности изготовлены из нержавеющей стали AISI-304 (серия ПРОФИ) или AISI-430 (ЭКОНОМ)



ДВЕ ЛИНЕЙКИ ОБОРУДОВАНИЯ

Серия ПРОФИ и ЭКОНОМ позволяют клиенту выбирать оптимальное для себя соотношение «материал изготовления – цена»



УДОБСТВО ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

Большая часть оборудования поставляется в разобранном виде, позволяя экономить на транспортных расходах и хранении. Нейтральное оборудование упаковывается в картон, некоторые виды устанавливаются на деревянный поддон. Все оборудование транспортируется одним грузовым местом



ПРОВЕРЕННОЕ КАЧЕСТВО

Оборудование соответствует всем санитарным и технологическим требованиям. Технологическое решение ванн включает устройство разрыва струи



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Позволят избежать проблем с установкой на неровном полу



«НУЛЕВОЙ» ПОДГИБ

Края изделий обработаны таким образом, чтобы максимально обезопасить работу на оборудовании



УСИЛЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ

Столешницы всех рабочих столов усилены ЛДСП толщиной 16 мм. Также усиленную прочность за счет дополнительных швеллеров и силовых элементов имеет все другое оборудование РАДА



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Столешницы укомплектованы полкой или обвязкой. Ванны оснащены обвязкой, устройством разрыва струи и комплектом впуска/перехода с крепежом. Нейтральное оборудование комплектуется всем необходимым крепежом

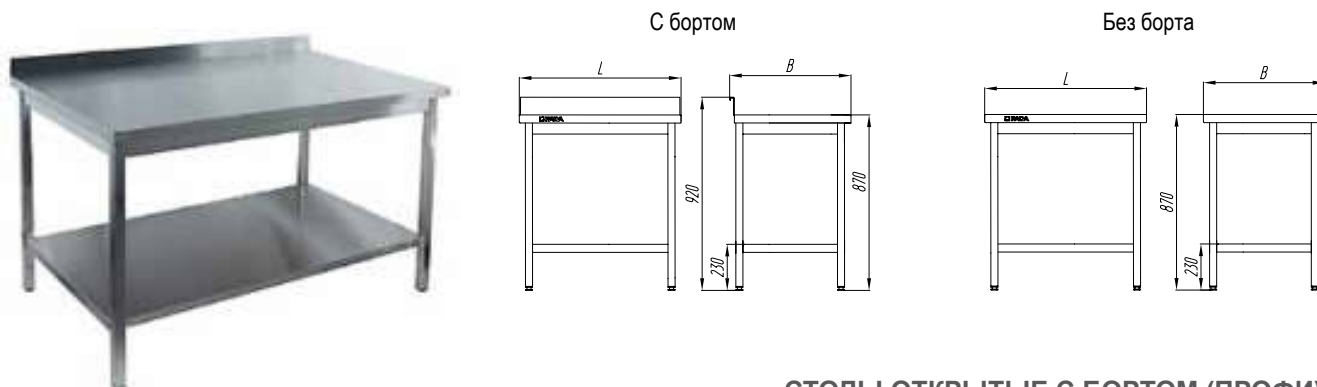
	Серия	Наименование	Габариты (ДхШхВ)
Столы открытые с бортом	ПРОФИ	СО-10/6БПН	1000х600х870(920)
		СО-10/7БПН	1000х700х870(920)
		СО-12/6БПН	1200х600х870(920)
		СО-12/7БПН	1200х700х870(920)
		СО-15/6БПН	1500х600х870(920)
		СО-15/7БПН	1500х700х870(920)
		СО-6/6БПН	600х600х870(920)
		СО-6/7БПН	600х700х870(920)
		СО-8/6БПН	800х600х870(920)
		СО-8/7БПН	800х700х870(920)
	ЭКОНОМ	СО-10/6БП-430	1000х600х870(920)
		СО-10/7БП-430	1000х700х870(920)
		СО-12/6БП-430	1200х600х870(920)
		СО-12/7БП-430	1200х700х870(920)
		СО-15/6БП-430	1500х600х870(920)
		СО-15/7БП-430	1500х700х870(920)
		СО-6/6БП-430	600х600х870(920)
		СО-6/7БП-430	600х700х870(920)
		СО-8/6БП-430	800х600х870(920)
		СО-8/7БП-430	800х700х870(920)
Столы открытые без борта	ПРОФИ	СО-10/6ПН	1000х600х870
		СО-10/7ПН	1000х700х870
		СО-12/6ПН	1200х600х870
		СО-12/7ПН	1200х700х870
		СО-15/6ПН	1500х600х870
		СО-15/7ПН	1500х700х870
		СО-6/6ПН	600х600х870
		СО-6/7ПН	600х700х870
		СО-8/6ПН	800х600х870
		СО-8/7ПН	800х700х870
	ЭКОНОМ	СО-10/6П-430	1000х600х870
		СО-10/7П-430	1000х700х870
		СО-12/6П-430	1200х600х870
		СО-12/7П-430	1200х700х870
		СО-15/6П-430	1500х600х870
		СО-15/7П-430	1500х700х870
		СО-6/6П-430	600х600х870
		СО-6/7П-430	600х700х870
		СО-8/6П-430	800х600х870
		СО-8/7П-430	800х700х870
Столы для сбора отходов без борта	ПРОФИ	СОС-10/6-ОН	1000х600х870
		СОС-6/7-ОН	600х700х870
	ЭКОНОМ	СОС-10/6-О-430	1000х600х870
		СОС-6/7-О-430	600х700х870
Столы для сбора отходов с бортом	ПРОФИ	СОС-10/6БОН	1000х600х870(920)
		СОС-6/7БОН	600х700х870(920)
	ЭКОНОМ	СОС-10/6БО-430	1000х600х870(920)
		СОС-6/7БО-430	600х700х870(920)
Столы кондитерские	ПРОФИ	СОК-12/8Н	1200х800х870
		СОК-15/8Н	1500х800х870
Столы с горизонтальным блоком выдвижных ящиков	ПРОФИ	СОПЗЯ-12/6БН	1200х600х920
Стол-тумба с дверцами-купе	ПРОФИ	СТК-8/6Н	800х600х870
		СТК-10/6Н	1000х600х870
		СТК-12/6Н	1200х600х870

		Серия	Наименование	Габариты (ДхШхВ)
Тумба с 4 ящиками для столов открытых		ПРОФИ	СТ-4Я-4/6Н	410х555х750
		ЭКОНОМ	СТ-4Я-4/6Н-430	410х555х750
Ванна моечная с цельнотянутой емкостью	1 емкость	ПРОФИ	ВВ1/553-6/6БН	600х600х870(920)
			ВВ1/553-6/7БН	600х700х870(920)
	2 емкости	ПРОФИ	ВВ2/553-12/6БН	1200х600х870(920)
			ВВ2/553-12/7БН	1200х700х870(920)
	3 емкости	ПРОФИ	ВВ3/553-18/6БН	1800х600х870(920)
			ВВ3/553-18/7БН	1800х700х870(920)
Ванна моечная сварная	1 емкость	ЭКОНОМ	ВМ1-5/6Б	500х600х870(920)
			ВМ1-6/6Б	600х600х870(920)
			ВМ1-6/7Б	600х700х870(920)
			ВМ1-7/7Б	700х700х870(920)
			ВМ1-7/8Б	700х800х870(920)
			ВМ1-8/8Б	800х800х870(920)
	2 емкости	ЭКОНОМ	ВМ2-10/6Б	1000х600х870(920)
			ВМ2-12/6Б	1200х600х870(920)
			ВМ2-12/7Б	1200х700х870(920)
			ВМ2-14/7Б	1400х700х870(920)
			ВМ2-14/8Б	1400х800х870(920)
			ВМ2-16/8Б	1600х800х870(920)
	3 емкости	ЭКОНОМ	ВМ3-15/6Б	1500х600х870(920)
			ВМ3-18/6Б	1800х600х870(920)
			ВМ3-18/7Б	1800х700х870(920)
Ванна котломоечная сварная		ЭКОНОМ	ВМК-10/6Б	1000х600х87(0920)
			ВМК-12/6Б	1200х600х870(920)
			ВМК-12/7Б	1200х700х870
Рукомойник (цельнотянутая чаша)		ПРОФИ	ОЗ	530х530х230
Полка для досок		ПРОФИ	ПД-6/2Н	600х185х390(475)
Полка для крышек		ПРОФИ	ПКК-4/3Н	400х255х500(560)
Полка многоярусная		ПРОФИ	ПМ 3-10/4Н	1000х420х960
Полка сплошная		ПРОФИ	ПС-10/4Н-430	1000х400х300
			ПС-12/4Н-430	1200х400х300
			ПС-15/4Н-430	1500х400х300
Полка сплошная с сушкой		ПРОФИ	ПСС-10/3Н	985х315х225
Полка открытая		ПРОФИ	ПО-8/4Н-430	800х400х600
			ПО-10/4Н-430	1000х400х600
			ПО-12/4Н-430	1200х400х600
			ПО-15/4Н-430	1500х400х600
Полка открытая с сушкой		ПРОФИ	ПОС-8/4Н-430	800х400х600
			ПОС-10/4Н-430	1000х400х600
			ПОС-12/4Н-430	1200х400х600
			ПОС-15/4Н-430	1500х400х600
Полка-купе		ПРОФИ	ПК-8/4Н-430	800х400х600
			ПК-10/4Н-430	1000х400х600
			ПК-12/4Н-430	1200х400х600
			ПК-15/4Н-430	1500х400х600
Полка-купе с сушкой		ПРОФИ	ПКС-8/4Н-430	800х400х600
			ПКС-10/4Н-430	1000х400х600
			ПКС-12/4Н-430	1200х400х600
			ПКС-15/4Н-430	1500х400х600
Подставки для печей и пароконвектоматов		ПРОФИ	ПКП-9/7Н	900х700х620
			ПКП-9/7-01Н	900х700х860
			ПКП-9/9Н	900х900х620

