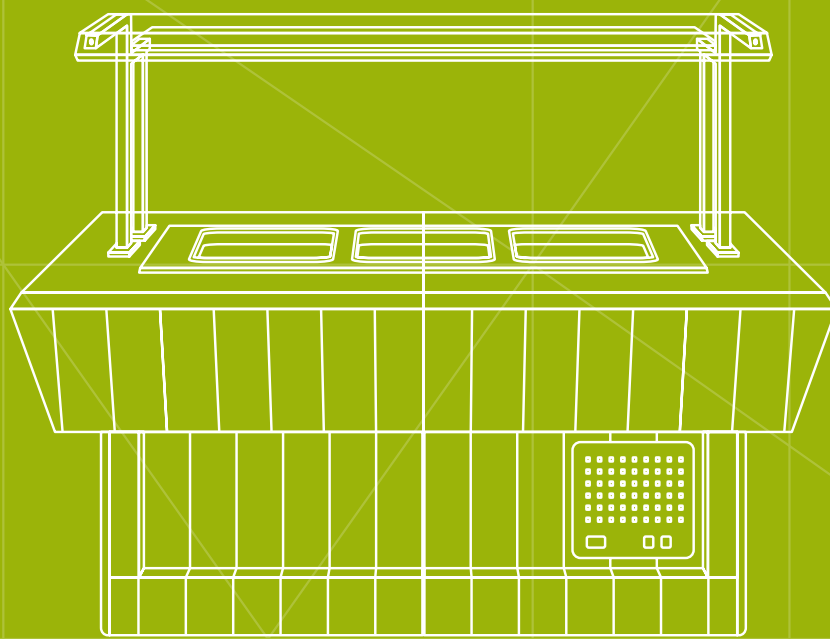


Refertorio



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ
С АДАПТИВНЫМ
ДИЗАЙНОМ

СЕМЕЙСТВО REFETTORIO

Refettorio



ЛИНИИ РАЗДАЧИ



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ



ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN

Дорогой друг, вы держите в руках один из четырех каталогов продукции **Refettorio**. Если вас заинтересует другой — просто дайте нам знать по телефону

+7 (800) 551-71-84

и мы доставим его вам в кратчайшее время.

ВАЖНО!

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

СЭКОНОМЬ 60% ПРИ ПОКУПКЕ ШВЕДСКОГО СТОЛА



Refettorio – это профессиональный шведский стол, созданный в соответствии с самыми высокими стандартами качества, но при этом имеющий цену на 60% ниже европейских аналогов.

Стол **Refettorio** ни в чем не уступает европейским аналогам как по внешнему виду, так и по качеству, надежности, удобству эксплуатации и энергоэффективности.

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

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



АЛЕКСЕЙ ВАСИН

директор по развитию
завода технологического
оборудования
«Челябторгтехника»

ОСОБЕННОСТЬЮ НАШИХ СТОЛОВ ЯВЛЯЮТСЯ СМЕННЫЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ ФАСАДЫ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ ГАРМОНИЧНО ВПИСАТЬ ЕГО В ЛЮБОЙ ИНТЕРЬЕР. REFETTORIO ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ БАРОВ, РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, СТОЛОВЫХ, ФУДКОРТОВ И ГОСТИНИЦ С ДИЗАЙНЕРСКИМ ИНТЕРЬЕРОМ.



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



ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ
ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ
ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ



ПРОВЕРЕНО
ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ
КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ
ПО ЦЕНЕ НА 60% НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ
АНАЛОГОВ



ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ОБОРУДОВАНИЕ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА»

Завод расположен в Челябинске и имеет представительства в 50 городах России, поэтому у вас не будет проблем с приобретением и обслуживанием шведского стола в Вашем городе.

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



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



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



САД ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ
В ОБОРУДОВАНИЕ



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



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



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА
ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

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



КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ



КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ



КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ
ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ



ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ
В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ



ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ
ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ



Кроме компонентов собственного производства в оборудовании используются

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

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

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД



ДОЛГОВЕЧНО, ЭСТЕТИЧНО И БЕЗОПАСНО

Каменная или нержавеющая столешница будет служить долго, не потеряв функциональность и привлекательность



ВСЕГДА АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

Мягкая светодиодная подсветка и закаленное просветленное 8мм стекло.



УДОБНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ФАСАДА

Отсутствие видимых крепежных элементов и откидной цоколь облегчают санобработку и придают эстетичный внешний вид в независимости от типа выбранного материала



ПОЛЕЗНЫЕ ОПЦИИ

Логотип заказчика нанесенный на стеклянные элементы стола станет вашей визитной карточкой. А колеса, установленные вместо стационарных опор сделают ваш стол мобильным.



ЦИФРОВЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Органы управления оборудованием удобно расположены и обеспечивают точную регулировку температурных режимов



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ОПОРЫ

Регулируемые стационарные опоры на полимерном подпятнике для устранения неровностей пола



ИДЕАЛЬНО ПОДОБРАННОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

ПЭНы на силиконовой клеевой основе и надежные компрессоры оптимальной мощности в сочетании с продуманной теплоизоляцией повышают энергоэффективность



РАЗМЕР НА ВЫБОР

Все основные элементы имеют несколько вариантов исполнения по длине (вдоль стола), но при этом все они идеально стыкуются между собой в любой последовательности.

ОБОРУДОВАНИЕ REFETTORIO СПРОЕКТИРОВАНО ТАК, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.

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

На столах **Refettorio** аппетитный запах и внешний вид еды гарантированы. Как будто вы только что ее приготовили!



ОПЦИИ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА REFETTORIO
ВЫПУСКАЮТСЯ В ТРЁХ ОСНОВНЫХ ИСПОЛНЕНИЯХ:
ОСТРОВНОЙ, ПРИСТЕННЫЙ И СДВОЕННЫЙ.

Различные опции и модификации дают возможность
создать уникальное и комфортное лично для вас решение.

ИСПОЛНЕНИЕ С РАСШИРЕННОЙ БОКОВОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

Функциональное и эстетичное
решение для отдельно стоящих
модулей или завершающих линию.

СТОЛЕШНИЦА И НАПРАВЛЯЮЩИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Практичное и доступное решение
для ситуаций, когда эстетика не
является основным критерием.

БРЕНДИРОВАНИЕ: ГРАВИРОВКА С ПОДСВЕТКОЙ НА СТЕКЛЕ

Логотип вашего заведения, будь то
отель или ресторан будет великолепно
смотреться на стекле.

ПЕРЕДВИЖНОЙ СТОЛ

Шведский комплектуется колесиками,
скрытыми под фасадом, что
позволяет более просто перемещать
его по ровной поверхности помещения

СТОЛ С НИШЕЙ ПОД ПОСУДУ

Шведский комплектуется колесиками,
скрытыми под фасадом, что
позволяет более просто перемещать
его по ровной поверхности помещения

ТИПЫ ШВЕДСКИХ СТОЛОВ

ОСТРОВНОЙ

Стандартное исполнение стола
с легким доступом к рабочей
поверхности с обеих сторон.



ПРИСТЕННЫЙ

Вариант для расположения элементов
стола вдоль стены (фасад у
задней части отсутствует)



СДВОЕННЫЙ

Вариант с увеличенной вдвое
полезной площадью, рассчитанный
на большую проходимость.



УГЛОВЫЕ СТОЛЫ

Вспомогательные элементы для
формирования шведских столов
сложной формы.

островной 45°



островной 90°



пристенный 90° (внеш.)

