



**ЭТАЛОН ХОЛОДИЛЬНОГО
ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДА



Торговая марка **EQTA** зарегистрирована в 2009 году.
Философия бренда – **высокое качество и дизайн холодильного оборудования по доступной цене.**

- Мировые стандарты качества, надежность
- Соответствие современным гигиеническим требованиям.
- Широкий ассортимент и модельный ряд.
- Выгодные цены!



Ассортимент EQTA – полная линейка холодильного оборудования для профессиональной кухни



Холодильные и морозильные столы



Барные холодильники



Холодильные и морозильные шкафы



Сокоохладители и граниторы



Аппараты шоковой заморозки



Фризеры для мороженого



Льдогенераторы



Салат-бары

eqta

Холодильные и морозильные столы серии SMART (Россия)



Широкий модельный ряд: столы 600 и 700 серии,
стол-саладетта с нижним расположением агрегата.
Различные конфигурации дверей и ящиков

Всегда на складе 15 наиболее
востребованных моделей,
всего более 60 моделей со сроком
производства 3 недели

Модели ТМ и ТВ (производство – Россия)

- Охлаждаемые столы от -2 до +10 °С;
- Морозильные столы не выше -18 °С;
- Рассчитаны на температуру окружающей среды +32 °С и влажность 60 %;
- Цельнозаливной корпус из нержавеющей стали;
- Столешницы толщиной 40 мм, в столах для пиццы - из натурального гранита;
- Автоматическая оттайка испарителя;
- Динамическое охлаждение;
- Столы глубиной 700 мм гастронормированы - GN 1/1
- В морозильных столах Хладагент R404a , в холодильных столах - R134a.



Модели СШС и СШН (производство – Россия)

- Охлаждаемые столы (+1...+10 °С);
- Морозильные столы (-10...-20 °С);
- Рассчитаны на температуру окружающей среды +40 °С и влажность 80 %;
- Холодильные и морозильные столы 700 линия по стандарту GN;
- Цельнозаливной корпус из нержавеющей стали;
- Холодильные аппараты Aspera (Италия);
- Автоматическая оттайка испарителя;
- Динамическое охлаждение;
- Нагрузка 50 кг на полку.



Холодильные и морозильные столы серии SMART (Россия)



Модели СШС/СШН серии Smart

Особенности исполнения

- Холодильный агрегат Aspera (Европа) – гарантия работы при температуре окружающей среды до 40 С°
- Боковое и нижнее расположение агрегата
- В ассортименте представлены холодильные и морозильные столы
- В ассортименте представлены столы серии 600 и серии 700 GN
- В изготовлении используется шлифованная нержавеющая сталь, задняя стенка выполнена из оцинкованной стали
- Регулируемые по высоте ножки (≈25 мм) и полки внутри стола
- Контроллер EVCO (Италия)
- Дверцы с доводчиком
- Безопасные закругленные углы

Техническое описание

- Динамическое охлаждение
- Хладагент R404a
- Электронный пульт управления
- Автоматическая оттайка испарителя
- Автоматический выпариватель конденсата
- Цельнозаливной корпус и двери выполнены с заливкой пенополиуретаном
- Толщина изоляции корпуса - 50 мм
- Низкотемпературные столы снабжены ПЭНами обогрева контура двери
- Каждая секция комплектуется 1 полкой-решеткой с ограничителями
- Нагрузка на полку до 50 кг
- Возможность изготовления столов с бортом (40 мм) и без него (островной вариант)

Типоразмеры:

- серия 700 – гастронормирована GN 1/1 (530x325 мм);
- серия 600;
- стол-саладкетта с нижним расположением агрегата.



