



KOCATEQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

collection **2015/2016**



KORECO

Korean Refrigeration Company

КУХНЯ РЕСТОРАНА



Оборудование серии HEAVY-DUTY 900	6	Гриль контактный	32
Оборудование серии MEDIUM-DUTY 650	8	Гриль-саламандры	37
Оборудование серии LIGHT-DUTY 400	14	Фритюрницы	38
Плиты стеклокерамические	18	Мармиты	41
Плиты индукционные	19	Котлы	45
Макаронницы	26	Капаны	45
Гриль-сковороды	30	Такдыры	47

FAST-FOOD, УЛИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



Фритюрницы	51	Микроволновые печи	73
Фритюрницы под давлением	56	Витрины	74
Охладители соевые	58	Шашлычницы	92
Подогреватели шоколада	59	Блинницы	93
Формователи котлет	63	Аппараты для хот-догов и корн-догов	94
Гриль	64	Тостеры	96
Печи для мини-печений	67	Вафельницы	97

ЛИНИИ РАЗДАЧИ



Витрины модульные	101	Мармиты суповые	106
Встраиваемые элементы	102	Элементы тарелок	107
Мармиты встраиваемые	103	Столы с подогревом	108
Подогреваемые поверхности эстр.	105	Инфракрасные лампы	110

БАНКЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Шафы банкетные	116
Подогреватели полотенец	117
Шафы с подогревом	118

КИПЯТИЛЬНИКИ



Кипятильники наливные	120
Кипятильники с подключением к водопроводу	121

ПАРОВАРКИ



Пароварки настольные	125
Пароварки напольные	126

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



Посуд. машины с фронт. загрузкой	128	Столы - мойки для сортировки посуды	135
Посуд. машины колпакового типа	129	Утилизаторы	136
Кассеты	134		

ПЕЧЕРИВАННОЕ



Миксеры планетарные	141	Стенды для печей	155
Машины тестомесильные	142	Печи конвейерные	156
Округлятели теста	150	Подогреватели пиццы	157
Печи статические	151		

КОНОПАСНАЯ ПИЦЦА



Прессы для конопасы	162
Печи для конопасы	166
Витрины для конопасы	166

ХОЛОДИЛЬНОЕ



Льдогенераторы	170	Рабочие станции	186
Льдодробилки	175	Шафы-витрины	196
Блест-фризеры	176	Шафы	198
Столы рабочие	177		

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ГРУППА



Рубильники мяса	206	Мисорубки	212
Слайсеры	206	Овощечистки	214
Клипаторы	206	Машины овощерезательные	216
Шпильки для фарша	209	Блендеры	218
Пилы для мяса	210	Сокосжималки	219
Куттеры	211	Миксеры для молочных коктейлей	222

ПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ



Печи ротационные	225	Шафы расстоечные	230
Печи статические	226	Пароконвекторы	231
Печи конвекционные	228	Машины обработки теста	232

СУШИ



Кайтены	239	Резки для роллов	245
Рисоварки и термосы для риса	241	Миксеры для риса	246
Роботы для производства суши	243	Витрины для суши	247

НЕЙТРАЛЬНОЕ



Стеллажи универсальные	251	Полки подвесные	258
Тепляки сервировочные	252	Шафы подвесные	259
Стеллажи передвижные	253	Ванны моечные	260
Столы рабочие	254		

МОРОЖЕНОЕ



Миксеры для мороженого	263	Пастеризаторы	265
Батч-фризеры	264	Фризеры	265

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ



Индивидуального пользования.....	270	С верхней загрузкой.....	276
Цилиндрические.....	271	Гастрономические.....	277
С фронтальной загрузкой.....	272		

УПАКОВКА



Вакуумные упаковочные машины.....	279
-----------------------------------	-----

ГАСТРОЕМОСТИ



Универсальные контейнеры.....	281
-------------------------------	-----



collection 2015/2016
КУХНЯ РЕСТОРАНА



ZH - RT

ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ HEAVY-DUTY 900



Газовые плиты со сплошной поверхностью серии ZH

Газовые плиты со сплошной поверхностью выпускаются для рынка Европейского сообщества.

При производстве плит используются комплектующие европейского производства (горелки, коммутационные элементы, система защиты). Конструктивный

материал нержавеющей сталь AISI304, рабочая поверхность

плиты имеет толщину 15 мм. Благодаря использованию технологии лазерной резки металла и гибочных станков японского производства удалось достичь отличной точности изготовления.

Особенности конструкции:

- Принцип непрямого нагрева, используемый в этих плитах, идеально подойдет для ресторанов, готовящих сложное меню a-la carte, где одновременно используется посуда различного калибра; - в основу плит со сплошной поверхностью положен принцип нагрева металлической плиты из теплопроводящего сплава мощной закрытой газовой горелкой, располагаемой в геометрическом центре поверхности; - создаваемый градиент температур от + 500 в центре и до + 300 по краям позволяет быстро разогревать наплитную посуду до требуемой температуры; - интенсивность приготовления регулируется путем перемещения посуды по поверхности от центра к краям плиты; - поверхность плиты изготовлена из специального теплопроводящего сплава 16MO5 толщиной 1,5 мм; - мощность горелки 10 кВт; - плиты оснащены совершенной системой защиты - датчик автоматически отключит подачу газа при залипании пламени или внезапном отключении газа; - духовой шкаф снабжен системой пьезозажигания; - плиты поставляются с предустановленными форсунками, рассчитанными на использование баллонного газа; - в комплект поставки входят нерассверленные запасные форсунки.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность горелки рабочей поверхности, кВт	Мощность духового шкафа, кВт	Полезная площадь рабочей поверхности, кв.дм	Формат духового шкафа	Тип нагрева духового шкафа
ZH-RT Плита с духовкой	800x900x850	10	7	51	GN 2/1	статический нагрев
ZH-RE Плита с нейтральным шкафом	800x900x850	10	-	51	GN 2/1	-



ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ HEAVY-DUTY 900

Газовые плиты с открытыми горелками серии ZH - RQ

Газовые плиты с открытыми горелками выпускаются для рынка Европейского сообщества.

Особенности конструкции:

- При производстве плит используются комплектующие европейского производства (горелки, коммутационные элементы, система защиты); - конструктивный материал нержавеющей сталь AISI304; - рабочая поверхность плиты имеет толщину 15 мм; - благодаря использованию технологии лазерной резки металла и гибочных станков японского производства удалось достичь отличной точности изготовления; - газовые плиты с открытым пламенем отличаются оригинальной конструкцией горелок DOUBLE CROWN, позволяющей обеспечивать равномерный нагрев дна посуды даже большого диаметра; - упоры для наплитной посуды изготовлены из чугуна, покрытого термостойкой эмалью и позволяют передвигать посуду без риска опрокидывания; - плиты поставляются с инжекторами, рассчитанными на подключение к баллонному газу; - использование термодатчиков горения делает эксплуатацию плит максимально безопасной; - подача газа автоматически прекратится в случае залипания пламени или прекращения подачи газа; - электронная система зажигания пламени духового шкафа; - модульная конструкция позволяет использовать газовые плиты KOCATEQ как часть тепловой линии класса HEAVY-DUTY; - в комплект поставки входят нерассверленные запасные форсунки.

ZH - RQ 6



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность открытых горелок, кВт	Мощность одной горелки, кВт	Тип горелки	Мощность духового шкафа, кВт	Формат духового шкафа	Тип нагрева духового шкафа	Нейтральный шкаф для инвентаря
ZH-RQ4 Плита газовая с 4-мя открытыми горелками с духовкой	800x900x850	18,8	2 x 3 2 x 4,1	«double crown» двойная корона	4,6	GN 2/1	статический нагрев	-
ZH-RQ6 Плита газовая с 6-тью открытыми горелками с духовкой	1200x900x850	25,9	3 x 3 3 x 4,1	«double crown» двойная корона	4,6	GN 2/1	статический нагрев	GN1/1

ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ MEDIUM-DUTY 650



Тепловая линия оборудования
с глубиной модуля 650 мм

Линия 650 – это неограниченные возможности компоновки различных функциональных элементов в виде производственной линии, устанавливаемой в горячем цеху предприятия общественного питания. Вы можете подобрать кухню, используя следующие функциональные элементы: электрические плиты, фритюрницы, грили-сковороды с электрическим нагревом, электрические макароноварки (паста-бойлеры), электрические мармиты, рабочие поверхности. Оборудование серии 650 станет настоящим украшением Вашей кухни. Отличное решение для организации приготовления на глазах посетителей Вашего ресторана.