	Серия	Наименование	Габариты (ДхШхВ)
Подставки под оборудование	ПРОФИ	ПЭМ 50х50 Н	505х505(880)х500
		ППК-40/40/50Н	400х400х500
		ПРК-40/40/25Н	400х400х250
		ППК-45/45/50Н	450х450х500
	ЭКОНОМ	ППК-45/45/50	450х450х500
Подтоварник н/ст	ПРОФИ		1000х600х280
Стеллаж модульный с сушкой	ПРОФИ	СМС-6/4Н	625х400х1850
		СМС-8/4Н	825х400х1850
		СМС-10/4Н	1025х400х1850
		СМС-12/4Н	1225х400х1850
		СМС-15/4Н	1525х400х1850
Стеллаж модульный с перфорированными полками	ПРОФИ	СМП-8/4Н	825х400х1850
		СМП-10/4Н	1025х400х1850
		СМП-12/4Н	1225х400х1850
Стеллаж модульный	ПРОФИ (ЭКОНОМ)	СМ-6/4Н (-430)	625х400х1850
		СМ-8/4Н (-430)	825х400х1850
		СМ-10/4Н (-430)	1025х400х1850
		СМ-12/4Н (-430)	1225х400х1850
		СМ-15/4Н (-430)	1525х400х1850
		СМ-8/5Н (-430)	825х500х1850
		СМ-10/5Н (-430)	1025х500х1850
		СМ-12/5Н (-430)	1225х500х1850
		СМ-15/5Н (-430)	1525х500х1850
		СМ-8/6Н (-430)	825х600х1850
		СМ-10/6Н (-430)	1025х600х1850
		СМ-12/6Н (-430)	1225х600х1850
		СМ-15/6Н (-430)	1525х600х1850
Стеллаж модульный угловой	ПРОФИ	СМУ-8/4Н	825х400х1850
		СМУ-9/5Н	925х500х1850
		СМУ-10/6Н	1025х600х1850
	ЭКОНОМ	СМУ-8/4Н-430	825х400х1850
		СМУ-9/5Н-430	925х500х1850
		СМУ-10/6Н-430	1025х600х1850
Тележки грузовые	ЭКОНОМ	ТГ-10/6-300	1000х600х245(1000)
	ПРОФИ	ТГ-10/6-300Н	1000х600х245(1000)
Тележки для сбора посуды	ЭКОНОМ	ТП-2С	795х520х885
	ПРОФИ	ТП-2СН	795х520х885
Тележки сервировочные	ЭКОНОМ	ТС-2С	795х520х885
	ПРОФИ	ТС-2СН	795х520х885
	ЭКОНОМ	ТС-3С	795х520х885
	ПРОФИ	ТС-3СН	795х520х885
Тележки для сушки тарелок	ЭКОНОМ	ТС-2СТ	950х625х880
	ПРОФИ	ТС-2СТН	950х625х880
	ЭКОНОМ	ТС-3СТ	950х625х1180
	ПРОФИ	ТС-3СТН	950х625х1180
Тележки-шпильки	ПРОФИ	ТШ2-1/12Н (400х600)	500х610х1680
		ТШ3-1/8Н (GN-2/1)	620х660х1680
		ТШ5-1/10Н	645х465х1610
		ТШ5-2/10Н	1275х465х1610
Шкафы нейтральные	ПРОФИ	ШДК-12/6Н	1200х600х1800
		ШДК-15/6Н	1500х600х1800

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ

Используются для разделки и последующей обработки пищевых продуктов и для установки оборудования и инвентаря. Материал изготовления в серии ПРОФИ – нержавеющая сталь AISI-304, в серии ЭКОНОМ – нержавеющая сталь AISI-430 и прошедшая гальваническую обработку сталь, окрашенная порошковой краской. С внутренней стороны столешница укреплена ЛДСП толщиной 16 мм, придавая изделиям дополнительную прочность. Допустимая нагрузка на стол – до 60 кг. Каркас стола – профиль 40x40 мм AISI-304 (ПРОФИ) и крашенный металл (ЭКОНОМ). Конструкция стола – разборная. В комплектацию входит полка. Ножки регулируются по высоте. Изделия упакованы в короб из картона.

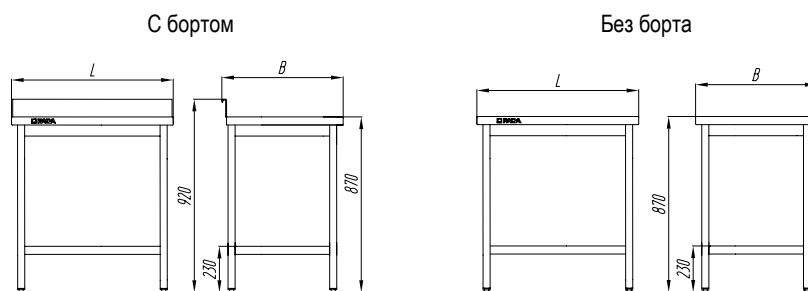


СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ С БОРТОМ (ПРОФИ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СО-6/6БПН	600x600x870(920)	16,2	22	0,12	915x630x210
СО-6/7БПН	600x700x870(920)	18,2	22,6	0,12	915x630x210
СО-8/6БПН	800x600x870(920)	19,3	21,9	0,12	915x630x210
СО-8/7БПН	800x700x870(920)	21,3	24,8	0,14	915x730x210
СО-10/6БПН	1000x600x870(920)	22,6	23,5	0,14	1055x630x210
СО-10/7БПН	1000x700x870(920)	26,3	27,4	0,15	1055x730x210
СО-12/6БПН	1200x600x870(920)	26,8	28,1	0,16	1255x630x210
СО-12/7БПН	1200x700x870(920)	31,8	33,1	0,19	1255x730x210
СО-15/6БПН	1500x600x870(920)	33,3	34,8	0,21	1555x630x210
СО-15/7БПН	1500x700x870(920)	37,3	39	0,23	1555x730x210

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ БЕЗ БОРТА (ПРОФИ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СО-6/6ПН	600x600x870	16,2	22	0,12	915x630x210
СО-6/7ПН	600x700x870	18,2	22,6	0,12	915x630x210
СО-8/6ПН	800x600x870	19,3	21,9	0,12	915x630x210
СО-8/7ПН	800x700x870	21,3	24,8	0,14	915x730x210
СО-10/6ПН	1000x600x870	22,6	23,5	0,14	1055x630x210
СО-10/7ПН	1000x700x870	26,3	27,4	0,15	1055x730x210
СО-12/6ПН	1200x600x870	26,8	28,1	0,16	1255x630x210
СО-12/7ПН	1200x700x870	31,8	33,1	0,19	1255x730x210
СО-15/6ПН	1500x600x870	33,3	34,8	0,21	1555x630x210
СО-15/7ПН	1500x700x870	37,3	39	0,23	1555x730x210



СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ С БОРТОМ (ЭКОНОМ)

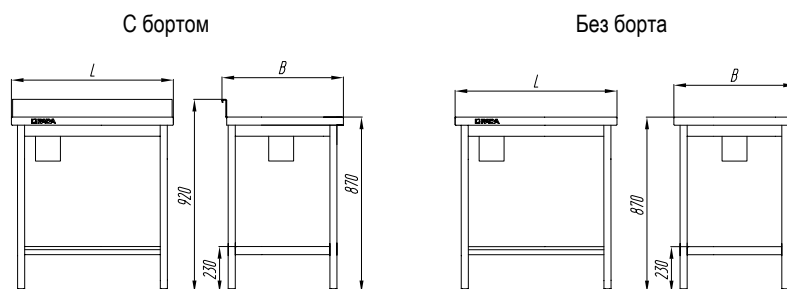
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
CO-6/6БП-430	600x600x870(920)	16,1	24,5	0,085	915x630x210
CO-6/7БП-430	600x700x870(920)	18,1	23,5	0,12	915x630x210
CO-8/6БП-430	800x600x870(920)	19,2	25,3	0,085	915x630x210
CO-8/7БП-430	800x700x870(920)	21,3	28,7	0,1	915x730x210
CO-10/6БП-430	1000x600x870(920)	22,5	26,6	0,1	1055x630x210
CO-10/7БП-430	1000x700x870(920)	26,2	26,7	0,11	1055x730x210
CO-12/6БП-430	1200x600x870(920)	26,7	27,1	0,12	1255x630x210
CO-12/7БП-430	1200x700x870(920)	30	30,7	0,13	1255x730x210
CO-15/6БП-430	1500x600x870(920)	33,2	36,2	0,15	1555x630x210
CO-15/7БП-430	1500x700x870(920)	37,2	41	0,17	1555x730x210

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ БЕЗ БОРТА (ЭКОНОМ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
CO-6/6П-430	600x600x870	18	22,2	0,085	915x630x150
CO-6/7П-430	600x700x870	19,4	23,1	0,085	915x630x150
CO-8/6П-430	800x600x870	21,8	24	0,085	915x630x150
CO-8/7П-430	800x700x870	24,5	23,2	0,1	915x730x150
CO-10/6П-430	1000x600x870	25,6	26,6	0,1	1055x630x150
CO-10/7П-430	1000x700x870	29	30	0,11	1055x730x150
CO-12/6П-430	1200x600x870	29,3	30,4	0,12	1255x630x150
CO-12/7П-430	1200x700x870	33,1	34,3	0,13	1255x730x150
CO-15/6П-430	1500x600x870	36,5	37,7	0,15	1555x630x150
CO-15/7П-430	1500x700x870	41	42,6	0,17	1555x730x150

СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ

Столы СОС предназначены для выполнения на них разнообразных технологических операций на предприятиях общественного питания (нарезка готовых к употреблению продуктов питания и полуфабрикатов, сбор пищевых отходов с посуды перед помывкой и т.п.). Под стол помещается бак или ёмкость для сбора отходов. Материал изготовления в серии ПРОФИ – нержавеющая сталь AISI-304, в серии ЭКОНОМ – нержавеющая сталь AISI-430 и прошедшая гальваническую обработку сталь, окрашенная порошковой краской. С внутренней стороны столешница укреплена ЛДСП, придавая изделиям дополнительную прочность. Допустимая нагрузка на стол – до 60 кг. Конструкция стола – разборная. В комплектацию входит обвязка. Ножки регулируются по высоте. Изделия упакованы в короб из картона.

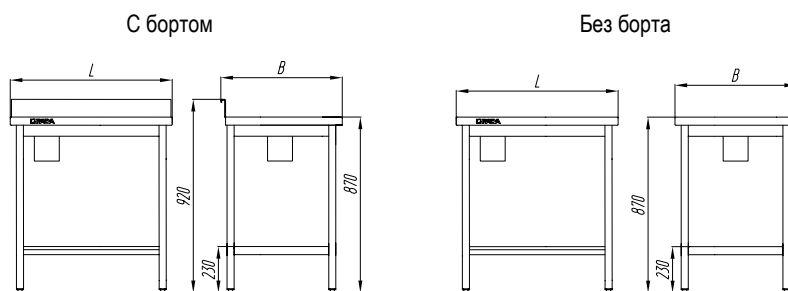


СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ БЕЗ БОРТА (ПРОФИ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СОС-6/7-ОН	600x700x870	18,5	22,3	0,15	920x640x205
СОС-10/6-ОН	1000x600x870	23,7	25,3	0,18	1065x640x205

СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ С БОРТОМ (ПРОФИ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СОС-6/7БОН	600x700x870(920)	18,5	23,2	0,19	920x640x265
СОС-10/6БОН	1000x600x870(920)	24	25,8	0,22	1065x640x265



СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ БЕЗ БОРТА (ЭКОНОМ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СОС-6/7-О-430	600x700x870	19,5	23,3	0,15	920x640x205
СОС-10/6-О-430	1000x600x870	25	26,6	0,18	1065x640x205

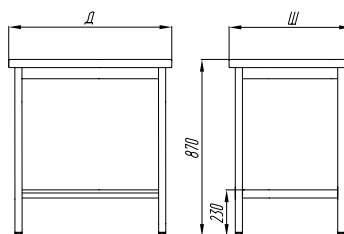
СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ С БОРТОМ (ЭКОНОМ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СОС-6/7Б-О-430	600x700x870(920)	19,5	24,2	0,19	920x640x265
СОС-10/6Б-О-430	1000x600x870(920)	25,2	27	0,22	1065x640x265

СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ (ПРОФИ)

Стол открытый кондитерский предназначен для работы с мучными продуктами и кондитерскими изделиями. Столешница выполнена из наборной буковой доски, каркас (профиль 40х40мм) исполнен из нержавеющей стали AISI-304. Буковая столешница отличается высокой плотностью волокон, твердостью, слабо подвержена деформациям. При работе с тестом, деревянная поверхность впитывает излишки влаги, не содержит вредных для продуктов элементов. Конструкция стола – разборная. В комплектацию входит обвязка. Ножки регулируются по высоте. Изделия упакованы в короб из картона.

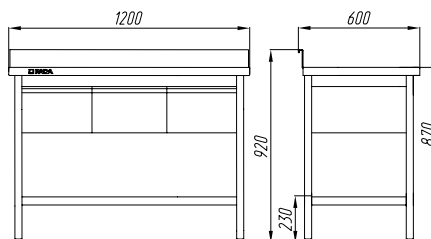
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СОК-12/8Н	1200х800х870	36,6	38,5	0,18	1265х840х170
СОК-15/8Н	1500х800х870	43,8	46	0,22	1565х840х170



СТОЛЫ С ГОРИЗОНТАЛЬНЫМ БЛОКОМ ВЫДВИЖНЫХ ЯЩИКОВ (ПРОФИ)

Используются для разделки и последующей обработки пищевых продуктов, а также для установки оборудования и инвентаря. Ящики используются для хранения рабочего инвентаря. Материал изготовления нержавеющая сталь AISI-304. С внутренней стороны столешница укреплена ЛДСП, которая придает изделиям дополнительную прочность. Допустимая нагрузка на стол – до 60 кг. Конструкция стола – разборная. В комплектацию входит полка и три выдвижных ящика. Ножки регулируются по высоте. Изделия упакованы в короб из картона.