Различная компоновка
ящиков и дверей



Решетчатые полки
с ограничителем



Холодильные и морозильные столы серии SMART (Россия)



Модели ТМ/ТВ серии Smart

Особенности исполнения

- Среднетемпературные столы работают при температуре окружающей среды до +43°C. Диапазон рабочих температур от -2 до +10°C.
- Низкотемпературные работают при температуре окружающей среды до +32°C. Диапазон рабочих температур не выше -18°C.
- В ассортименте представлены холодильные и морозильные столы, столы для пиццы
- В ассортименте представлены столы серии 700 GN
- Внешние и внутренние обшивки корпуса выполнены из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте ножки
- Удобство обслуживания агрегата за счет модульной выдвигаемой конструкции
- Безопасные закругленные углы

Техническое описание

- Динамическое охлаждение
- Хладагент R404a - в морозильных столах, R134a - в холодильных столах
- Электронный блок управления
- Автоматическая оттайка испарителя
- Автоматический выпариватель конденсата
- Макс. показатель влажности окружающей среды - до 60%.
- Цельнозаливной корпус и двери выполнены с заливкой пенополиуретаном
- Толщина изоляции корпуса - 43мм



Различная компоновка ящиков и дверей

- Толщина столешницы – 40мм, из нержавеющей стали 1мм, кр. стола д/пиццы (гранит)
- Дверцы имеют ПВХ уплотнитель с магнитными вставками для максимальной герметизации
- Рабочие поверхности из нержавеющей стали
- Нагрузка на полку до 30кг
- Регулируемые по высоте ножки
- Высота борта 60мм

Холодильные и морозильные столы серии ADVANCE (Польша)



Благодаря качественному исполнению и надежности комплектующих холодильные и морозильные столы Advance могут использоваться на любых профессиональных кухнях и в производственных цехах для хранения пищевых продуктов при необходимой температуре.

Диапазон рабочих температур холодильных столов - 2 до +8°C (при температуре окружающей среды до +32 °C, низкотемпературных столов температурный режим -22...-18 °C.

**Модельный ряд «Advance» включает
гастронормированные столы 700й серии с 2, 3, и 4 дверьми,
а также стол для пиццы EAPT-11GN и салатетту EAS-116GN**

- Опция ECO сохраняет на 12% больше электроэнергии
- Принудительная конвекция;
- Корпус из высококачественной цельнозаливной нержавеющей стали
- Изоляция - пенополиуретан 60 мм и плотностью 40 кг/м
- Автоматическое испарение воды при размораживании
- Во всех моделях электронный датчик температуры
- Автодоводчик двери и возможности фиксации при 90 °
- Регулируемые ножки



**Настольная холодильная витрина
емкостью 5 gastronormов GN1/4**

- Для хранения ингредиентов и топингов при сборке сендвичей, пиццы и салатов предлагается настольная холодильная витрина емкостью 5 gastronormов GN1/4 (Диапазон рабочих температур +4...+8 °C)



Холодильные и морозильные столы серии ADVANCE (Польша)



Холодильные столы

Артикул	Кол-во дверей/ящиков, шт	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт	Напряжение, В
EACT -11GN	2/0	1342x700x850	290	0,35	220
EACT -111GN	3/0	1792x700x850	452	0,396	220
EACT -1111GN	4/0	2242x700x850	615	0,612	220
EAPT -11GN	2/0	1342x700x850	290	0,368	220
EAS -11GN	2/0	1342x700x850	300	0,345	220

Морозильный стол

Артикул	Кол-во дверей/ящиков, шт	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт	Напряжение, В
EAFT -11GN	2/0	1342x700x850	299	0,88	220

Холодильные и морозильные шкафы



Линейка ADVANCE (Польша) включает холодильные и морозильные шкафы с 1 и 2 глухими дверьми.

Холодильные шкафы имеют диапазон рабочих температур от -2 до +8С, морозильные шкафы - от -22 до -18 С (при температуре окружающей среды +32С).