Особенности конструкции:

- Особенностью линии 650 являются оптимальные размеры функциональных модулей с одинаковой глубиной 650 мм; - каждый функциональный элемент представлен в двух форм - факторах, отличающихся шириной: half шириной 360 мм и full шириной 600 мм; - функциональные элементы выпускаются исключительно в настольном исполнении; - для их установки предназначены стенды 2-х видов: - двухдверный шириной 600 мм и однодверный шириной 360 мм; - между двумя стендами возможна установка мостового соединения для размещения дополнительных функциональных элементов без необходимости покупки стендов; - при установке в виде линии функциональные элементы могут быть стянуты между собой для обеспечения идеального прилегания рабочих поверхностей; - в линии 650 предлагается 6 моделей индукционных плит с плоской поверхностью и поверхностью под сковороду wok, 2 модели плит со стеклокерамикой; - нагревательные, индукционные элементы, керамические поверхности отличаются исключительно высоким качеством, надежностью, что достигается прямыми поставками от мирового лидера EGO; - все функциональные элементы изготовлены в едином стиле; - особое внимание уделено эстетике; - при производстве используются проверенные временем надежные компоненты ведущих европейских и азиатских поставщиков; - основной конструкционный материал, используемый в изготовлении - нержавеющая сталь AISI304; - из этой стали изготовлены все рабочие поверхности и части, прямо соприкасающиеся с продуктами; - боковые и задние панели изготовлены из нержавеющей стали AISI201; - использование современных технологий бесшовной сварки позволяет производить оборудование, которое легко поддерживать в идеальном гигиеническом состоянии; - особое внимание при проектировании изделий обращалось на оптимальное соотношение мощности и производительности.

Технические данные:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
0M0VT5		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0VT8		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	8	380/3/50	360*650*250
0M0VT5W		Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0PEVTR		Плита стеклокерамическая Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 2 зоны нагрева.	Half	2,3x2	380/3/50	360*650*250
0M0FR3E		Фритюрница Одна ванна, 8 л, 2 корзины, размер корзины: 285x110x90 мм. Регулировочный и защитный термостат. Кран слива масла во фронтальной поверхности. Погружные ТЭНы, холодная зона.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0CP1E		Макароноварка Одна ванна, 10 л, 3 корзины: 2 шт 130x130x150 мм + 1 шт 130x260x150 мм. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Погружные ТЭНы. Защитный термостат.	Half	5	380/3/50	360*650*250

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
0M0FT1E	Гриль сковорода 	Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0FT2E	Гриль сковорода 	Ребристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0BME	Мармит 	Нагрев через водяную баню, в комплекте GN1/2+GN1/4 глубиной 100 мм, слив воды через кран во фронтальной поверхности, защитный термостат	Half	3	220/1/50	360*650*250
0M0TN	Рабочая поверхность 	Рабочая поверхность	Half	-	-	360*650*250
0M0PE1	Плита электрическая 	Круглые нагревательные элементы 2 кВт+2,3 кВт. 4-х позиционные регуляторы степени нагрева	Half	2x2,3	220/1/50	360*650*250
1M0PE1	Плита электрическая 	Круглые нагревательные элементы 2 кВт x 2 +2,3 кВт x 2. 4-х позиционные регуляторы степени нагрева	Full	4x2	380/3/50	600*650*250

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
1M0PEVTR	Плита стеклокерамическая 	Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. 4 зоны нагрева.	Full	2,3x4	380/3/50	600*650*250
1M0FR3E	Фритюрница 	Две ванны, 2x8 л, 2 корзины в ванне, размер корзины: 285x110x90 мм. Регулировочный и защитный термостат. Погружные ТЭНы, холодная зона. Кран слива масла во фронтальной поверхности.	Full	5x2	380/3/50	600*650*250
1M0CP1E	Макаронварка 	Две ванны, 2x9 л. 2 больших + 4 маленьких корзины. 2 крана слива воды во фронтальной поверхности. Погружные ТЭНы. Защитный термостат.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0FT1E	Гриль сковорода 	Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0FT2E	Гриль сковорода 	Ребристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0FT3E	Гриль сковорода 	1/2 ребристая, 1/2 плоская жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	380/3/50	600*650*250

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
1M0TN	Рабочая поверхность 	Рабочая поверхность	Full	-	-	600*650*250

Стенды и аксессуары:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
0MITG	Стенд 	Однодверный стенд для функционального элемента шириной 360 мм	360*650*600
1MITG	Стенд  	Двухдверный стенд для функционального элемента шириной 600 мм	600*650*600
0MPSS	Мостовое соединение 	Мостовое соединение и нижняя полка для функционального элемента шириной 360 мм	360*650*600

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
1MPSS	Мостовое соединение 	Мостовое соединение и нижняя полка для функционального элемента шириной 600 мм	600*650*600
2MPSS	Мостовое соединение 	Мостовое соединение и нижняя полка для 2-х функциональных элементов шириной 360 мм	720*650*600

С линией 650 вы получаете производительную и компактную кухню! Высокая степень автоматизации производственных процессов и использование унифицированной базы комплектующих позволяют предложить Вам оборудование по доступным ценам.



4VTR



ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ LIGHT-DUTY 400



Тепловая линия оборудования
с глубиной модуля 600 мм

Уникальная эстетика линейки Light-Duty 400 делает ее идеальным решением для концепции front-cooking (приготовления на глазах посетителей). Линия Light-Duty – это неограниченные возможности компоновки различных функциональных элементов в виде производственной линии. Вы можете

подобрать кухню, используя следующие функциональные

элементы с электрическим нагревом: плиты, фритюрницу, грили - сковороды, макаронварку (паста-бойлер), мармит и рабочую поверхность. Оборудование серии Light-Duty 400 станет настоящим украшением Вашей кухни. Отличное решение для организации приготовления на глазах посетителей Вашего ресторана. Оригинальный, но не бросающийся в глаза дизайн одинаково уместен как в интерьере модного кафе, так и в лобби престижного клуба или загородного дома.

Особенности конструкции:

- Особенностью линии Light-Duty являются оптимальные размеры функциональных модулей с одинаковой глубиной 600 мм;
- функциональные элементы имеют геометрические размеры: 600x360x285 мм;
- функциональные элементы выпускаются исключительно в настольном исполнении;
- для их установки не надо ломать голову с подготовкой и прокладкой многочисленных кабелей;
- специальные стенды уже содержат в себе все необходимые электротехнические компоненты для простого и безопасного включения функциональных элементов;
- в углублении стенда предустановлены розетки по числу элементов, на которые рассчитан стенд;
- от розеток идет разводка на коммутационную колодку;
- стенд подключается к сети переменного тока через один вводной кабель 380/3/50;
- выпускаются стенды 3-х видов для установки 2, 3 и 4 элементов соответственно;
- в линии Light-Duty предлагается 3 модели индукционных плит с плоской поверхностью и поверхностью под сковороду - вок, 1 модель плиты со стеклокерамикой;
- нагревательные, индукционные элементы, керамические поверхности отличаются исключительно высоким качеством, надежностью, что достигается прямыми поставками от мирового лидера в области производства электротехнических компонентов EGO;
- все функциональные элементы изготовлены в едином стиле;
- особое внимание уделено эстетике.



Технические данные:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
4VTIM5		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	5	380/3/50	360*600*250
4VTIM8		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	8	380/3/50	360*600*250
4VTIW5		Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	5	380/3/50	360*600*250
4VTR		Плита стеклокерамическая Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 1 зона нагрева.	2,3	220/1/50	360*600*250
4FR		Фритюрница Одна ванна - 8 л, одна корзина. Регулировочный и защитный термостат. Не прямой нагрев. Кран слива масла во фронтальной поверхности.	5	380/3/50	360*600*250
4CP		Макаронварка Одна ванна - 5 л, четыре корзины: 2 шт - 240x120x120 мм + 2 шт - 120x120x120мм. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Не прямой нагрев.	5	380/3/50	360*600*250

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
4FTL	Гриль-сковорода 	Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты	5	380/3/50	360*600*250
4FTR	Гриль-сковорода 	Рёбристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты	5	380/3/50	360*600*250
4BM	Мармит 	Непрямой нагрев через водяную баню, в комплекте GN1/1x150 мм, слив воды через кран во фронтальной поверхности, защитный термостат	2	220/1/50	360*600*250
4TN	Рабочая поверхность 	Рабочая поверхность			360*600*250
4PE1	Плита электрическая 	4-х позиционные регуляторы степени нагрева	2x2	380/3/50	360*600*250

Стенды:

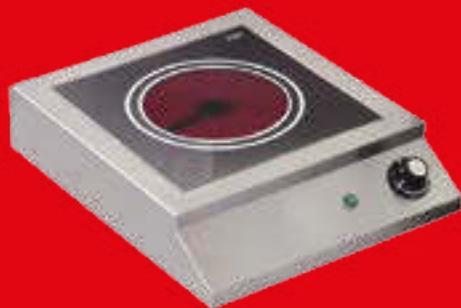
Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
4B12	Стенд 	Стенд для 2-х электрических модулей, 2 двери, 2 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	720*720*600

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
4B13	Стенд 	Стенд для 3-х электрических модулей, 3 двери, 3 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	1080*720*600
4B14	Стенд 	Стенд для 4-х электрических модулей, 4 двери, 4 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	1440*720*600

При производстве используются проверенные временем надежные компоненты ведущих европейских и азиатских поставщиков. Основной конструкционный материал, используемый в изготовлении - нержавеющая сталь AISI304. Из этой стали изготовлены все рабочие поверхности и части, прямо соприкасающиеся с продуктами. Боковые и задние панели изготовлены из нержавеющей стали AISI201. Использование современных технологий бесшовной сварки позволяет производить оборудование, которое легко поддерживать в идеальном гигиеническом состоянии. Особое внимание при проектировании изделий обращалось на оптимальное соотношение мощности и производительности при компактных размерах. С линией Light-Duty 400 вы получаете производительную и компактную кухню! Высокая степень автоматизации производственных процессов и использование унифицированной базы комплектующих позволяют предложить Вам оборудование по доступным ценам.