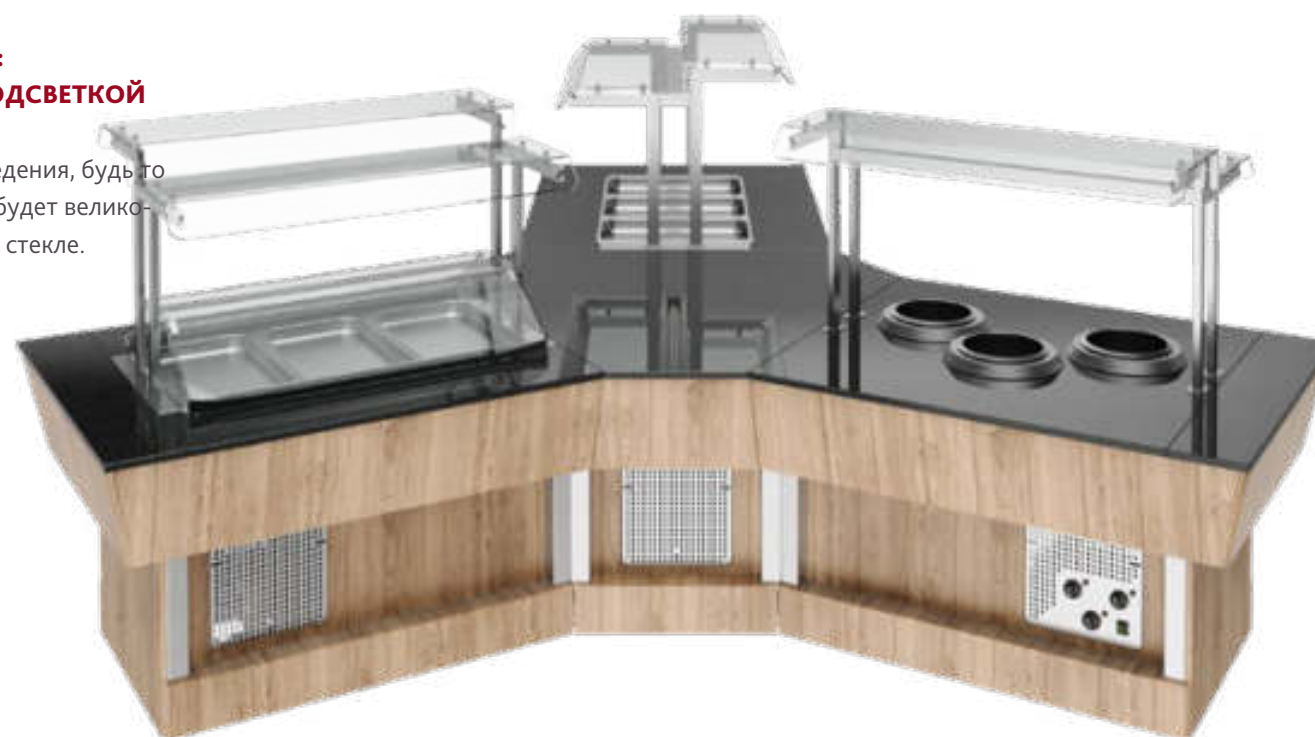


пристенный 90° (внутр.)



«ЗВЕЗДА»

Три или четыре луча. Это вариация
из нескольких островных элементов,
объединенных с помощью
одного центрального.



ДИЗАЙН ФАСАДОВ И СТОЛЕШНИЦ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ СТОЛОВ REFETTORIO ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ ДИЗАЙН

Это значит, что вы можете заказать внешний вид стола под ваш интерьер, выбрав материал, цвет и текстуру сменных лицевых панелей.

Дизайн заведений общепита с шведским столом всегда вызывал много проблем. Поскольку импортные столы и drop-in оборудование стоят слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартных российских столов. Но они для этого не предназначены и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Новые столы **Refettorio** решают эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать её использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА
Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»



Стол **Refettorio** сочетает в себе возможность изменения дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением в таких ситуациях.

Стол **Refettorio** прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.

380 ФАСАДОВ 490 СТОЛЕШНИЦ

**ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА
И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ
ЗАВЕДЕНИЯ.**

Часто шведский стол располагается вдоль всего зала и становится одним из основных элементов, влияющих на восприятие дизайна помещения.

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



СОЗДАЙТЕ СВОЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ

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

ДИСПЕНСЕР ТАРЕЛОК

Подпружиненные раздатчики тарелок с подогревом

Используя базовые элементы как детали конструктора, вы можете построить шведский стол любой конфигурации и размера для столовой ресторана, гостиницы или фудкорта.

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

В мармит встроены паровые электросупницы, объемом 5 или 10 л.

*



Но вы можете заказать мармит со встроенными индукционными конфорками 2,5 и 3,5 кВт, такое исполнение подходит как для поддержания температуры первых либо вторых блюд в специальной посуде, так и для приготовления блюд в наплитной посуде.

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.

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

ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА



Инженер по качеству
Анна Васильева

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

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

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

**СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, И МЫ ПОДЕЛИМСЯ
СВОИМ ОПЫТОМ**

■ Консультации
технических
специалистов
разных профилей

■ Консультации
технолога
общественного
питания.

■ Помощь в подборе
оборудования
исходя из ваших
параметров

■ Консультации
по проектированию
предприятий
общественного питания

Это совершенно бесплатно

ЭЛЕМЕНТЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА CAPITAL

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ТАРЕЛОК	19
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД	20
ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ	21
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД	22
ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ	23

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

R M 4 3 S D 2

Индекс функционального
элемента Refettorio

RC4 - прилавок холодильный
RD4 - диспенсер тарелок
RM4 - мармит
RN4 - прилавок нейтральный

Индекс длины
элемента

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

Индексы модификации
(могут комбинироваться)

A - нержавеющая столешница
S - каменная столешница
D - электросупницы (мармит I блюд)

Вариант
исполнения

(не указан) - островной
P - пристенный
2 - сдвоенный



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ
И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ
ЗАПРОСУ