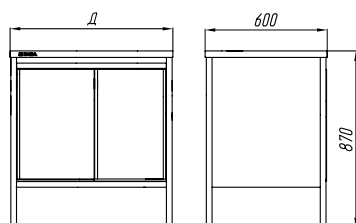
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СОПЗЯ-12/6БН	1200х600х870(920)	52,1	78	0,29	1265х640х360



СТОЛЫ-ТУМБЫ С ДВЕРЦАМИ КУПЕ (ПРОФИ)

Столы-тумбы с дверцами-купе серии ПРОФИ предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов. Столы-тумбы обеспечивают аккуратный внешний вид кухни и используются для хранения посуды, инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов. Столы-тумбы серии ПРОФИ изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что позволяет применять их в горячих цехах и моечных отделениях с большой влажностью. Укомплектованы средней полкой. Столешница укреплена ЛДСП, придавая изделию дополнительную прочность. Максимально допустимая равномерно распределённая нагрузка на столешницу не более 60 кг, на полки внутри тумбы – не более 50 кг. Ножки регулируются по высоте. Изделия размещены на деревянном поддоне и упакованы в короб из картона.

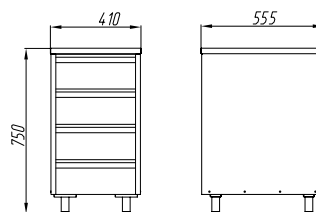
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СТК-8/6Н	800х600х870	38,2	41	0,49	850х650х890
СТК-10/6Н	1000х600х870	45,3	48	0,75	1030х650х890
СТК-12/6Н	1200х600х870	51,3	54	0,71	1240х650х890



ТУМБЫ С 4 ЯЩИКАМИ (ПРОФИ, ЭКОНОМ)

Тумбы используются для хранения посуды, инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов. Удобны в использовании, экономят пространство и придают кухне аккуратный вид. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304 или AISI-430. В комплекте 4 выдвижных ящика. Максимально допустимая равномерно распределённая нагрузка на выдвижной ящик не более 30 кг. Ножки регулируются по высоте. Изделия размещены на деревянном поддоне и упакованы в короб из картона.

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СТ-4Я-4/6Н	410х555х750	40,5	43	0,21	430х600х810
СТ-4Я-4/6Н-430	410х555х750	40,4	43	0,21	430х600х810

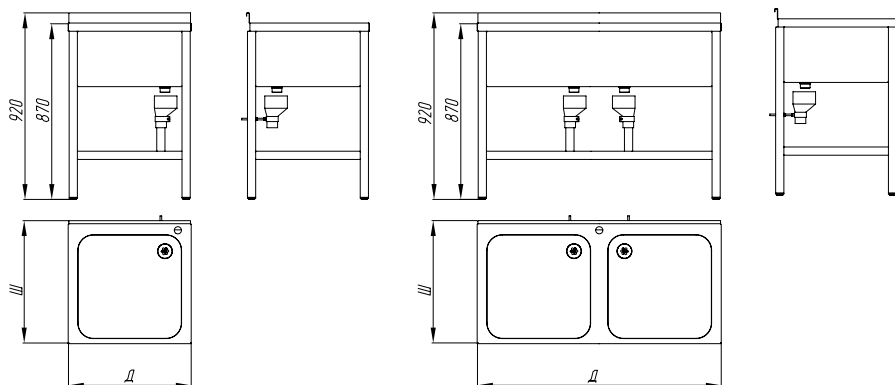


Ванны моечные используются для мытья продуктов питания, подлежащих гигиенической обработке. Кроме того, ванны моечные применяются для мытья посуды и кухонного инвентаря на предприятиях общепита: столовых, ресторанах, кафе, барах. В ассортименте RADA представлены ванны с цельнотянутыми емкостями (серия ПРОФИ), со сварными емкостями (серия ЭКОНОМ), а также ванны котломоечные со сварными емкостями (серия ЭКОНОМ). Ванны имеют сварную конструкцию с обвязкой. Стандартный комплект включает выпуск и переход, устройство разрыва струи.

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ С ЦЕЛНОТЯНУТОЙ ЕМКОСТЬЮ (ПРОФИ)

Материал изготовления – полностью нержавеющая сталь AISI-304, имеют объемный борт, каркас – профиль 25х25 мм. В стандартную комплектацию входит обвязка с креплением системы слива и комплект выпуска и перехода, устройство разрыва струи. Сливное отверстие D=50 мм, отверстие под смеситель D=35 мм, с заглушкой. Имеют регулируемые по высоте опоры. Изделия размещены на поддоны и упакованы в короб из картона.

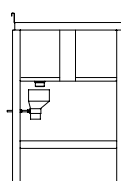
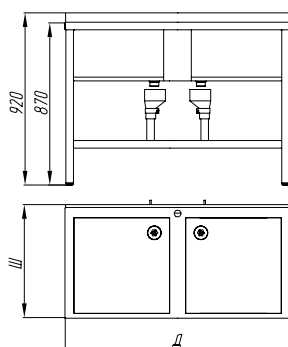
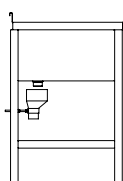
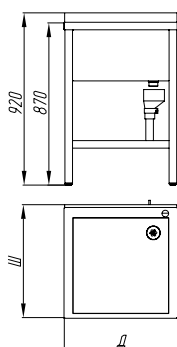
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Емкость	Шт.	Логистическая информация			
				Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
							
BB1/553-6/6БН	600х600х870(920)	500х500х300	1	17,5	23,5	0,4	660х620х970
BB1/553-6/7БН	600х700х870(920)	500х500х300	1	17,5	23,5	0,46	660х720х970
BB2/553-12/6БН	1200х600х870(920)	500х500х300	2	25,6	34,5	0,76	1260х620х970
BB2/553-12/7БН	1200х700х870(920)	500х500х300	2	28,6	37,5	0,88	1260х720х970
BB3/553-18/6БН	1800х600х870(920)	500х500х300	3	40	50	1,1	1860х620х970
BB3/553-18/7БН	1800х700х870(920)	500х500х300	3	43	54	1,3	1860х720х970



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СВАРНОЙ ЕМКОСТЬЮ (ЭКОНОМ)

Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304 (столешница, ванна), обвязка, каркас (уголок) – прошедшая гальваническую обработку сталь, окрашенная порошковой краской. Стандартный комплект включает выпуск и переход, устройство разрыва струи. Сливное отверстие D=50 мм, отверстие под смеситель D=35 мм, с заглушкой. Имеют объемный борт, регулируемые по высоте опоры. Изделия поставляются в разобранном виде и упакованы в короб из картона.

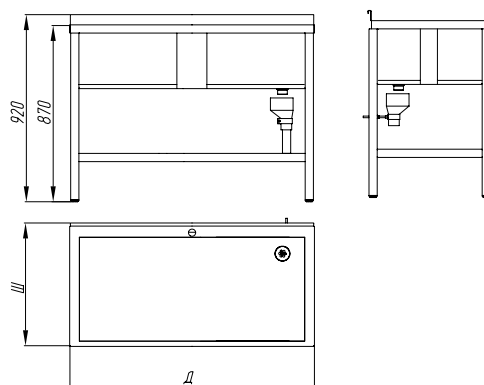
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Емкость	Шт.	Логистическая информация			
				Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
							
BM1-5/6Б	500x600x870(920)	400x430x300	1	15	20,5	0,34	560x620x970
BM1-6/6Б	600x600x870(920)	500x430x300	1	16,6	22,4	0,4	660x620x970
BM1-6/7Б	600x700x870(920)	500x530x400	1	19	25	0,46	660x720x970
BM1-7/7Б	700x700x870(920)	600x530x400	1	21	26	0,53	730x750x470
BM1-7/8Б	700x800x870(920)	600x630x500	1	26,5	30	0,35	730x850x570
BM1-8/8Б	800x800x870(920)	700x630x500	1	28,5	34	0,4	830x850x890
BM2-10/6Б	1000x600x870(920)	400x430x300	2	27,5	30,5	0,26	1055x640x390
BM2-12/6Б	1200x600x870(920)	500x430x300	2	29,5	33,5	0,31	1255x640x390
BM2-12/7Б	1200x700x870(920)	500x530x400	2	33,7	38,5	0,46	1255x740x490
BM2-14/7Б	1400x700x870(920)	600x530x400	2	37	42,5	0,53	1455x740x490
BM2-14/8Б	1400x800x870(920)	600x630x500	2	48	54,5	0,72	1455x840x590
BM2-16/8Б	1600x800x870(920)	700x630x500	2	51,2	58,5	0,82	1655x840x590
BM3-15/6Б	1500x600x870(920)	400x430x300	3	38,1	45	0,4	1555x640x390
BM3-18/6Б	1800x600x870(920)	400x430x300	3	42,4	50	0,47	1855x640x390
BM3-18/7Б	1800x700x870(920)	530x530x400	3	48,2	56	0,68	1855x740x490



Ванны предназначены для мойки крупногабаритного инвентаря. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304 (ванна, столешница) и прошедшая гальваническую обработку сталь, покрытая порошковой краской (обвязка, каркас-уголок). Стандартный комплект включает выпуск и переход, устройство разрыва струи, обвязку. Сливное отверстие D=50 мм, отверстие под смеситель D=35 мм, с заглушкой. Имеют объемный борт. Ванны поставляются в разобранном виде. Имеют регулируемые по высоте опоры. Изделия упакованы в короб из картона.