HP 2000



ПЛИТЫ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ

Настольные плиты серии HP

Недорогое решение для кондитерских цехов, небольших кухонь, проведения презентаций, банкетного обслуживания.

Особенности конструкции:

- Модели HP-2000 и HP-4500 снабжены кварцевым нагревательным элементом, расположенным под витрокерамической поверхностью, выпускаемой немецкой фирмой Schott, особенностью плит с таким источником нагрева является очень низкая инерционность - разогрев до рабочей температуры происходит за 1-2 минуты; - бесступенчатый регулятор мощности позволяет использовать плиту как для медленного тушения, так и для интенсивного приготовления;
- мощность регулируется во всем диапазоне; - все электротехнические компоненты, использованные при производстве, произведены австрийской компанией EGO, что является дополнительной гарантией качества; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - простое подключение - вилка в стандартную розетку.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт
HP-2000	350x420x100	2000
HP-4500	700x420x100	2000+2500



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты WOK
напольные серии DC

Плиты класса heavy-duty безусловно найдут признание у шеф-поваров, привыкших стоять за китайской газовой плитой, а для инвесторов значительно облегчится задача согласования проекта кухни ресторана. Индукционные плиты, несомненно, более просты и безопасны в обслуживании и эксплуатации, а КПД индукционного источника нагрева на порядок превышает показатель газовых аналогов.

Особенности конструкции:

- Предлагаемые модели оснащены большой задней юбкой, исключающей попадание брызг на стену и заднюю поверхность плиты; - в юбку встроен кран для подачи воды; - предлагаются модели с мощностью индукционного элемента 5, 8 или 12 кВт; - плиты выпускаются в варианте с одним или двумя нагревательными элементами; - в основу конструктива положены электронные компоненты, разработанные мировым лидером в этой области компанией INDUCS (Швейцария), стеклянная полусфера фирмы SCHOTT (Германия); - плиты снабжены 2-х контурной системой защиты, датчиками температуры, контролирующими температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента; - принудительная вентиляция гарантирует поддержание безопасной температуры во внутреннем объеме и исключает перегрев компонентов конструкции; - аккуратный монтаж электронной платы, высококачественный индукционный элемент, изготавливаемый на современной фабрике электронных компонентов в Сеуле, являются дополнительной гарантией качества; - специально для плит предлагаются скоровороды WOK с соответствующим радиусом дна; - при производстве плит используется исключительно нержавеющая сталь AISI304.

Технические данные:

Модель	DC 9090	DC 1890
Напряжение питания	380/3/50	380/3/50
Макс. температура	не более +240 °C	не более +240 °C
Габаритные размеры, мм	900x900x800/1250	1800x900x800/1250
Вес, кг	95 - 105	185
Диаметр полусферы	400/500	400
Мощность, кВт	5 (регулируется от 1,9 до 5)	2x5 (регулируется от 1,9 до 5)
	8 (регулируется от 1,9 до 8)	2x8 (регулируется от 1,9 до 8)
	12 (регулируется от 1,9 до 12)	2x12 (регулируется от 1,9 до 12)

DC 9090



DC 1890





DC 1090, DC 1190

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты WOK напольные серии DC

Плита класса heavy-duty предназначена для шеф-поваров, работающих с использованием технологии stir and fry, получающей все большее распространение благодаря росту рынка заведений общепита сфокусированных на блюдах восточной кухни. Технология приготовления stir and fry

(по-китайски произносится как "чао бао") – стандартный способ тепловой обработки продуктов, используемый при приготовлении подавляющего большинства блюд китайской кухни. Если ваш шеф-повар прошел обучение у мастеров восточной кухни Китая, Вьетнама, Таиланда, то он по достоинству оценит удобство этой плиты. Форм-фактор этой плиты максимально схож с газовыми плитами, традиционно устанавливаемыми на кухнях ресторанов в Юго-Восточной Азии.

Существенным отличием предлагаемой модели является использование индукционного источника нагрева. Для инвесторов значительно облегчится задача согласования проекта кухни ресторана, благодаря отсутствию необходимости «борьбы и решения вопросов» с контролирующими органами. Индукционная плита, несомненно, более проста и безопасна в обслуживании, эксплуатации, а КПД индукционного источника нагрева на порядок превышает показатель газовых аналогов.

Минимальное выделение тепла в окружающую среду позволяют создать комфортные условия работы на кухне без ущерба производительности. Отсутствие источника открытого огня и высоких температур сокращают до минимума возможность возникновения пожара.

Предлагаемая серия оснащена большой задней юбкой, исключающей попадание брызг на стену кухни. В заднюю юбку встроен поворотный кран для подачи воды.

Модель DC 1090 - рабочая поверхность с дренажным стоком, индукционным элементом WOK диаметром 30 см и расположенной справа подогреваемой емкостью;

Модель DC 1190 - рабочая поверхность с дренажным стоком, индукционным элементом WOK диаметром 40 см и расположенной справа подогреваемой емкостью;

Модель DC 7090 - рабочая поверхность с дренажным стоком, индукционным элементом WOK диаметром 30 см;

Модель DC1690 - рабочая поверхность с дренажным стоком, 2 индукционных элемента WOK 8 кВт каждый (диаметр 30 см) и расположенной посередине подогреваемой емкостью;



Особенности конструкции:

- стандартная для европейских кухонь глубина функционального модуля в 900 мм;
- конструкционный материал нержавеющая сталь AISI304;
- индукционный нагревательный элемент WOK профессионального класса мощностью 8 кВт или 12 кВт;
- сковорода WOK с крышкой в комплекте поставки;
- поворотный кран (поворот лейки крана под углом 90 градусов к задней стенке открывает подачу воды, поворот к стенке закрывает подачу воды);
- высококачественные электронные компоненты силовой платы и платы управления;
- модульная конструкция силовой платы и платы управления;
- принудительное охлаждение радиатора силовой платы вентиляторами;
- съемный фильтр воздуха на линии всасывания;
- регулируемые по высоте ножки;
- цифровой индикатор уровня мощности;
- регулирование уровня мощности коленом (при работе у повара свободны обе руки);
- технология cool touch (холодное прикосновение) – безопасная температура рабочей поверхности плиты, минимизация риска получения ожога;
- поставляется в разобранном виде для облегчения транспортировки и уменьшения размера упаковки.



DC 7090



DC 1690

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Подогреваемая емкость	Мощность, кВт	Напряжение питания	Диаметр индукционного элемента, мм
DC1090	1000x900x1270	есть	8	380/3/50	30
DC7090	700x900x1270	нет	8	380/3/50	30
DC1690	1600x900x1270	есть	8x2	380/3/50	30x2



Особенности конструкции:

- В основу конструктива положены электронные компоненты, разработанные мировым лидером в этой области компанией INDUCS (Швейцария), стеклянная полусфера фирмы SCHOTT (Германия); - плиты снабжены 2-х контурной системой защиты, датчиками температуры контролирующими температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента; - принудительная вентиляция гарантирует поддержание безопасной температуры во внутреннем объеме и исключает перегрев компонентов конструкции; - аккуратный монтаж электронной платы, высококачественный индукционный элемент, изготавливаемые на современной фабрике электронных компонентов в Сеуле – являются дополнительной гарантией качества; - линия сборки сертифицирована на соответствие стандарту контроля качества ISO 14000; - корпус плит изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Максимальная температура, С	Диаметр полусферы, мм	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Параметры тока
DC 4050	380/3/50	не более + 240	300	5 (регулируется от 1,9 до 5)	400x500x238	5 кВт, 16 А
DC 4656	380/3/50	не более + 240	400	8 (регулируется в диапазоне от 1,9 до 8)	460x560x265	8 кВт, 20 А



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты WOK настольные серии DC

Настольные индукционные плиты под классическую сковороду - wok со сферическим дном класса HEAVY-DUTY. Специально для плит предлагаются сковороды-wok с соответствующим радиусом дна.



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты настольные серии DC

Плиты класса HEAVY-DUTY DC2, DC4 предназначены для использования со стандартной налитной посудой с плоским дном. Единственным ограничением является совместимость посуды с индукционным источником нагрева.

Существенным отличием предлагаемых моделей от стеклокерамических плит с тепловым нагревательным элементом является использование индукционного источника нагрева. Индукционная плита, несомненно, более проста и безопасна в обслуживании, эксплуатации, а КПД индукционного источника нагрева на порядок превышает показатель аналогов с тепловыми источниками.

Габариты предлагаемых моделей совпадают с размерами наиболее распространенных тепловых линий глубиной 700-800 мм. Это позволяет использовать модели DC2, DC4 как интегральную часть существующих кухонных линий.