Технические характеристики:

- Автоматическое испарение воды при размораживании;
- Принудительная конвекция;
- Электронная панель управления;
- В холодильных шкафах хладагент R134A, в морозильных - R404A;
- Шкафы оснащены 3 полками-решетками GN 2/1 на каждую дверь, расстояние между полками регулируется;
- Звуковое оповещение при длительном открытии двери;
- Светодиодное освещение внутренней камеры;
- Шкафы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали с заливкой корпуса пенополиуретаном под высоким давлением, толщина теплоизоляции стенки 60 мм, плотность 40 кг/м;
- Автодоводчик двери, возможность фиксации при 90 °;
- Высокая энергоэффективность за счет опции ECO



Холодильные шкафы

Артикул	Кол-во дверей/ящиков, шт	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт	Напряжение, В
EAC -700C	1	693x826x2008	700	0,484	220
EAC -1400C	2	1388x826x2088	1400	0,704	220

Морозильные шкафы

Артикул	Кол-во дверей/ящиков, шт	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт	Напряжение, В
EAC -700F	1	693x826x2008	700	0,690	220
EAC -1400F	2	1388x826x2088	1400	1,012	220

Холодильные и морозильные шкафы



Холодильные и морозильные шкафы линейки SMART (Россия) т.м. Eqta с нижним расположением агрегата предназначены для охлаждения и кратковременного хранения продуктов.

Они идеально подходят для бесперебойной работы на предприятиях общественного питания и ритейла.

Технические характеристики:

- Устройство управления – электронный контроллер;
- температура в рабочем объеме: среднетемпературные шкафы – 0...+7°C, низкотемпературные шкафы – не выше -18°C;
- материал корпуса – шлифованная нержавеющая сталь AISI 430;
- полезный объем: 0,48 м³ (для однодверных шкафов), 0,98 м³ (для моделей с двумя дверями);
- хладагент R404A;
- количество полок GN: 4 на каждую дверь;
- ножки регулируются по высоте



Модель	S700D inox (ШС 0,48-1,8)	S1400D inox (ШС 0,98-3,6)	S700D M inox (ШН 0,48-1,8)	S1400D M inox (ШН 0,98-3,6)
Габариты (д*в*ш), мм	700*1920*850	1405*1920*850	740*1960*870	1485*1960*870
Площадь экспозиции, м ²	1,8	3,6	1,8	3,6
Холодопроизводительность, Вт	437	564	359	480
Частота, Гц	50	50	50	50
Номинальное напряжение, В	220	220	220	220
Номинальная мощность, Вт	298	412	354	523
Энергопотребление за сутки, не более кВт·ч	3,80	5,50	5,80	8,53
Вес нетто, кг	97	159	104	181

Холодильные шкафы EQTA с глухими дверьми



Шкафы предназначены для хранения охлажденных и замороженных продуктов

- Динамическое охлаждение
- Компрессор Aspera (Италия)
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Автоматическая оттайка испарителя
- Регулируемые по высоте решетчатые полки (536x672 мм);
- Возможность установки гастроемкостей GN 2;
- Возможность переустановки двери (слева-направо / справа-налево).

- Динамическая система циркуляции воздуха обеспечивает равномерное распределение воздуха по всему объему
- Цельнозаливной корпус обеспечивает минимальные холодопотери

Модель	Объем, л	Полезный объем, л	Темп. режим, °C	Суточное энергопотреб. кВт/24ч.	Габаритные размеры, мм (LxWxH)
Среднетемпературные шкафы					
S 700	700	0,48	0...+7	6,0	700x922x2035
D 1400	1400	0,98	0...+7	9,7	1405x922x2035
Средне-низкотемпературные шкафы					
S 700	700	0,48	-6...+6	5,46	700x922x2035
D 1400	1400	0,98	-6...+6	8,49	1405x922x2035
Низкотемпературные шкафы					
S 700	700	0,48	до -18	12,0	735x943x2070
D 1400	1400	0,98	до -18	20,4	1480x993x2070

Холодильные шкафы EQTA со стеклянными дверьми



Шкафы предназначены для хранения, охлаждения и демонстрации продуктов и напитков.