ВАННЫ КОТЛОМОЕЧНЫЕ С БОРТОМ (ЭКОНОМ)

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Емкость	Логистическая информация			
			Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
						
ВМК-10/6Б	1000х600х870(920)	900х430х300	25,5	29	0,26	1055х640х390
ВМК-12/6Б	1200х600х870(920)	1100х430х300	27,6	31,5	0,31	1255х640х390
ВМК-12/7Б	1200х700х870(920)	1100х530х400	31,7	36,5	0,46	1255х740х490



РУКОМОЙНИКИ

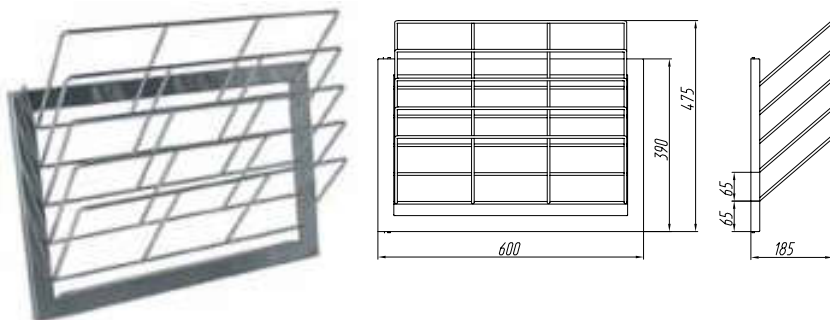
Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304. Высота борта 70 мм. Поставляется в комплекте со сливным сифоном и смесителем «хирургического типа» (возможно открытие/закрытие нажатием локтя). Крепится к стене. Упакован в короб из картона.

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
Рукомойник 03	530х530х230	6,2	10	0,16	562х545х300



ПОЛКИ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК

Предназначены для хранения и сушки разделочных досок. Настенные полки – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. В серии ПРОФИ преимущественно используется нержавеющая сталь AISI-304, с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб.



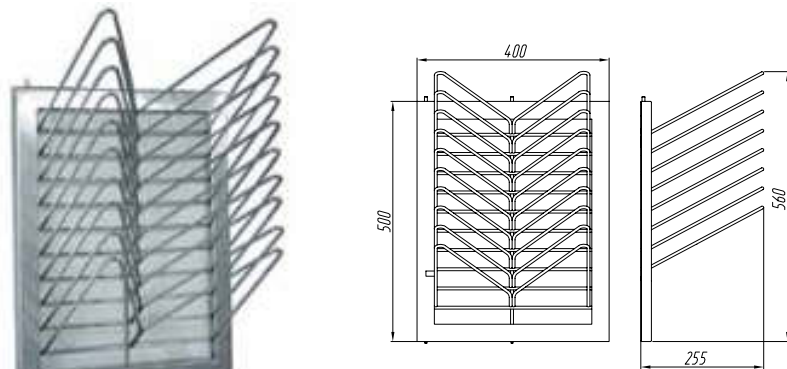
Общая информация	ПД-6/2Н
Габариты (ДхШхВ), мм	600x185x390(475)

Логистическая информация

3,5	4,2	0,013м³	Упаковка: короб из картона ДхШхВ = 630x185x50 мм
-----	-----	---------	---

ПОЛКИ ДЛЯ КРЫШЕК

Предназначены для хранения и временной расстановки крышек. Настенные полки – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. В серии ПРОФИ преимущественно используется нержавеющая сталь AISI-304, с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб.



Общая информация	ПКК-4/3Н
Габариты (ДхШхВ), мм	400x255x500(560)

Логистическая информация

4,8	5,5	0,021м³	Упаковка: короб из картона ДхШхВ = 525x425x95 мм
-----	-----	---------	---

ПОЛКИ МНОГОЯРУСНЫЕ

Полка настенная многоярусная ПМ 3-10/4Н серии ПРОФИ предназначена для хранения различных видов продуктов, посуды, инвентаря. Полка настенная ПМ 3-10/4Н имеет три яруса, которые крепятся к двум кронштейнам. Настенные полки – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. В серии ПРОФИ преимущественно используется нержавеющая сталь марки AISI-304, с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб.



Общая информация	ПМ-3-10/4Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1000x420x960

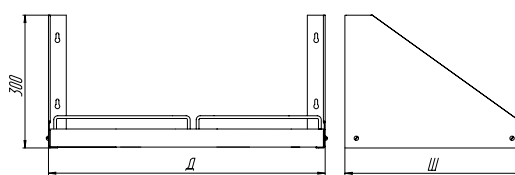
Логистическая информация

20,5	22	0,052м³	Упаковка: короб из картона ДхШхВ = 1065x440x110 мм
------	----	---------	---

ПОЛКИ СПЛОШНЫЕ

Полка настенная сплошная серии ПРОФИ предназначена для хранения различных видов продуктов, посуды, инвентаря. Настенные полки – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб.

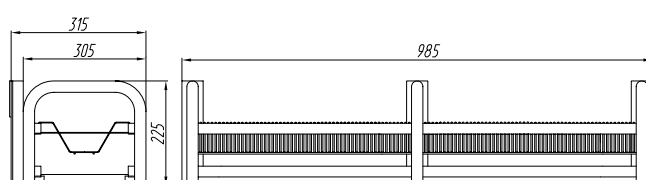
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПС-10/4Н-430	1000x400x300	5,7	6,5	0,032	1030x420x75
ПС-12/4Н-430	1200x400x300	6,6	7,5	0,038	1230x420x75
ПС-15/4Н-430	1500x400x300	7,9	9	0,047	1530x420x75



ПОЛКИ СПЛОШНЫЕ С СУШКОЙ

Полка сплошная с сушкой ПСС-10/3Н серии ПРОФИ предназначена для сушки и хранения посуды. Настенные полки – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. В серии ПРОФИ преимущественно используется нержавеющая сталь марки AISI-304 с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Изделие поставляется в разобранном виде, упаковано в картонный короб.

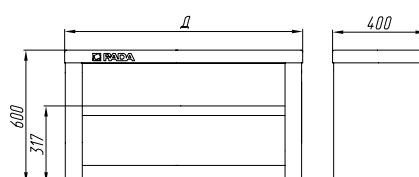
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПСС-10/3Н	985x315x225	5,5	7,8	0,09	1020x340x250



ПОЛКИ ОТКРЫТЫЕ

Полка настенная открытая серии ПРОФИ предназначена для хранения различных видов продуктов, посуды, инвентаря. Настенная полка – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. Изделие упаковано в картонный короб. Комплектуется регулируемой по высоте полкой.

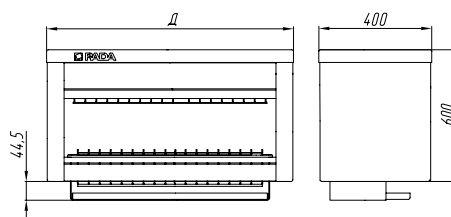
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПО-8/4Н-430	800x400x600	18	21	0,26	870x455x615
ПО-10/4Н-430	1000x400x600	21	24,5	0,32	1070x455x615
ПО-12/4Н-430	1200x400x600	24	27,5	0,38	1270x455x615
ПО-15/4Н-430	1500x400x600	29	33	0,47	1570x455x615



ПОЛКИ ОТКРЫТЫЕ С СУШКОЙ

Полка настенная с сушкой серии ПРОФИ предназначена для хранения посуды и инвентаря. Настенная полка – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений на профессиональной кухне. Встроенная сушка для посуды обеспечивает более эффективное распределение посуды и инвентаря. Изделие упаковано в картонный короб. Комплектуется двумя регулируемыми по высоте полками-решетками.