Особенности конструкции:

- Стандартная для европейских кухонь глубина функционального модуля в 760 мм; - конструкционный материал нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм; - индукционные нагревательные элементы профессионального класса мощностью 3,5 кВт; - единая стеклокерамическая поверхность толщиной 6 мм CERAN SCHOTT герметично встроена в рабочую поверхность плиты; - классические поворотные регуляторы мощности со световой индикацией промышленного класса (привычные для поваров ручки, расположенные для лучшего доступа под углом); - высококачественные электронные компоненты силовой платы и платы управления; - модульная конструкция силовой платы и платы управления; - принудительное охлаждение радиатора силовой платы вентиляторами; - съемный металлический фильтр воздуха на линии всасывания; - регулируемые по высоте ножки; - технология cool touch (холодное прикосновение) – безопасная температура рабочей поверхности плиты, минимизация риска получения ожога; - вогнутый передний профиль минимизирует риск повреждения панели управления снимаемой посудой; - высокая задняя юбка исключает попадание брызг на стену кухни.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Размер рабочей поверхности, мм	Кол-во индукционных элементов x мощность, кВт	Напряжение питания
DC 2	370x760x330	650x340	2x3,5	380/3/50
DC 4	700x760x330	650x650	4x3,5	380/3/50



ZLIC 3500 Wok



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ



Индукционные плиты настольные
серии ZLIC

Наличие электронного контроллера позволяет работать в режимах регулировки уровня мощности магнетрона (5 ступеней), что позволяет получать режимы как интенсивного, так и медленного нагревания.

Функция приготовления по температуре очень удобна при приготовлении обжаренных продуктов, требующих поддержания точной температуры фритюра.



Особенности конструкции:

- В стандартном электронном контроллере реализована функция регулировки температуры в диапазоне от + 150 до + 200 оС с шагом 10 оС; - электронный таймер автоматически отключит плиту по истечении заданного интервала времени (максимальный интервал времени 180 минут); - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304, устойчивой к воздействию агрессивных коррозионных сред; - скругленные углы и герметично встроенная в корпус рабочая поверхность сводят затраты времени на очистку плиты к минимуму; - мощная активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами.



ZLIC3500



ZLIC3500 Drop in

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Напряжение питания
ZLIC3500	340x445x115	500-3500	220/1/50
ZLIC3500 DROP IN	360x380x122	500-3500	220/1/50
ZLIC3500 WOK	340x445x115	500-3100	220/1/50



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционная плита настольная
модель ZLIC 5000

Индукционная плита предназначена для профессионального использования. Мощный источник нагрева с потребляемой мощностью 5000 Вт позволяет быстро готовить большие количества пищи за очень короткий промежуток времени.

Ожидание разогрева посуды отошло в прошлое. Идеально подойдет для проведения презентаций, выездного обслуживания, для кухонь с ограниченной площадью.



Особенности конструкции:

- Уникальная система диагностики контролирует состояние всех рабочих параметров магнетрона, температуру критически важных узлов с частотой 120 раз в минуту, на основании этих данных происходит автоматическая подстройка параметров работы магнетрона, включение систем защиты, охлаждения; - для правильной работы плиты необходимо использовать специальную посуду, имеющую специальный знак соответствия, указывающий на возможность эксплуатации с плитами, снабженными индукционными источниками нагрева; - поверхность плиты снабжена датчиком наличия посуды (минимальный диаметр посуды 12 см), автоматически отключающим магнетрон при удалении посуды от поверхности плиты, если посуда возвращается на поверхность в срок, не превышающий 60 секунд, повторное включение источника нагрева осуществляется автоматически, при превышении этого интервала плита автоматически перейдет в режим ожидания (stand by); - рабочая поверхность (355 x 355 мм) изготовлена из специального, стойкого стекла "Ceran" с темной маской беспрепятственно пропускающего индукционную энергию (производство SCHOTT, ФРГ); - для предотвращения загрязнения электронных компонентов плита снабжена съемными воздушными фильтрами, закрывающими отверстия нагнетания воздуха; - фильтры легко снимаются для очистки.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Размер рабочей поверхности, мм
ZLIC 5000	220/1/50	максимальная 5000	400x484x216	355x355



МАКАРОНОВАРКИ



Макаронovarка напольная
автоматическая модель
ES BLL 540CA

Предлагаемая напольная модель машины для отваривания пасты позволят готовить до 6 порционных корзин продукта с точностью до 1 секунды. Корзины диаметром 140 мм, глубиной 180 мм снабжены термоизолированными ручками и зацепами. Загрузив корзину с продуктом, оператору остается надеть ее на штырь и нажав пальцем заглушку-выключатель привести в действие программу приготовления. Корзина автоматически опуститься в слой кипящей воды и будет там находиться ровно столько, сколько было запрограммировано на цифровом контроллере. Для сокращения расхода электроэнергии зеркало емкости с кипящей водой закрыто экраном с автоматически закрывающимися шторками блокирующими отверстия, в которые опускаются корзины. Закрывание шторок происходит при нахождении корзины в поднятом состоянии.

Особенности конструкции:

- Подключение к водопроводу и канализации;
- раздельное включение правого и левого ТЭНа и левого и правого ряда корзин (при неполной загрузке возможно использовать только 3 корзины и уменьшать расход электроэнергии);
- программирование времени приготовления для каждой корзины с точностью до 1 сек. (максимальное время приготовления 99 мин. 59 сек.);
- простой контроллер времени для каждой корзины с индикацией выбранного интервала времени, времени оставшегося до окончания приготовления;
- начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина;
- акустический сигнал, напоминающий об окончании цикла приготовления;
- кран регулирующий подачу воды в основную емкость во фронтальной панели;
- термоизолированная емкость паста-бойлера, для экономии электроэнергии;
- использование исключительно коррозионностойких материалов.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Объем емкости для отваривания, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм
ES BLL 540CA	380/3/50	60	4500x2	540x695x940



МАКАРОНОВАРКИ

Макаронovarка напольная
модель ZH-TM-12

Назначение паста бойлера – отваривание продуктов в кипящей воде. Среди блюд, готовящихся таким образом, можно отметить: макаронные изделия, пельмени, вареники, овощи, морепродукты. Отличное решение для ресторанов со специализацией на восточной и средиземноморской кухне. При производстве используются комплектующие европейского производства (ТЭНы, коммутационные элементы, система защиты). Благодаря использованию технологии лазерной резки металла и гибочных станков японского производства удалось достичь отличной точности изготовления. Две изолированные ванны позволяют готовить блюда с различными вкусовыми качествами. Для приготовления используются порционные корзины. Каждая корзина рассчитана на 2 порции. Специальная вставка из нержавеющей стали позволяет готовить одновременно в 12 корзинах (6 корзин в каждой ванне).



Особенности конструкции:

- Диаметр корзины 14 см, высота корзины 12 см;
- в комплект поставки входят: 12 корзин и вставка для их размещения;
- паста-бойлер комплектуется запорным краном, выведенным на фронтальную панель и краном с носиком для заливки/доливки воды в емкости;
- высокоточная система регулировки интенсивности кипения;
- датчик защиты от сухого хода;
- использование термостата с рабочим диапазоном температур + 50/+ 110 оС и внутренние гастронормированные размеры секций позволяют без дополнительных переделок использовать паста-бойлер в качестве: парового мармита (каждая секция позволяет размещать гастроемкость GN1/1 x 150 или емкости кратного размера), плиты для приготовления блюд путем медленного томления в гастроемкостях, финишинга полуфабрикатов, упакованных в вакуумную упаковку, размораживания продуктов.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность нагревательных элементов, кВт	Нейтральный шкаф для инвентаря	Количество секций
ZH-TM-12	800x900x850	2x9	+	2



МАКАРОНОВАРКИ



Макаронварка настольная
автоматическая модель
ES T12 C10

Предлагаемая настольная модель машины для отваривания пасты позволят готовить одновременно до 4 порционных корзин продукта с точностью до 1 секунды. Настольная макаронварка с автоматическим опусканием и подъемом корзин ES T12 C10 позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на качество готового продукта.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМИ МАКАРОНОВАРКАМИ:

- 10 программ, для каждой из которых можно запрограммировать время приготовления; - автоматическое опускание корзины в ванну при закипании воды (корзина не опустится пока вода не закипит); - автоматический подъем корзины по окончании цикла приготовления, громкий акустический сигнал напугает повара несколько раз о необходимости забрать готовый продукт; - возможность корректировки времени приготовления (2 кнопки с произвольно программируемым увеличением времени приготовления); - отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления; - простая панель управления на русском языке, возможность использования персоналом с начальной квалификацией.

Особенности конструкции:

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304; - подъемная рамка с термоизолированной ручкой с 4-мя порционными вкладышами из нержавеющей стали AISI304 (10*10*9,5 см); - простое подключение к сети переменного тока 220/1/50; - система автоматического подъема и опускания корзины; - наклоняемый вверх блок нагревательных элементов; - простая очистка; - замена воды путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезагрузки; - программируемый 10 каналный контроллер с полностью автоматическим и ручным режимами работы (задается время приготовления); - акустический сигнал по окончании цикла приготовления с функцией напоминания; - панель управления в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем ванны, л	Мощность, кВт	Напряжение питания	Число программ
ES T12 C10	355*565*300/415	12	3,0	220/1/50	10, программа 0 открыта для произвольного изменения параметров варки



МАКАРОНОВАРКИ

Макаронварка настольная
модель ESWBT-4L

Основное назначение макаронварки – отваривание продуктов в кипящей воде. Пельмени, вареники, макаронные изделия, кукуруза, фрикадельки – вот далеко не полный перечень продуктов, которые можно приготовить с использованием настольной макаронварки ES WBT 4L.