- Динамическое охлаждение
- Компрессор Aspera (Италия)
- Экологически безопасный хладагент R134a
- Автоматическая оттайка испарителя
- Вертикальная подсветка по всей высоте внутреннего объема
- Отделка внутренней камеры шкафа – буклированный алюминий



Модель	EQTA UC 400	EQTA UC 400 C
Объем, л	400	400
Максимальная нагрузка на полку, кг	50	50
Максимальная загрузка в банках (0,5/0,33), шт.	360/544	360/544
Температурный режим, °C	0°C...+7°C	0°C...+7°C
Температура окружающей среды, °C	+12°C...+32°C	+12°C...+32°C
Количество полок, шт.	5	5
Размер полок, мм	482x470	482x470
Шаг установки полок, мм	12	12
Размер канале, мм	-	603x701x205
Габаритные размеры, мм	609x701x1872	609x701x2077
Вес, кг	83	88

Шкафы шоковой заморозки

Предназначены для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, при этом все потребительские качества продукта остаются без изменения



ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ серии ВС (производство – Италия)

- Цикл охлаждения с +70°C до +3°C – 90мин, заморозка с +70°C до -18° C – 240 мин.
- Автоматический режим поддержания температуры
- Работает при температуре до +43°C и отн. влажности 65%
- Термощуп
- Универсальные направляющие (GN1/1/ европротивни 600x400)
- Самозакрывающаяся дверь с магнитным уплотнителем
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Полиуретановая изоляция 60 мм
- Электронная панель управления



ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ серии ЕКО (производство – Испания)

- Изготовлены из нержавеющей стали AISI-304, за исключением задней стенки (пластифицированная сталь), внутренняя отделка выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Цикл охлаждения с +90°C до +3°C – 90мин, заморозка с +90°C до -18° C – 240 мин.
- Направляющие для GN1/1
- Пенополиуретановая изоляция 60мм
- Экологически чистый хладагент R-404a без хлорфторуглеродов
- Удобная и интуитивно понятная панель управления
- Термощуп



ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ серии ВСС (производство – Италия)

- Шкаф шоковой заморозки изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Цикл охлаждения с +90°C до +3°C – 90мин, заморозка с +90°C до -18° C – 240 мин.
- Самозакрывающаяся дверь с углом открывания до 105градусов
- Автоматическое размораживание горячим газом
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Толщина изоляции 60/75/100 мм
- Электронная панель управления
- Возможна эксплуатация в жарких помещениях (до +43°C и отн. влажности 65%)
- Термощуп
- Напряжение 400В



Шкафы шоковой заморозки



Предназначены для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, при этом все потребительские качества продукта остаются без изменения

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ серии ВС (Италия)

- Цикл охлаждения с +70°C до +3°C – 90мин, заморозка с +70°C до -18°C – 240 мин.
- Автоматический режим поддержания температуры после окончания цикла охлаждения/заморозки
- Работает при температуре до +43°C и отн. влажности 65%
- Термощуп в комплекте
- Универсальные направляющие (GN 1/1, европротивни 600x400)
- Самозакрывающаяся дверь с магнитным уплотнителем
- Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали,
- Расстояние между направляющими 70мм, в модели на 7 ур. 10,5мм
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Полиуретановая изоляция 60 мм
- Электронная панель управления
- Нержавеющая сталь AISI 304

Опции: комплект колесиков, гастроемкости, решетки, противни



Модель	Кол-во уровней	Потребляемая мощность, Вт	Габариты Ш-Г-В	Вес, кг	Шоковое охлаждение, выход +70°..+3°C, кг	Шоковая заморозка, выход +70°..-18°C, кг
BC03	3	1150	750*740*720/750	50	14	11
BC05	5	1424	750*740*850/880	71	20	15
BC07	7	1490	750x740x1260/1290	90	25	20
BC10P	10	1600	750*740*1260/1290	102	35	25
BC 15	15	1820	750*740*1850	120	45	35
BC 20	20	2040	750*740*2080	150	50	40

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ серии ЕКО (Испания)