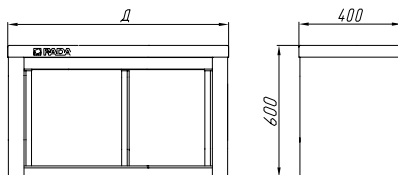
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПОС-8/4Н-430	800x400x600	21,6	24,6	0,26	870x455x615
ПОС-10/4Н-430	1000x400x600	28,1	31,5	0,32	1070x455x615
ПОС-12/4Н-430	1200x400x600	34,2	38	0,38	1270x455x615
ПОС-15/4Н-430	1500x400x600	38,2	42,5	0,47	1570x455x615



ПОЛКИ-КУПЕ

Полка настенная с дверцами-купе серии ПРОФИ предназначена для хранения различных видов продуктов, посуды, инвентаря. Настенная полка – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений профессиональной кухни. Дверцы-купе защищают хранящиеся предметы от попадания жира, пара и пыли. Изделие упаковано в картонный короб. Комплектуется регулируемой по высоте полкой.

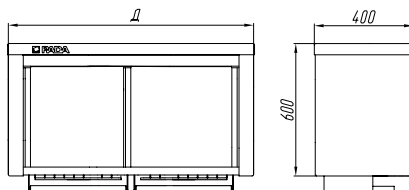
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПК-8/4Н-430	800x400x600	22	25	0,26	870x455x615
ПК-10/4Н-430	1000x400x600	26	29,5	0,32	1070x455x615
ПК-12/4Н-430	1200x400x600	30	33,5	0,38	1270x455x615
ПК-15/4Н-430	1500x400x600	36	40	0,47	1570x455x615



ПОЛКИ-КУПЕ С СУШКОЙ

Полка настенная с дверцами-купе и сушкой серии ПРОФИ предназначена для хранения посуды и инвентаря. Настенная полка – наиболее практичный вариант заполнения пространства в рабочей зоне горячих цехов и моечных отделений на профессиональной кухне. Встроенная сушка для посуды обеспечивает более эффективное распределение посуды и инвентаря. Дверцы-купе защищают хранящиеся предметы от попадания жира, пара и пыли. Изделие упаковано в картонный короб. Комплектуется двумя регулируемыми по высоте полками.

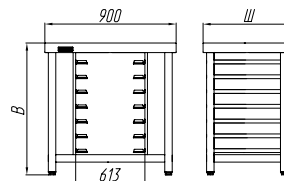
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПКС-8/4Н-430	800x400x600	25,7	28,5	0,26	870x455x615
ПКС-10/4Н-430	1000x400x600	33,1	36,5	0,32	1070x455x615
ПКС-12/4Н-430	1200x400x600	40	43,5	0,38	1270x455x615
ПКС-15/4Н-430	1500x400x600	45,5	49,5	0,47	1570x455x615



ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧИ И ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Подставки ПКП серии ПРОФИ предназначены для установки конвекционных печей и пароконвектоматов. Подставки имеют прочную сварную конструкцию, сплошную столешницу, с внутренней стороны усиленную ЛДСП, 7 уровней универсальных направляющих, на которые возможно установить 14 гастроемкостей GN 1/1 или 7 GN 2/1. Изготовлены полностью из нержавеющей стали марки AISI-304, что обеспечивает высокую прочность и долговечность конструкции. Изделие размещено на деревянном поддоне и упаковано в картонный короб.

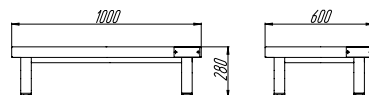
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ПКП-9/7Н	900x700x620	32,5	47	0,44	930x740x645
ПКП-9/7-01Н	900x700x860	34,0	46	0,61	930x740x885
ПКП-9/9Н	900x900x620	39,0	57,5	0,56	930x940x645



ПОДТОВАРНИКИ

Подтоварник предназначен для установки тяжелого оборудования, хранения и складирования различных товаров. Подтоварник имеет прочную сварную конструкцию, комплектуется регулируемыми опорами. Изделие имеет конструкцию усиленной прочности. Допустимая распределенная нагрузка 300 кг. Все элементы выполнены из нержавеющей стали марки AISI-304 с большим содержанием никеля, что обеспечивает высокую прочность и долговечность продукции. Изделие поставляется в разобранном виде, размещено на поддоне и упаковано в картонный короб.

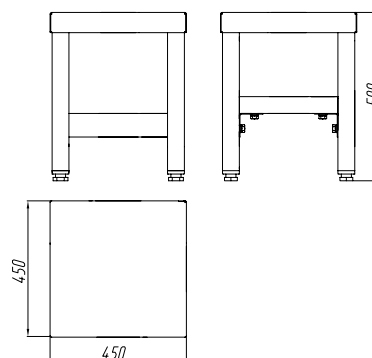
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
Подтоварник н/ст	1000x600x280	23	32	0,2	1040x630x310



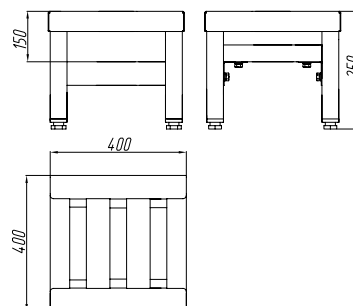
ПОДСТАВКИ ПОД ОБОРУДОВАНИЕ

Подставки предназначены для установки котлов, кипятильников, баков для отходов или каких-либо предметов и продуктов питания. Изделия изготовлены полностью из нержавеющей стали марки AISI-304 (кроме ППК-45/45/50 (Эконом) – нержавеющая сталь + порошковая покраска), что обеспечивает высокую прочность и долговечность продукции. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб.

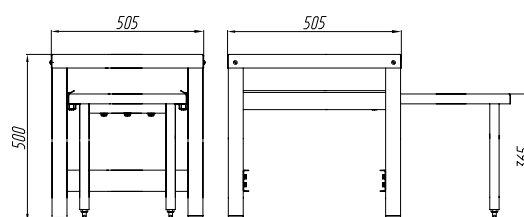
ППК-45/45/50 (Эконом)
 ППК-45/45/50Н (Профи)



ПРК-40/40/25Н



ПОДСТАВКА ПОД
 ЭЛЕКТРОМЕХАНИКУ
 ПЭМ-50х50Н

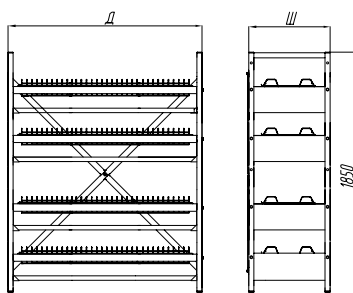


Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ППК-45/45/50 (ЭКОНОМ)	450x450x500	5	5,8	0,03	530x480x120
ППК-45/45/50Н	450x450x500	5	5,8	0,03	530x480x120
ППК-40/40/50Н	400x400x500	4,5	5,2	0,03	530x430x120
ПРК-40/40/25Н	400x400x250	3,1	3,7	0,02	430x430x120
ПЭМ-50х50Н	505x505(880)x500	17,2	18	0,04	540x525x130

СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ С СУШКОЙ

Стеллажи модульные с полками для сушки посуды используются на предприятиях общественного питания в моечных отделениях для сушки и хранения посуды и кухонного инвентаря. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304. Боковые стойки (профильная труба 25х25 мм) позволяют «наращивать» стеллажи в длину, получая единую конструкцию. Имеет регулируемые опоры и усиленные полки. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб. Стеллаж комплектуется 4 полками с кассетами для сушки тарелок, регулируемые по высоте.