Особенности конструкции:

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304; - нагрев воды погружным ТЭН-ом; - рамка с двумя отверстиями под корзины закрывает зеркало кипящей воды; - в комплекте поставки 2 корзины круглой формы с термоизолированными ручками из нержавеющей стали; - простое подключение к сети переменного тока 220/1/50; - ручной долив воды; - простая очистка и разборка без использования инструментов; - возможность быстрой полной замены воды путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезагрузки; - аналоговая панель управления (индикатор нагрева и термостат), размещенная на съемном блоке нагрева; - отключение нагрева при выкипании воды ниже аварийного уровня.



Технические данные:

Модель	Полезные размеры корзины, мм	Объем ванны, л	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
ESWBT-4L	130x120 (диаметр)	5	2	210x410x290

GH - 610 A



ГРИЛИ-СКОВОРОДЫ



Грили - сковороды серии GH

Особенностью предлагаемых моделей являются мощная конструкция, высокая производительность и компактные размеры. Отличное решение для стейк хаусов, котлетных, fast-food, любых других предприятий, где блюда, приготовленные на гриле, являются важной составляющей

частью меню. Грили непосредственной жарки, называемые

также гриль-сковороды, используются для жарки мясных блюд, яичницы, рыбы, оладьев, котлет, гамбургеров и т.п.

Особенности конструкции:

- Брызгозащитный экран входит в стандартную комплектацию; - поверхность имеет легкий уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления, эти продукты скапливаются в выдвижном лотке, что упрощает поддержание гриля в чистом состоянии; - корпус гриля изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - для обеспечения идеальных гигиенических условий рабочая поверхность гриля, изготавливаемая из специального теплопроводящего сплава, вварена в корпус; - модели с плоской и наполовину ребристой поверхностью; - грили с наполовину ребристой поверхностью содержат в названии индекс "А"; - полное соответствие требованиям стандартов безопасности и гигиены РФ; - безопасность работы обеспечивается защитными термостатами, автоматически отключающим напряжение при повреждении регулирующих термостатов; - диапазон рабочих температур 80-320 °С.



Технические данные:

Модель	GH-400	GH-610	GH-610A	GH-760	GH-760A
Напряжение	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	3	6	6	9	9
Габаритные размеры, мм	400x500x285	610x500x285	610x500x285	760x500x285	760x500x285



ГРИЛИ-СКОВОРОДЫ

Грили - сковороды серии EG

Грили непосредственной жарки используются для приготовления мясных блюд, яичницы, рыбы, оладьев, омлетов и т.п.

Особенности конструкции:

- Поверхность отделена от окружения брызгозащитным экраном; - поверхность имеет легкий уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления, эти продукты скапливаются в выдвижном лотке, что упрощает поддержание оборудования в чистом состоянии; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - для обеспечения оптимальных гигиенических условий рабочая поверхность жаровни, изготавливаемая из специального теплопроводящего сплава, вварена в корпус, что полностью исключает попадание подтеков внутрь и облегчает очистку; - жаровни с плоской поверхностью снабжены одним регулирующим термостатом, жаровни с поверхностью, разделенной на гладкую и ребристые зоны, снабжены отдельными термостатами для каждой секции; - высокие регулируемые по высоте ножки обеспечивают простую очистку пространства под оборудованием; - безопасность работы обеспечивается защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата; - диапазон рабочих температур +80 С / + 320 С.



Технические данные:

Модель	Описание	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
EG548	Плоская поверхность	230/1/50	3,3	555x473x250
EG548-2	1/2 ребристый/ 1/2 гладкий	230/1/50	3,3	555x473x250
EG618	Плоская поверхность	230/1/50	6,6	620x613x325
EG618-2	1/2 ребристый/ 1/2 гладкий	230/1/50	6,6	620x613x325
EG738	Плоская поверхность	230/1/50	4,8	735x524x250
EG738-2	1/2 ребристый/ 1/2 гладкий	230/1/50	4,8	735x524x250

EG 618





ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ



Контактный гриль heavy-duty
модель GH 12

Контактный гриль heavy-duty GH12 - это разумный компромисс между изделиями начального уровня и высокопроизводительными моделями. Надежный, недорогой и простой в эксплуатации он отлично подойдет для закусочных, кофеен, пабов, баров и ресторанов.

Особенности конструкции:

- Механическое регулирование расстояния между жарочными поверхностями (0-10-20-30 мм) с помощью бокового фиксатора; - простое включение –220 Вт; - сменная тефлоновая ткань, одеваемая на поверхности минимизирует эффект прилипания при готовке любых продуктов; - U-образная форма антипригарной ткани предотвращает попадание выделяющихся при жарке продуктов в труднодоступную заднюю часть гриля; - жарочные поверхности увеличенной толщины высокой теплоемкости; - 3 электронных таймера позволяют использовать гриль для одновременного приготовления трёх порций продукта с разной степенью готовности; - цифровой термостат, показывающий реальную температуру поверхностей; - функция контроля температуры – таймер обратного отсчета времени - запускается только при достижении заданной температуры; - звуковая индикация готовности гриля к работе; - звуковая индикация окончания цикла приготовления; - возможность использования в режиме открытого гриля посредством отключения нагрева верхней пластины; - сбалансированное крепление верхней пластины: закрывание / открывание гриля максимально упрощено и не требует больших усилий; - большой съемный лоток в передней части гриля для сбора выделяющихся при жарке продуктов максимально упрощает поддержание рабочего места в чистом состоянии; - конструкция heavy-duty выполнена из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1,2 мм.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Полезный размер жарочной поверхности, мм	Диапазон температур, °C
GH 12	220/1/50	1800	390x440x340	310x310	60-300



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ

Контактный мини - гриль
модель N16

В ситуации, когда контактный гриль используется исключительно для разогрева focaccia с начинкой, питы, лаваша с наполнителями отпадает необходимость использования грилей со сложной конструкцией пластин, предполагающих сбор и отвод жиров, соков,

выделяющихся в процессе приготовления.

Специально для таких случаев был спроектирован компактный гриль N16. Сочетание конструктива heavy-duty и простоты дает потребителю уникальное изделие, предназначенное прежде всего для небольших предприятий уличной торговли и fast-food.



Особенности конструкции:

- Корпус гриля изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - пластины, осуществляющие нагрев, изготовлены из специального теплопроводящего сплава; - верхняя и нижняя пластины имеют ребристую поверхность, что позволяет получать на поверхности хлебобулочных изделий красивый рисунок; - для регулировки температуры используется термостат; - для защиты от перегрева гриль снабжен защитным термостатом.



Технические данные:

Размеры верхней пластины, мм	Размеры нижней пластины, мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Напряжение питания	Диапазон рабочих температур, °C
260x260	260x260	290x395x160	1600	220/1/50	+80 - +320



GH - 811 EA

ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ



Контактные грили серии GH

Идеальное решение для закусочных, кофеен, пабов, баров – любых заведений, где в качестве блюда используются горячие бутерброды, панини и т.п. Надежная конструкция, электрические компоненты западноевропейского производства и высокое качество нашли признание среди

хорошо известных торговых компаний из

Западной Европы, продающих их под своими торговыми

марками (Saro, Bartscher, Eksi, Hendi, Gastrostal,

Gastrorag).

Особенности конструкции:

- Полное соответствие стандартам безопасности РФ и ЕЭС; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - ручки термостата класса HEAVY-DUTY для надежной эксплуатации и простой настройки температуры; - быстрый нагрев благодаря высокой мощности ТЭНов; - регулировка температуры в диапазоне от 50 до 300 оС; - быстрый нагрев до + 250 оС за 8 мин;
- защитный термостат для отключения в случае перегрева; - пластины из специального теплопроводящего сплава, легко очищаются; - выбор одно и двух секционных моделей с разными размерами поверхностей; - два типа поверхностей: гладкая и ребристая; - модели с различной комбинацией типов поверхностей; - напряжение питания 220/1/50.

Технические данные:

Модель	GH811A	GH811C	GH813A	GH813C	GH811EA	GH811EC
Описание	1-секция, вверх - ребро, низ - ребро	1-секция, вверх - ребро, низ - гладкая	2-секции, вверх - ребро, низ - ребро	2-секции, вверх - ребро, низ - гладкая	1-секция для панини, вверх - ребро, низ - ребро	1-секция для панини, вверх - ребро, низ - гладкая
Мощность, кВт	1.8	1.8	2x1.8	2x1.8	2.2	2.2
Диапазон температур, С	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300	50-300
Размер верхней пластины, мм	214x214	214x214	214x214	214x214	340x220	340x220
Размер нижней пластины, мм	218x230	218x230	475x230	475x230	360x285	360x285
Габаритные размеры, мм	290x395x210	290x395x210	570x395x210	570x395x210	410x395x210	410x395x210



GH - 811 A



GH - 813 A



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ

Контактный хромированный гриль модель GHD 815

Идеальное решение для закусочных, кофеен, пабов, баров – любых заведений, где в качестве блюда используются горячие бутерброды, панини и т.п.

Надежная конструкция, электрические компоненты западноевропейского производства и высокое качество нашли признание среди

хорошо известных торговых компаний из Западной Европы продающих их

под своими торговыми марками (Saro, Bartscher, Eksi, Hendi, Gastrostal, Gastrorag).