- Изготовлены из нержавеющей стали AISI-304, за исключением задней стенки (пластифицированная сталь),
- внутренняя отделка выполнена из нержавеющей стали AISI 304
- Цикл охлаждения с +90°C до +3°C – 90мин, заморозка с +90°C до -18° С – 240 мин.
- Направляющие для GN1/1
- Пенополиуретановая изоляция 60мм
- Экологически чистый хладагент R-404a без хлорфторуглеродов
- Удобная и интуитивно понятная панель управления
- Термощуп в комплекте

Опции: гастроремкости



Модель	Кол-во уровней	Габариты Ш-Г-В, мм	Шоковое охлаждение, выход +90°+3°C, кг	Шоковая заморозка, выход +90°-18°C, кг	Потребляемая мощность, Вт
ЕКО-03	3 GN1/1	560x700x514	7	4	590
ЕКО-05	5 GN1/1	790x700x850	10	7	1100
ЕКО-08	8 GN1/1	790x800x1290	23	14	1900
ЕКО-10	10 GN1/1	790x800x1420	28	18	1900

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ серии ВСС (Италия)



Возможность хранить продукты дольше, планировать свою работу, снизить издержки производства и потери, рационализировать закупки и повысить рентабельность.

Непрямое вентилирование обеспечивает оптимальную температуру во всей камере, мягко воздействуя на продукты.

Вентиляторы останавливаются автоматически при открытии двери для предупреждения поступления воздуха из помещения.

- Шкаф шоковой заморозки изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Цикл охлаждения с +90°C до +3°C – 90мин, заморозка с +90°C до -18° C – 240 мин.
- Автоматическое размораживание горячим газом
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Толщина изоляции 60/75/100 мм
- Электронная панель управления
- Возможна эксплуатация в жарких помещениях (до +43°C и отн. влажности 65%)
- Термощуп в комплекте
- Напряжение 400В



Опции: гастроемкости, решетки, противни, тележки

Модель	Кол-во уровней	Габариты Ш-Г-В, мм	Вес, кг	Шоковое охлаждение, выход +90°+3°C, кг	Шоковая заморозка, выход +90°-18°C, кг	Толщина изоляции, мм	Агрегат
ВСС 14 TEN	14шт 60*40мм	780x800x1765	160	50	35	60	Встроенный
ВСС 20 TEN	20шт 60*40мм.	810×1015×2210	170	80	55	75	Встроенный
ВСС 20 KEN	1 тележка, 60*40мм. Тележка в комплект не входит	810x1015x2265	170	80	55	75	Встроенный
ВСС 40 KENR	1 EN 60*80, под вкатную тележку. Тележка в комплект не входит	1480×1348×2340	300	200	120	100	Выносной. Цена агрегата включена в цену оборудования

Льдогенераторы и бункеры (Италия)



Льдогенераторы EQTA отвечает мировым стандартам качества и гигиеническим требованиям. Оборудование выполнено из нержавеющей стали и работает на экологически безопасном хладагенте R 404a. Уровень льда поддерживается автоматически.

Для монтажа необходимы подводка холодной воды (вентиль 1/2" или 3/4"), а также отвод воды (сток Ø 24 мм).

В ассортименте представлены модели с воздушным и водяным охлаждением, с подключением к водопроводу.



Л/г гранулированного льда

- Производительность: 60-510кг/сутки
- 2 типа охлаждения: водяное/воздушное
- С подключением к водоснабжению
- С бункером и без него



Л/г чешуйчатого льда

- Производительность: 250-2200кг/сут
- Тип охлаждения: воздушное/водяное
- С подключением к водоснабжению
- Со встроенным и выносным агрегатом



Л/г кубикового льда

- Производительность 21-155кг/сутки
- 2 типа охлаждения: водяное/воздушное
- С подключением к водоснабжению
- С бункером для льда



**Бункеры для
постоянного поддержания
запаса льда**



- Емкость от 50 до 1000кг.
- Возможна комплектация с тележкой.