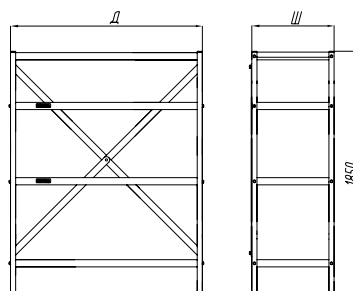
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СМС-6/4Н	625х400х1850	32,9	35	0,23	1895х440х270
СМС-8/4Н	825х400х1850	36,9	40	0,23	1895х440х270
СМС-10/4Н	1025х400х1850	42	45,2	0,24	2005х440х270
СМС-12/4Н	1225х400х1850	46,3	50	0,31	1895х440х380
СМС-15/4Н	1525х400х1850	55,2	59	0,31	1895х440х380



СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ

Стеллажи кухонные модульные с перфорированными полками предназначены для сушки и хранения кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в моечных отделениях и складских помещениях. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304. Усиленные полки, допустимая нагрузка до 100 кг на полку. Боковые стойки (профильная труба 25х25 мм) позволяют «наращивать» стеллажи в длину, получая единую конструкцию. Имеет регулируемые опоры. Изделие поставляется в разобранном виде, упаковано в картонный короб. Все полки регулируются по высоте.

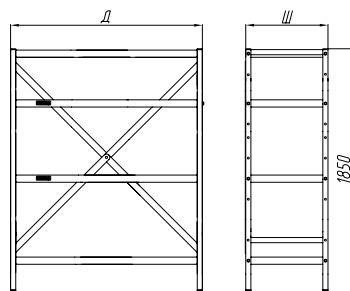
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СМП-8/4Н	825х400х1850	27,2	30,5	0,16	1895х440х270
СМП-10/4Н	1025х400х1850	28,9	32,5	0,16	2005х440х270
СМП-12/4Н	1225х400х1850	35,3	39	0,2	1895х440х380



СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)

Стеллажи модульные со сплошными полками выпускается в двух сериях. Материал изготовления в серии ПРОФИ – нержавеющая сталь AISI-304, в серии ЭКОНОМ – нержавеющая сталь AISI-430. Боковые стойки – профильная труба 25х25 мм. Усиленные полки, допустимая нагрузка до 150 кг на каждую. Боковые стойки позволяют «наращивать» стеллажи в длину, получая единую конструкцию. Имеет регулируемые опоры. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб. Все полки регулируются по высоте.

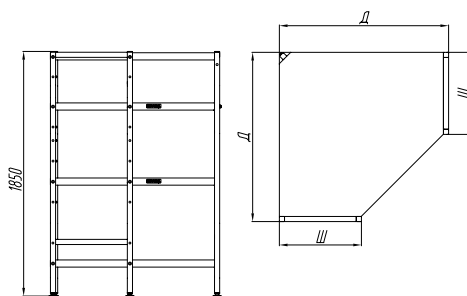
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СМ-6/4Н (Н-430)	625х400х1850	26,7	28	0,125	1895х440х150
СМ-8/4Н (Н-430)	825х400х1850	29,7	31,6	0,125	1895х440х150
СМ-10/4Н (Н-430)	1025х400х1850	33,7	36	0,125	2005х440х150
СМ-12/4Н (Н-430)	1225х400х1850	37,8	40,2	0,191	1895х440х150
СМ-15/4Н (Н-430)	1525х400х1850	43,7	46	0,191	1895х440х230
СМ-8/5Н (Н-430)	825х500х1850	33,05	36	0,153	1895х440х230
СМ-10/5Н (Н-430)	1025х500х1850	37,65	39	0,162	2005х540х150
СМ-12/5Н (Н-430)	1225х500х1850	42,35	45	0,234	1895х540х230
СМ-15/5Н (Н-430)	1525х500х1850	49,25	51	0,234	1895х540х230
СМ-8/6Н (Н-430)	825х600х1850	36,4	39	0,181	1895х640х150
СМ-10/6Н (Н-430)	1025х600х1850	41,6	44,5	0,192	2005х640х150
СМ-12/6Н (Н-430)	1225х600х1850	46,9	50	0,278	1895х640х230
СМ-15/6Н (Н-430)	1525х600х1850	54,8	58	0,278	1895х640х230



СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ УГЛОВЫЕ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)

Угловые модели стеллажей позволяют более эффективно использовать угловое пространство помещения. Выпускаются в двух сериях: ПРОФИ – нержавеющая сталь AISI-304, ЭКОНОМ – нержавеющая сталь AISI-430. Модули имеют регулируемые опоры. Все полки регулируются по высоте. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб.

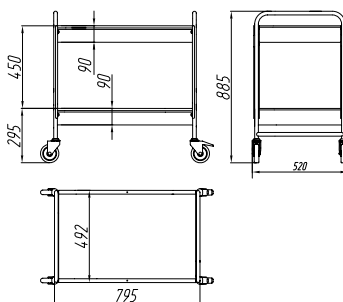
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
СМУ-8/4Н (Н-430)	825х400х1850	40	43,5	0,238	1895х840х150
СМУ-9/5Н (Н-430)	925х500х1850	44,8	48,5	0,266	1895х940х150
СМУ-10/6Н (Н-430)	1025х600х1850	54,6	59	0,319	2055х1040х150



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ

Тележки для сбора посуды предназначены для перемещения на предприятиях общественного питания продуктов, готовых блюд, напитков и посуды, а также для сбора и перемещения грязной посуды из зала в моечное отделение. Тележки имеют прочную сварную конструкцию, оснащаются двумя полками глубиной 90 мм. Максимальная нагрузка на полку не более 50 кг. Снабжены колесами, смягчающими вибрацию, два из которых с блокираторами. В серии ЭКОНОМ используется комбинация: нержавеющая сталь AISI-304 – для полок и профильная труба, прошедшая гальваническую обработку и окрашенная порошковой краской – для каркаса. Гальваническая обработка и дальнейшая порошковая покраска – наиболее надежная технология окрашивания, предохраняющая металл от коррозии и обеспечивающая долгую службу изделий. В серии ПРОФИ используется нержавеющая сталь AISI-304 с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Поставляется в разобранном виде в картонном коробе.

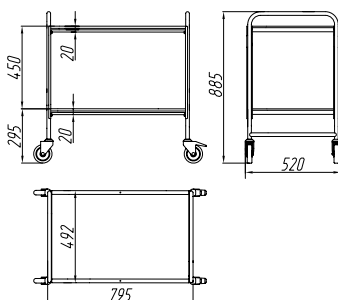
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ТП-2С	795x520x885	18,2	19,7	0,1	980x585x175
ТП-2СН	795x520x885	17,8	19,5	0,1	980x585x175



ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

Тележки сервировочные предназначены для перемещения на предприятиях общественного питания продуктов, готовых блюд, напитков, и посуды, а также для сбора грязной посуды из зала в моечное отделение. Выпускаются в двух сериях: ЭКОНОМ и ПРОФИ. Тележки сервировочные имеют прочную сварную конструкцию, оснащаются двумя или тремя полками глубиной 20 мм и снабжены колесами, смягчающими вибрацию. Пара колес тележки дополнительно снабжена блокировкой. Грузоподъемность тележки – 100 кг. В серии ЭКОНОМ используется комбинация: нержавеющая сталь AISI-304 – для полок и профильная труба, прошедшая гальваническую обработку и окрашенная порошковой краской – для каркаса. Гальваническая обработка и дальнейшая порошковая покраска – наиболее надежная технология окрашивания, предохраняющая металл от коррозии и обеспечивающая долгую службу изделий. В серии ПРОФИ используется нержавеющая сталь AISI-304 с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Поставляются в разобранном виде в картонном коробе.

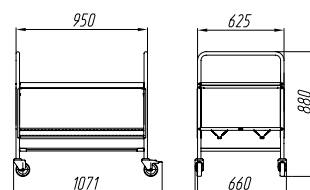
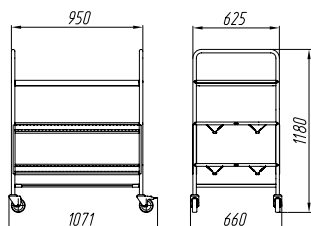
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ТС-2С	795x520x885	22,7	24,3	0,1	980x585x175
ТС-2СН	795x520x885	22,3	24	0,1	980x585x175
ТС-3С	795x520x885	22,7	24,3	0,1	980x585x175
ТС-3СН	795x520x885	22,3	24	0,1	980x585x175



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СУШКИ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)

Тележки для сушки предназначены для перемещения, сушки и хранения посуды. Выпускаются в двух сериях: ЭКОНОМ и ПРОФИ. Тележки имеют прочную сварную конструкцию и снабжены колесами, смягчающими вибрацию. Пара колес тележки дополнительно снабжена блокировкой. Грузоподъемность тележки с двумя полками до 100 кг, с тремя полками до 120 кг. Количество тарелок, устанавливаемых в одну кассету – 35 штук. На одно изделие – 140 штук. В серии ЭКОНОМ используется комбинация: нержавеющая сталь AISI-304 – для полок и профильная труба, прошедшая гальваническую обработку и окрашенная порошковой краской – для каркаса. Гальваническая обработка и дальнейшая порошковая покраска – наиболее надежная технология окрашивания, предохраняющая металл от коррозии и обеспечивающая долгую службу изделий. В серии ПРОФИ используется нержавеющая сталь AISI-304 с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Конструкция разборная. Поставляются в картонном коробе.