Особенности конструкции:

- Спроектировано для рынков ЕЭС; - полное соответствие стандартам безопасности РФ и ЕЭС; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - ручки термостата класса HEAVY-DUTY для надежной эксплуатации и простой настройки температуры; - быстрый нагрев благодаря высокой мощности ТЭНов; - регулировка температуры в диапазоне от 50 до 300 Градусов Цельсия; - быстрый нагрев до + 250 С за 8 минут; - защитный термостат для отключения в случае перегрева; - пластины изготовлены из специального теплопроводящего сплава, легко очищаются; - выбор одно- и двухсекционных моделей с разными размерами поверхностей; - два типа поверхностей: снизу гладкая, сверху ребристая.



Технические данные:

Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Размер верхней пластины, мм	Размер нижней пластины, мм
220/1/50	2500 Верхняя пластина 1000 Нижняя пластина 1500	450x370x220	340x200	370x240

FC 1 A

FC 1



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ



Контактные грили
со стеклокерамикой серии FC

Fast Cooking - новая технология, примененная в новых контактных грилях серии FC. Составляющие системы Fast Cooking: - система нагрева рабочей поверхности FC PLUS (ТЭН спираль с температурой поверхности + 800°C

из специального высокотехнологичного материала + термоизоляции из стекловолокна); - рабочая поверхность изготовлена из стеклокерамики. Грили используются в ресторанах fast food для приготовления горячих бутербродов, гамбургеров, тостов.

Особенности конструкции:

- Использование новой сверхэффективной системы нагрева FC PLUS позволяет производить нагрев в рекордно короткие сроки; - время разогрева сокращено минимум вдвое по сравнению с традиционными системами; - запатентованная схема расположения спирали нагрева гарантирует равномерное распределение температурного поля и плотность ИК - потока по площади рабочей поверхности; - фундаментальным отличием от традиционных контактных грилей, является использование в системе Fast Cooking двух способов передачи тепла от источника нагрева к продукту: 1. передача тепла за счет контакта, 2. передача тепла за счет проникновения ИК-излучения в глубину продукта; - два типа поверхностей: FC-1A, FC-2A (ребристая поверхность сверху, гладкая снизу); FC-1, FC-1L, FC-2 (гладкая поверхность сверху и снизу).



Технические данные:

Модель	FC 1	FC 1 A	FC 1 L	FC2	FC2A
Эффективный размер рабочей поверхности, мм	250x250	250x250	400x300	250x250	250x250
Общая мощность, Вт	1600	1600	2920	3200	3200
Число пар зон нагрева	1	1	1	2	2
Наличие оребрения на верхней поверхности	нет	есть	нет	нет	есть
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Габаритные размеры, мм	330x450x180	330x450x180	590x550x170	680x480x170	680x480x170



ГРИЛИ-САЛАМАНДРЫ

Грили - саламандры с
"плавающими" ТЭНами серии EB

Традиционный тип оборудования, используемый на современной кухне для тепловой обработки пищи. Надежная конструкция, электрические компоненты западноевропейского производства и высокое качество нашли признание среди хорошо известных торговых компаний из Западной Европы, продающих их под своими торговыми марками (Saro, Bartscher, Eksi, Hendi, Gastrostal, Gastrorag).

Особенности конструкции:

- Корпус гриля изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки с решеткой и поддоном, на которой размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке; - открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру (т.н. "плавающие" ТЭН-ы), высоту расположения которой можно произвольно менять; - плавающие ТЭН-ы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий, тем самым достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта; - для достижения большей гибкости уровень нагрева также меняется с помощью бесступенчатого регулятора мощности.



Технические данные:

Модель	EB-450	EB-600	EB-600A
Габаритные размеры, мм	450x450x500	600x450x500	600x500x500
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Мощность, кВт	2,8	4	4
Число зон нагрева	1	2	2
Диапазон температур, C	50-300	50-300	50-300
Размер зоны приготовления, мм	440x320	590x320	590x360
Диапазон расстояний от поверхности до ТЭНов, мм	0-140	0-140	0-140

EF 102 B



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрницы серии EF

Предназначены для использования на предприятиях общественного питания, где приготовление блюд во фритюре не является основной специализацией. Невысокая цена и компактные размеры делают предлагаемые модели доступными для всех групп потребителей от киосков fast-food до больших ресторанов, где фритюрница может устанавливаться на рабочей поверхности только на время ее использования.

Особенности конструкции:

- Фритюрница изготовлена из стали AISI304; - регулировочный термостат с диапазоном 60-200 оС и индикаторами сетевого подключения, включения нагревательных элементов; - безопасность работы фритюрницы обеспечивается путем использования двойной защиты: 1. датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы, 2. защитным термостатом автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата; - прочная стальная корзина снабжена большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью; - использование длинных ТЭН-ов и сравнительно большая холодная зона позволяют использовать фритюрное масло без частых замен; - фритюрницы мощностью 3 кВт снабжены стандартной евровилкой, позволяющей включать их в обычную розетку.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Диапазон температур, °С	Объем ванны брутто, л	Полезный объем, л	Габаритные размеры, мм
EF-061	220/1/50	3	60~200	6	3.5	190x460x315
EF-062	220/1/50	3x2	60~200	6+6	3.5	385x460x315
EF-101	220/1/50	4	60~200	10	6	275x465x310
EF-101B	220/1/50	3	60~200	10	6	275x465x310
EF-102	220/1/50	4x2	60~200	10+10	6+6	560x465x310
EF-102B	220/1/50	3x2	60~200	10+10	6+6	560x465x310
EF-171	220/1/50	4.8	60~200	17	10	290x525x360



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы с краном серии BEF

Недостатком подавляющего большинства недорогих фритюрниц, предлагаемых для коммерческого использования, является отсутствие сливного крана, дающего возможность менять масло без необходимости отключения фритюрницы и ее полной разборки. Фритюрницы серии BEF с электрическим нагревом лишены этого недостатка. Для этого ванна фритюрницы имеет расширенную холодную зону и сливной кран на фронтальной поверхности.

Особенности конструкции:

- Панель управления снабжена термостатом с рабочим диапазоном 60-200 Градусов Цельсия и индикаторами сетевого подключения, включения нагревательных элементов; - безопасность работы фритюрницы обеспечивается путем использования двойной защиты: 1. датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы, 2. защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата; - прочная стальная корзина снабжена большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью; - использование длинных ТЭН-ов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрное масло без частых замен; - корпус и ванна изготовлены из нержавеющей стали AISI304.



BEF - 122 V



Технические данные:

Модель	BEF-121V	BEF-181V	BEF-122V	BEF-182V
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Мощность, кВт	4	4,8	4x2	4,8x2
Температурный диапазон, °С	60~200	60~200	60~200	60~200
Объем ванны брутто, л	13	22	13+13	22+22
Полезный объем, л	10	15	10+10	15+15
Габаритные размеры, мм	316x555x382	330x615x439	630x555x382	658x615x439



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрница полуавтоматическая модель EF WFT 8L AD1

Настольная фритюрница с автоматическим опусканием и подъемом корзины позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на качество готового продукта. Предлагаемая модель состоит из фритюрницы с аналоговой панелью управления и внешнего цифрового блока, отвечающего за автоматическое поднятие корзины и вторичный контроль температуры.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМИ ФРИТЮРНИЦАМИ:

- 6 программ для каждой из которых можно запрограммировать температуру фритюры и время жарки; - автоматическое опускание корзины в ванну при достижении фритюром запрограммированной температуры (корзина не опустится пока фритюр не будет нагрет); - автоматический подъем корзины по окончании цикла приготовления, громкий акустический сигнал напугает повара несколько раз о необходимости забрать готовый продукт; - возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций; - отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления; - простая панель управления на русском языке, возможность использования персоналом с начальной квалификацией.

Особенности конструкции:

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304; - навешиваемый с левой стороны блок автоматического подъема и опускания корзины с цифровым контроллером; - съемный блок нагревательных элементов с аналоговым, защитным термостатами, световой индикацией подачи напряжения, включения нагревательных элементов; - простая очистка; - замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом; - программируемый 6 каналный контроллер с полностью автоматическим и ручным режимами работы (задается время жарки, температура); - акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Диапазон температур, оС	Число программ
EF WFT 8L AD1	220/1/50	3,33	265x567x415	8	50-200	6

МАРМИТЫ



Мармит настольный модель BM 165 BT

Мармит с водяной баней специально спроектирован для предприятий общественного питания с ограниченным бюджетом (киоски, школы, детские сады и т.п.). Основное назначение - это поддержание готовых горячих блюд в разогретом состоянии. Для разогрева используется водяная баня, слив воды осуществляется через кран, расположенный во фронтальной поверхности.

В комплект поставки мармита HE входит гастроемкость и крышка. Мармит возможно укомплектовать гастроемкостью GN1/1 глубиной 150 мм или гастроемкостями кратных размеров.

Великолепное качество изготовления, внешний вид и низкая цена являются лучшей рекомендацией для вашей покупки.

Особенности конструкции:

- Для поддержания заданной температуры используется регулировочный термостат с индикацией включения нагрева; - для защиты от перегрева мармит оборудован защитным термостатом; - использование стандартной вилки на 220/1/50 позволяет подключать мармит к стандартной розетке, это позволяет использовать мармит в обычных помещениях, залах ресторанов; - стандартное подключение подразумевает отсутствие дополнительных затрат на подключение; - корпус мармита изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - легко разбирается для очистки.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Максимальный полезный объем, л	Габаритные размеры, мм
BM 165 BT	220/1/50	1 200	24	640x380x260



BS - 6T



МАРМИТЫ

Мармиты серии BS

Недорогие вместительные мармиты найдут применение в буфетах, компактных линиях раздачи, предприятиях общественного питания с ограниченным бюджетом. Основная область применения мармитов - это кратковременное хранение приготовленных горячих блюд.

Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - для регулировки температуры используется термостат, позволяющий устанавливать температуру воды в интервале от + 20 до +85 Градусов Цельсия; - предлагаемые модели рассчитаны на использование гостроемкостей GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 глубиной 100 мм; - мармиты поставляются укомплектованные гостроемкостями GN 1/2x100 мм; - ручка управления термостата защищена скобами из нержавеющей стали; - для обеспечения безопасной эксплуатации мармиты снабжены защитными термостатами, отключающими работу нагревательных элементов в случае неисправности регулирующего термостата, что предотвращает повреждение нагревательных элементов и пищи, хранящейся в мармите; - мармиты снабжены двумя световыми индикаторами: подключения к сети, подачи напряжения на нагревательные элементы; - залив воды осуществляется сверху, слив воды производится через заглушку в торцевой части мармита; - для подключения мармитов необходим источник переменного тока 220/1/50.

**Технические данные:**

Модель	Мощность, кВт	Комплект поставки	Вместимость в гостроемкостях	Габаритные размеры, мм
BS-2T	0,8	GN1/2x100 мм x 2	GN1/1x100 - 1 шт	354x590x240
BS-4T	1,5	GN1/2x100 мм x 4	GN1/1x100 - 2 шт	694x590x240
BS-6T	1,8	GN1/2x100 мм x 6	GN1/1x100 - 3 шт	1035x590x240
BS-8T	1,8	GN1/2x100 мм x 8	GN1/1x100 - 4 шт	1376x590x240

**МАРМИТЫ**

Мармиты для супов серии SK

Экономичное решение для ресторанов, баров, предназначенное для поддержания в горячем состоянии готовых супов. Элегантный внешний вид позволяет устанавливать мармиты SK на буфетных линиях в гостиницах, ресторанах самообслуживания.

SK - 12 S

**Особенности конструкции:**

- Корпус изготовлен из полированной нержавеющей стали или эмалированной нержавеющей стали черного цвета; - крышка изготовлена из нержавеющей стали, суповой контейнер из алюминия; - крышка имеет специальный вырез для половника; - температура термостата в диапазоне от +50 до +80 Градусов Цельсия; - объем 9,5 л оптимально подходит для большей части ресторанов, гостиниц; - Простое подключение вилка в стандартную розетку.

**Технические данные:**

Модель	Мощность, Вт	Напряжение питания	Габаритные размеры
SK-12S (нержавеющая сталь)	475	220/1/50	диаметр - 34,5 см, высота - 36 см
SK-12 (черная эмаль)	475	220/1/50	диаметр - 34,5 см, высота - 36 см

KBM - 100



МАРМИТЫ



Мармиты - витрины серии KBM

Мармит с водяной баней, защитным экраном и вынесенным пультом управления специально спроектирован для предприятий общественного питания с ограниченным бюджетом (киоски, школы, детские сады и т.п.). Основное назначение - это поддержание готовых горячих блюд в разогретом состоянии.

В комплект поставки мармитов входят гастроемкости из нержавеющей стали с крышками из нержавеющей стали. Великолепное качество изготовления, внешний вид и низкая цена являются лучшей рекомендацией для вашей покупки!

Особенности конструкции:

- Защитный экран с изогнутым стеклом; - внутренний размер рассчитан на использование гастроемкостей форматом GN1/3 и GN1/2 глубиной 100 мм; - для поддержания заданной температуры используется регулировочный термостат; - для защиты повреждения нагревательных элементов в ванне мармита установлен защитный термостат; - использование стандартной вилки позволяет подключать мармит к стандартной розетке; - напряжение 220/1/50; - никаких дополнительных затрат на подключение; - корпус мармитов изготовлен из нержавеющей стали AISI304.



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Диапазон температур, °C	Вместимость в гастроемкостях	Габаритные размеры, мм
KBM-100	1,8	30-85	GN1/3*100 - 4 шт. + GN1/2	1160x370x370
KBM-150	1,8	30-85	GN1/3*100 - 6 шт. + GN1/2	1530x370x370
KBM-169	1,8	30-85	GN1/3*100 - 10 шт.	1710x370x370

КОПТИЛЬНИ



Мини - коптильня модель DSH-S04

Компактная коптильня позволит вам с минимальными затратами добавить в меню копченые блюда. Копченые рыба, морепродукты, сыры, масло, мясные деликатесы без существенных затрат и лишних хлопот. Горячее копчение путем простого нажатия кнопки. Используйте щепу вишни, клена, дуба, любых других пород дерева. Для придания блюдам специфического привкуса допускается вымачивание щепы в растворе коньяка, винах, возможно добавление душистых листьев базилика, мяты, смородины.

Особенности конструкции:

- Удобная аналоговая панель управления, установленная в верхней части коптильни позволяет задавать температуру и время копчения; - 4 решетчатые полки, входящие в комплект поставки, позволяют полностью использовать внутренний объем коптильного шкафа; - на решетчатые полки рекомендуется установка гастроемкостей GN 1/2, GN2/3, GN1/3 высотой 40-65 мм (поставляются дополнительно); - уникальный, выдвижной дымогенератор используется для получения дыма из предварительно смоченной щепы; - никаких лишних расходов на инженерные коммуникации - простое включение вилки в розетку; - диапазон термостата от 37 до 135 Градусов Цельсия; - точный аналоговый термостат; - аналоговый таймер 0-24 часа; - простая боковая установка дымогенератора; - усиленная изоляция для исключения потерь тепла; - мощные нержавеющие двери, защелки из нержавеющей стали; - удаление дыма через дымоход; - коптильня предназначена для использования на открытом воздухе (на веранде, под навесами и т.п.)



Технические данные:

Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, Вт
555x400x790	220/1/50	1000



КАЗАНЫ



Казан с электрическим нагревом
модель ZH 6 PL

Казан прекрасно подойдет для ресторанов узбекской кухни. Чугунная толстостенная емкость (диаметр 68 см, высота 22 см) с полукруглым дном идеальна для приготовления плова. Помимо

плова, здесь также можно приготовить разнообразные этнические блюда: шавля, паэлью, ризотто,

бирьяни, джамбалайя, жаренный рис, каурму, цимес, корму, наси горенг.

Традиционно для разогрева казана используется костер на древесном топливе, газ, но эти источники нагрева представляют большую опасность при установке оборудования в закрытом помещении. Использование индукционного источника нагрева, в данном случае, не оправдано по причине высокой стоимости, нелинейными характеристиками регуляторов мощности и дорогостоящим обслуживанием. Индукционный казан, по сравнению с рассматриваемой моделью крайне дорог и капризен в повседневной эксплуатации.

Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали;
- металлический стенд надежно прикреплен к корпусу казана;
- ТЭН-ы встроены в корпус чугунной чаши, что гарантирует быстрый и равномерный нагрев;
- простая панель управления состоит из аналогового термостата с диапазоном температур от 50 до 300 оС и аналогового регулятора мощности нагрева, который позволяет плавно изменять режим приготовления от интенсивного кипения до томления;
- изменение мощности осуществляется бесконтактным полупроводниковым прибором управления;
- включение казана сопровождается звуковым сигналом;
- крышка поставляется в комплекте.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм (ШхГхВ)	Размер емкости, мм (диаметр х высота)	Диапазон температуры, оС
ZH 6 PL	380/3/50	6	780x820x860	680x220	50 -300



ТАНДЫРЫ

Тандыр с электрическим нагревом серии GH T

Традиционный тандыр нельзя установить ни на кухне, ни тем более в зале в связи с использованием открытого пламени. Решение этой проблемы - тандыры с электрическим нагревом.

Правильное использование профессиональных принадлежностей позволяет готовить подавляющее большинство блюд без риска выделения дыма, а, значит, нет необходимости установки дорогостоящей вентиляции. Простое подключение и передвижной стенд дают Вам возможность использовать тандыр в любом месте зала, а также при выездном обслуживании. Добавьте в меню Вашего ресторана экологически чистые, натуральные блюда из Азии. Среднеазиатский тандыр-нан, кавказский лаваш, тандыр-кавап, самса, паратта, цыплята тандури, бирьяни, нихари биф, кадхаи гост – все получится одинаково вкусно. При приготовлении мясных блюд отличное качество достигается за счет того, что фактически продукт готовится в условиях, воспроизводимых в печах slow-cooking (типа Alto-Shaam).