Льдогенераторы настольные (Китай)



Предназначены для производства льда различной формы: кубикового и пальчикового. В ассортименте представлены модели с воздушным охлаждением, заливного типа и с подключением к водопроводу.

Пальчикового льда

- Производительность: 12 кг/сутки
- тип охлаждения: воздушный
- Заливной
- С бункером для льда 0,6 кг



Модель	EB12A
Производительность (кг/сутки)	12
Напряжение (В/Гц)	220
Мощность (кВт)	150
Емкость бункера (кг)	0,6
Габаритные размеры (мм)	242x358x328мм
Подача воды	заливной
Регулировка размера льда	нет

Кубикового льда

- Производительность 15-30 кг/сутки
- тип охлаждения: воздушный
- Заливной и с подключением к водоснабжению
- С бункером для льда от 1 кг до 3 кг



Модель	EC15A	EC30A
Производительность (кг/сутки)	15	30
Напряжение (В/Гц)	220	220
Мощность (кВт)	300	300
Емкость бункера (кг)	1	3
Габаритные размеры (мм)	305x350x360	410x380x480
Подача воды	заливной	заливной/водопровод
Регулировка массы льда	да	да

Продавайте клиентам прохладу!



Оптимальное решение для летних кафе, фастфудов, фудкорт (пр-во Китай)

Барные холодильники

Предназначены для охлаждения и длительного хранения продуктов и напитков на предприятиях питания. Холодильники идеально подходят для зоны бара, а так же могут быть установлены в качестве минибара в гостиницах, отелях, хостелах. Модели серии BRG оборудованы стеклянной дверью и могут служить в том числе для демонстрации продукции.



Модель	BRD49	BRG49	BRG93
Объем, л	49	49	93
Мощность, кВт	0,39	0,85	0,85
Напряжение, В	220	220	220
Климатический класс, °C	16...+32	16...+32	16...+32
Температурный режим, °C	0...+10	+5...+18	+5...+18
Хладагент	R600a	R600a	R600a
Габариты, мм	440x490x525	440x470x525	474*486*843
Вес, кг	16	18	28

Барный холодильник BRD49

- Температурный режим от 0...+10° C;
- Механическое управление;
- Регулируемый термостат;
- Металлический корпус белого цвета;
- Глухая дверь без замка;
- 1 полка и 2 отделения на двери для хранения бутылок.
- Уровень шума 42 dB.

Барный холодильник BRG49

- Температурный режим от +5...+18° C;
- Электронное управление;
- Компрессор с прямым охлаждением,
- Металлический корпус черного цвета;
- Стеклянная дверь без замка;
- 2 полки решетки.
- Уровень шума 42 dB.
- LED-подсветка

Барный холодильник BRG93

- Температурный режим от +5...+18° C;
- Электронное управление;
- Компрессор с прямым охлаждением,
- Металлический корпус черного цвета;
- Стеклянная дверь без замка;
- 4 полки решетки.
- Уровень шума 42 dB.
- LED-подсветка

Продавайте клиентам прохладу!



Оптимальное решение для летних кафе, фастфудов, фудкорт (пр-во Китай)

Граниторы

Используются для охлаждения соков, напитков, а также для замораживания их. Замороженный сок применяется при изготовлении коктейлей на разной основе, десертов, сорбетов.

Особенности оборудования:

- компактный и эстетичный дизайн
- корпус из нержавеющей стали со вставками из АБС пластика, а чаши из полиуретана высокой плотности.
- съёмная чаша и передняя панель
- каплесборник
- хладагент R134a.



Модель	SMB-1	SMB-2	SMB-3
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (кВт)	0,3	0,4	0,5
Количество чаш	1	2	3
Габаритные размеры (мм)	290*560*760	420*560*760	600*560*760
Вес (кг)	40	41	58
Объем чаши (л)	10*1	10*2	10*3
Температура (°C)	от -2 до -3	от -2 до -3	от -2 до -3

Продавайте клиентам прохладу!