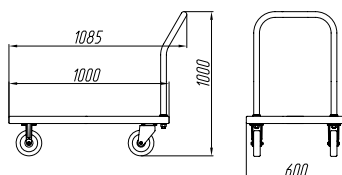
Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ТС-2СТН две полки	950х625х880	28,7	31,1	0,16	1055х715х210
ТС-2СТ две полки	950х625х880	28,5	30,9	0,16	1055х715х210
ТС-3СТН две полки+полка для стаканов	950х625х1180	36,7	39,5	0,2	1355х715х250
ТС-3СТ две полки+полка для стаканов	950х625х1180	36,5	39,3	0,2	1355х715х250



ТЕЛЕЖКИ ГРУЗОВЫЕ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)

Тележки грузовые платформенные предназначены для перевозки крупногабаритных грузов массой до 300 кг. Тележки имеют прочную сварную конструкцию, усиленную снизу силовыми элементами. Оснащаются четырьмя колесами, два из которых поворотные. В серии ЭКОНОМ используется прошедшая гальваническую обработку и окрашенная порошковой краской сталь. Гальваническая обработка и дальнейшая порошковая покраска – наиболее надежная технология окрашивания, предохраняющая металл от коррозии и обеспечивающая долгую службу изделий. В серии ПРОФИ – нержавеющая сталь марки AISI-304 с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Конструкция разборная, поставляется в картонном коробе.

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ТГ-10/6-300	1000х600х245(1000)	14,9	19	0,14	1060х635х210
ТГ-10/6-300Н	1000х600х245(1000)	15,2	19,2	0,14	1060х635х210

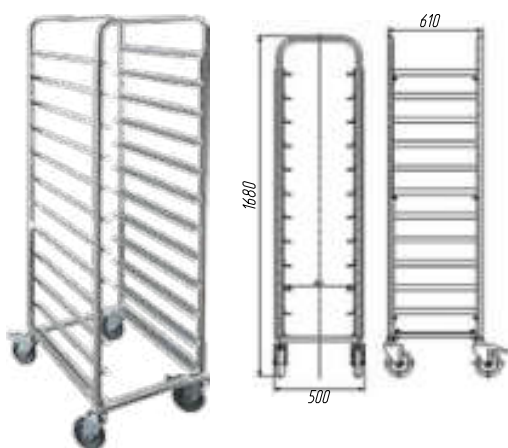


Высота платформы – 245 мм
Высота ручки – 1000 мм
Грузоподъемность до 300 кг.

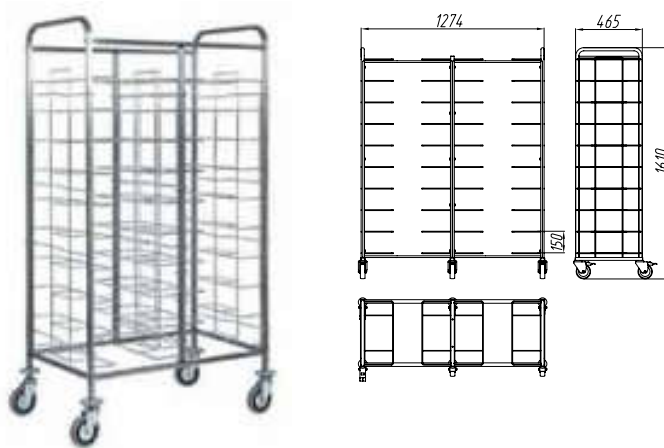
ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ

Тележки-шпильки предназначены для хранения и перемещения на предприятиях общественного питания подносов и противней с полуфабрикатами или готовой продукцией. Благодаря многоуровневой структуре тележки-шпильки, значительно сокращается требуемое пространство, необходимое для рабочего процесса на профессиональной кухне. Тележки-шпильки имеют прочную конструкцию, полностью из нержавеющей стали AISI-304 с большим содержанием никеля, который придает материалу высокую стойкость к коррозии и долговечность. Оснащены четырьмя поворотными колесами, два из которых с блокираторами. Конструкция разборная. Изделия поставляются в картонном коробе.

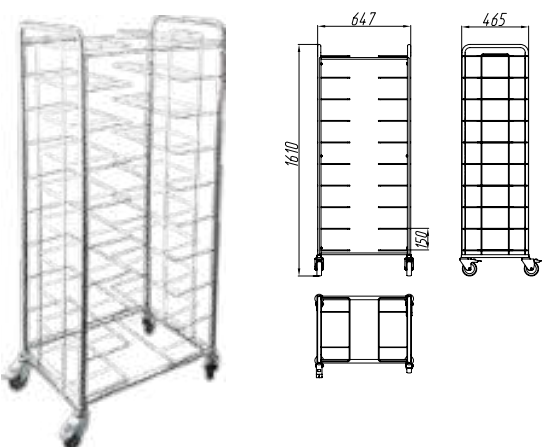
ТШ2-1/12Н



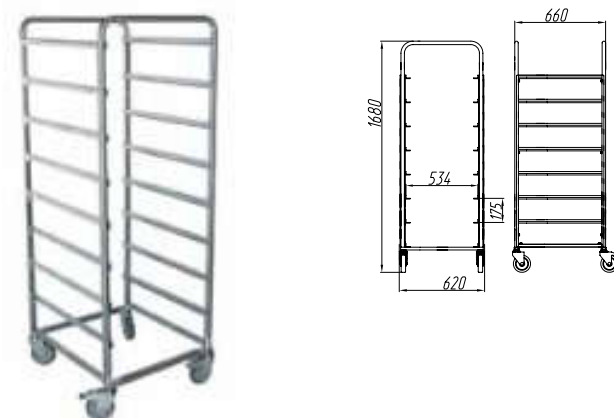
ТШ5-2/10Н



ТШ5-1/10Н



ТШ3-1/8Н(GN-2/1)



Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Дополнительная информация	Логистическая информация			
			Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м³	Размер коробки (ДхШхВ)
ТШ2-1/12Н (400х600)	500х610х1680	Под противень 400х600, 12 уровней, нагрузка не более 200 кг	26	29	0,18	1780х655х150
ТШ3-1/8Н (GN-2/1)	620х660х1680	Под габаритность GN-2/1 или GN-1/1, 8 уровней, нагрузка не более 200 кг	21	24,5	0,19	1780х705х150
ТШ5-1/10Н	647х465х1610	Для подносов, 1 секция 10 уровней, допустимая нагрузка на полку не более 3 кг	21	24,5	0,28	1580х675х260
ТШ5-2/10Н	1275х465х1610	Для подносов, 2 секции по 10 уровней, допустимая нагрузка на полку не более 3 кг	36	40	0,52	1580х675х485

ШКАФЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ

Шкафы нейтральные со сплошными полками и дверьми-купе серии ПРОФИ предназначены для хранения посуды, инвентаря и упакованных пищевых продуктов. Благодаря наличию закрытого объема, хранящиеся предметы защищены от попадания жира, пара и пыли. Нейтральные шкафы полностью изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, что позволяет применять их в горячих цехах, моечных отделениях с большой влажностью. Все элементы шкафа усилены, что положительно сказывается на прочности и долговечности конструкции. Комплекуются двумя регулируемыми по высоте полками. Шкафы нейтральные снабжены регулируемыми по высоте опорами. Конструкция разборная. Изделия размещаются на поддоне и упаковываются в картонный короб.

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Логистическая информация			
		Масса, кг	Масса с упаковкой, кг	Объем упаковки, м ³	Размер коробки (ДхШхВ)
					
ШДК-12/6Н	1200х600х1800	84	122	0,65	1830х770х455
ШДК-15/6Н	1500х600х1800	94	138	0,77	1830х920х455