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ТАРЕЛОК



Параметры	Общие					
Температура нагрева, t°	30-90					
Среднее время нагрева, мин.	40					
Глубина шахты лифта, мм	390					
Рассчитан для тарелок диаметром, мм	220-300					
	RD40A	RD42A	RD40S	RD42S	RD40SP	RD42SP
Номинальная мощность, кВт	0,6	1,2	0,6	1,2	0,6	1,1
Лифт для тарелок, шт.	1	2	1	2	1	2
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	505	1105	505	1105	505	1105
- Ширина, мм	700	700	1050	1050	910	910
- Высота, мм	860	860	830	830	830	830
Масса, кг, не более	135	245	150	280	140	255
	RD40AP	RD42AP	RD40S2	RD42S2	RD40A2	RD42A2
Номинальная мощность, кВт	0,6	1,11	0,6	1,2		
Лифт для тарелок, шт.	1	2	1	4	1	4
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	505	1105	890	1490	505	1105
- Ширина, мм	740	740	1715	1715	1365	1365
- Высота, мм	860	860	830	830	860	860
Масса, кг	130	230	280	510	255	455

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Объём электросупницы, л	10					
Мощность одной электросупницы, кВт	0,4					
Мощность одной светодиодной лнты, Вт/м	14,4					
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы	0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»					
	RM41SD	RM41SDP	RM41SD2	RM42SD	RM42SDP	RM42SD2
Количество электросупниц, шт.	2	2	4	3	3	6
Суммарная мощность, кВт	0,818	0,809	1,618	1,228	1.214	2,428
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	167(205)±5	126(162)±5	286(355)±5	216(252)±5	163(199)±5	363(432)±5
	RM43SD	RM43SDP	RM43SD2	RM41AD	RM42AD	RM43AD
Количество электросупниц, шт.	4	4	8	2	3	4
Суммарная мощность, кВт	1,638	1,219	3,276	0,818	1,228	1,638
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	281(315)±5	211(247)±5	466(536)±5	93±5	115±5	143±5

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Мощность одной светодиодной лнты, Вт/м	14,4					
	RN41S	RN41SP	RN41S2	RN42S	RN42SP	RN42S2
Суммарная мощность, кВт	0,046	0,034	0,068	0,063	0,047	0,094
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	95±5	85±5	190±5	120±5	110±5	240±5
	RN43S	RN43SP	RN43S2	RN41A	RN42A	RN43A
Суммарная мощность, кВт	0,086	0,065	0,130	0,046	0,064	0,086
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	115±5	135±5	230±5	75±5	100±5	125±5

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Мощность светодиодной ленты, Вт/м	14,4					
Мощность одного ПЭНа, кВт	1					
Режим автоматического регулирования температуры, °С	30-90					
Время разогрева воды, не более, мин.	25					
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°	90					
	RM41S	RM41SP	RM41S2	RM42S	RM42SP	RM42S2
Количество ПЭНов / терморегуляторов, шт.	1/1	1/1	2/2	2/1	2/1	4/2
Суммарная мощность, кВт	1,046	1,036	2,072	2,063	2,047	4,094
Объём ванны, л	5	5	10	10	10	20
Планок для установки GN / количество GN, шт.	1/2	1/2	2/4	2/3	2/3	4/6
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	95±5	85±5	190±5	120±5	110±5	240±5
	RM43S	RM43SP	RM43S2	RM41A	RM42A	RM43A
Количество ПЭНов / терморегуляторов, шт.	3/1	3/1	6/2	1/1	2/1	3/1
Суммарная мощность, кВт	3,086	3,065	6,130	1,046	2,063	3,086
Объём ванны, л	15	15	30	5	10	15
Планок для установки GN / количество GN 1/1, шт.	3/4	3/4	6/8	1/2	2/3	3/4
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	115±5	135±5	230±5	75±5	100±5	125±5

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Мощность светодиодной ленты, Вт/м	14,4					
Мощность одного ПЭНа, кВт	1					
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	11÷10					
Холодообеспечение	встроенное					
Тип оттаивания	естественный					
	RC41S	RC41SP	RC41S2	RC42S	RC42SP	RC42S2
Суммарная мощность, кВт	0,272	0,260	0,520	0,295	0,278	0,556
Функциональные емкости GN 1/1, шт.	2	2	4	3	3	3
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	115±5	110±5	230±5	125±5	120±5	250±5
	RC43S	RC43SP	RC43S2	RC41A	RC42A	RC43A
Суммарная мощность, кВт	0,341	0,320	0,640	0,272	0,295	0,341
Функциональные емкости GN 1/1, шт.	4	4	4	2	3	4
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	145±5	140±5	290±5	95±5	105±5	115±5

Refettorio

Завод
«Челябторгтехника»

www.refettorio.ru