Оптимальное решение для летних кафе, фастфудов, фудкортов (пр-во Китай)

Сокоохладители

Предназначены для поддержания в холодном состоянии и циклического перемешивания разнообразных напитков, соков и их розлива на определенные порции. Используется организациями общепита (кафе, бары, кофейни, фаст-фуд заведения, уличные площадки) преимущественно в жаркий период времени года.

Особенности оборудования:

- корпус выполнен из нержавеющей стали
- чаша из сверхплотного пищевого полиуретана
- ручка крана изготовлена из высококачественной нержавеющей стали.
- хладагент R134a.



Модель	JDB-1	JDB-2	JDB-3
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (кВт)	0,18	0,32	0,38
Количество чаш	1	2	3
Габаритные размеры (мм)	410*350*660	470*450*700	700*430*740
Вес (кг)	21	25	37
Объем чаши (л)	12*1	12*2	12*3
Температура (°C)	от +7 до +12	от +7 до +12	от +7 до +12
Цвет	белый	белый	белый

Продавайте клиентам прохладу!



Оптимальное решение для летних кафе, фастфудов, фудкортов (пр-во Китай)

Фризеры для производства мягкого мороженого

Предназначены для производства мягкого мороженого путем смешивания сухой смеси с молоком (водой) и проходящих ряд автоматизированных процессов (охлаждение, взбивание и т.д.), в результате чего получается десерт



ICB-111F

- настольный тип оборудования
- 1 вкус
- хладагент - R404A;
- эл.хар-ки: 220 В / 1 ф / 50 Гц;
- режим ночного хранения в стандартной комплектации
- ключ для сброса количества приготовленных порций.



ICB-316PF

- настольный тип оборудования
- 3 вкуса (2+1 смешанный);
- хладагент - R404A;
- эл. хар-ки: 220 В / 1 ф / 50 Гц ;
- воздушная помпа и режим ночного хранения в стандартной комплектации;
- ключ для сброса количества приготовленных порций.



ICB-28PFC

- напольный тип оборудования
- 3 вкуса (2+1 смешанный);
- хладагент - R404A;
- эл. хар-ки: 220 В / 1 ф / 50 Гц;
- воздушная помпа, система предохлаждения и режим ночного хранения в стандартной комплектации;
- ключ для сброса количества приготовленных порций.

Особенности оборудования:

- корпус выполнен из нержавеющей стали
- чаша из сверхплотного пищевого полиуретана
- ручка крана изготовлена из высококачественной нержавеющей стали.
- хладагент R134a.

Модель	Мощность, кВт	Произ-ть, кг/ч	Емкость бункера, л	Емкость цилиндра шт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
ICB-316PF	1,7	11-16	7*2	2*1,7	900x700x840	120
ICB-111F	0,9	8-11	7	4	740x570x750	59
ICB-328PFC	2,4	22-28	7*2	2*8	900x700x1640	160

ТЕПЛОВЫЕ И ОХЛАЖДАЕМЫЕ САЛАТ-БАРЫ



Производство Турция

- Идеальное оборудование для организации «шведского» стола в барах и ресторанах.
- Оно помогает привлечь посетителей, позволяет красиво продемонстрировать закуски и салаты, вторые и первые блюда, десерты и напитки.
- Островное исполнение предоставляет удобный доступ к блюдам.
- Мобильность салат-бара достигается 2-мя парами поворотных колес.
- стильный дизайн, в котором стойки из нержавеющей стали скрыты панелями из натурального дерева.

Возможны варианты
внешней отделки:
Walnut (Орех),
Mahogany (Махагон)
Wenge (Бенге)

Охлаждаемые салат-бары



Тепловые салат-бары



Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Гастроемкость (в комплект не входят)	Температурный режим	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
Охлаждаемый салат-бар						
SB 4C	220	0,55	4 GN 1/1	+2...+10	1505x890x870/1320	178
Тепловой салат-бар						
SB 4H	220	3,026	4 GN 1/1	+30...+90	1505x890x870/1320	149