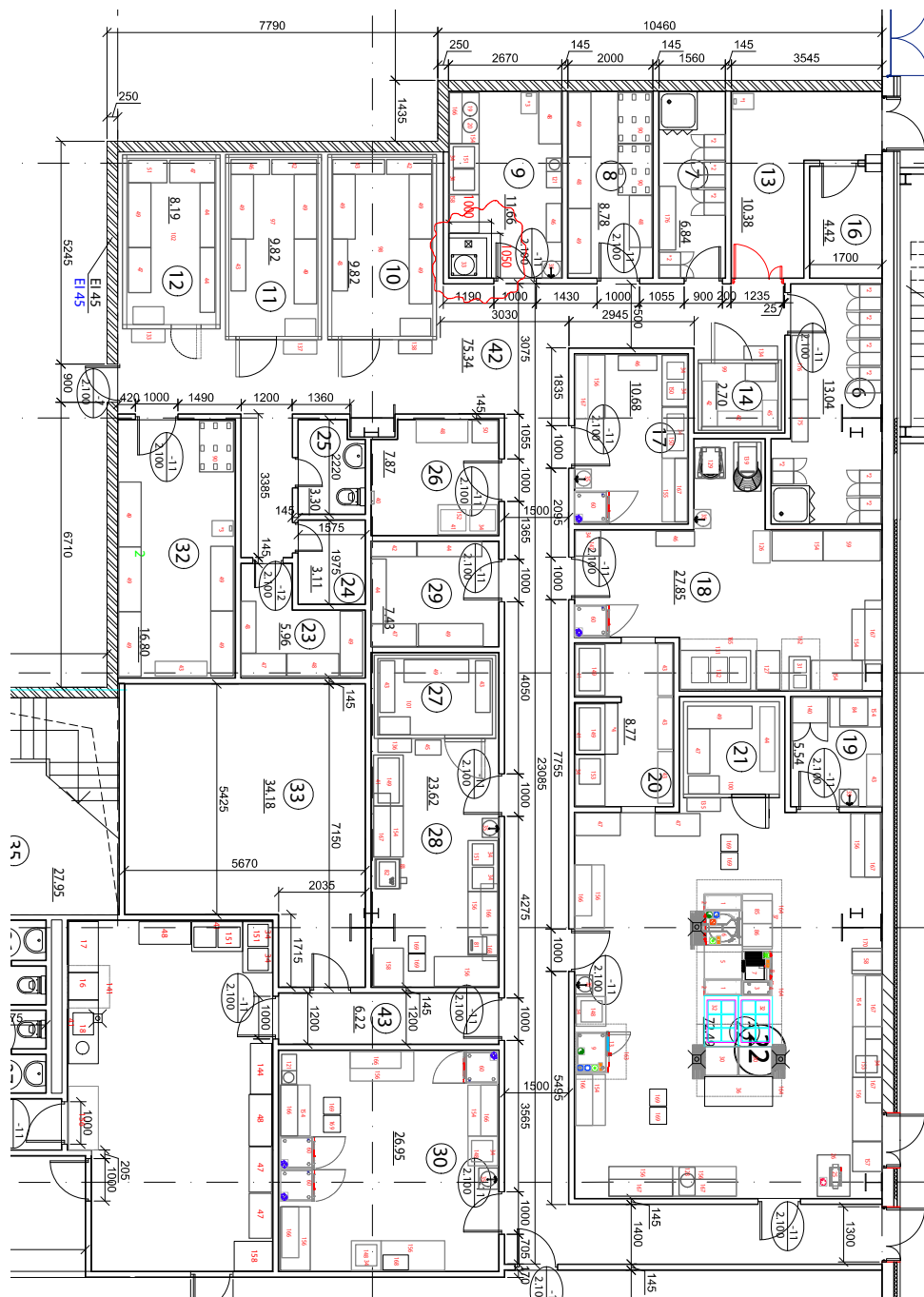
Особенности конструкции:

- Традиционная технология изготовления керамической камеры;
- специальная теплоизоляция камеры гарантирует безопасную температуру поверхности тандыра (не более + 45 Градусов Цельсия) ;
- возможность задания температуры и автоматического поддержания ее уровня с помощью термостата (от + 50 до + 250 Градусов Цельсия), защитный термостат;
- термометр, показывающую реальную температуру в камере тандыра;
- возможность работы на пониженной мощности (печь снабжена переключателем, позволяющим включать нагрев на 100% или 50% мощности);
- нагрев с помощью 2-х ТЭНов;
- таймер от 0 до 180 минут, возможность работы без таймера;
- набор аксессуаров: садовая лопатка для хлеба, ложка для риса, крюк и скребок для снятия хлебных изделий со стенки, структура для жарки кур целиком, емкость для риса, специальная структура для размещения корзин, корзина для выпечки, рукавица и прихватка хлопчатобумажная, съемная крышка круглой формы.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм (ШхГхВ)	Диаметр загрузочного отверстия, мм	Высота камеры, мм
GH T440	220/150	2,4	730x730x905	440	700





Экспликация помещений



- 6 - Гардероб - 13,04 кв. м
- 7 - Гардероб - 6,84 кв. м
- 8 - Кладовая овощей - 8,78 кв. м
- 9 - Овощной цех - 11,66 кв. м
- 10 - Холодильная камера - 9,82 кв. м
- 11 - Холодильная камера - 9,82 кв. м
- 12 - Холодильная камера - 8,19 кв. м
- 13 - Загрузочная - 10,38 кв. м
- 14 - Камера отходов - 2,70 кв. м
- 16 - Комната кладовщика - 4,42 кв. м
- 17 - Подготовительное отделение для яиц - 10,68 кв. м
- 18 - Мучной цех - 27,85 кв. м
- 19 - Хлеборезка - 5,54 кв. м
- 20 - Моечная кухонной посуды - 8,77 кв. м
- 21 - Холодильная камера горячего цеха - 9,82 кв. м
- 22 - Горячий цех - 62,67 кв. м
- 23 - Бельевая - 5,96 кв. м
- 24 - ПУИ - 3,11 кв. м
- 25 - Санитарный узел - 3,30 кв. м
- 26 - Моечная п/ф тары - 7,87 кв. м
- 27 - Холодильная камера доготовочного цеха - 8,81 кв. м
- 28 - Доготовочный цех - 14,81 кв. м
- 29 - Инвентарная - 7,43 кв. м
- 30 - Холодильный цех - 26,95 кв. м
- 31 - Помещение - 11,58 кв. м
- 32 - Кладовая сухих продуктов - 16,80 кв. м
- 33 - Администрация - 34,18 кв. м
- 34 - VIP зал - 26,06 кв. м
- 35 - Лестничная площадка - 27,95 кв. м
- 36 - Санитарный узел - 3,29 кв. м
- 37 - Санитарный узел - 3,22 кв. м
- 38 - Коридор - 8,92 кв. м
- 39 - Коридор - 5,28 кв. м
- 40 - Моечная столовой посуды - 26,85 кв. м
- 41 - Обеденный зал - 502,17 кв. м
- 42 - Коридор - 75,34 кв. м
- 43 - Коридор - 6,22 кв. м



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.

collection 2015/2016

FAST-FOOD УЛИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы напольные
класса HEAVY-DUTY серии EF

Отличный результат при обжарке как свежих, так и замороженных продуктов гарантирован, благодаря использованию цифрового термостата. Это, во-первых, позволяет минимизировать явление падения температуры фритюра после загрузки продукта, во-вторых, позволяет избежать перегрева фритюра, что положительно сказывается на сроке его эксплуатации и, соответственно, на качестве обжаренных продуктов. ТЭН-ы большой длины позволяют снизить удельное тепловыделение до рекордно низких величин, а это важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом. Использование описанных выше технологий позволяет увеличить продолжительность использования фритюра на 30-40% по сравнению с традиционными фритюрницами, получать продукты с тонкой хрустящей корочкой и сочным содержимым.

Особенности конструкции:

- Электронный контроллер с функцией программирования температуры фритюра (0-190 Градусов Цельсия), времени жарки;
- акустический сигнал по окончании времени жарки;
- панель управления расположена в защищенной нише фронтальной панели;
- крупные дисплеи для контроля текущего уровня температуры фритюра и времени, оставшего до окончания цикла жарки;
- большая холодная зона;
- защита холодной зоны и ТЭН-ов от попадания частиц пищи специальной дренажной решеткой;
- ТЭН-ы закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости, что максимально облегчает очистку фритюрницы в конце рабочего дня;
- для простого и безопасного подъема каждая фритюрница комплектуется специальным инструментом;
- модульная конструкция позволяет максимально быстро проводить диагностику и ремонт в случае возникновения неисправностей;
- корзины класса HEAVY-DUTY с термоизолированными рукоятками.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Удельное тепловыделение, Вт/л	Напряжение питания	Число ванн и объем масла, л	Число программ	Габаритные размеры, мм
EF18C	18	640	380/3/50	28 л x 1	6	400x800x850
EF18CED	18	640	380/3/50	28 л x 1	2	400x800x850
EF18C2	2x9	640	380/3/50	14 л x 2	2	400x800x850



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрница напольная автоматическая модель EF-L-T2C

Фритюрница с автоматическим опусканием и подъемом корзин EF L-2TC позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на качество готового продукта. Конструкция и производительность фритюрницы рассчитана на интенсивную эксплуатацию.

Класс HEAVY-DUTY. Возможность раздельной или синхронной жарки в 2-х корзинах.

Особенности конструкции:

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304; - 2 ванны, 2 корзины класса HEAVY-DUTY; - система автоматического подъема и опускания корзин с раздельными приводами и включением; - поднимаемый вверх блок нагревательных элементов; - простая очистка; - замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде; - цифровой контроллер температуры фритюра, измерение температуры терпарой обеспечивают считывание температуры масла без задержки по времени; - индивидуально программируемое циклическое включение/выключение нагрева при приближении температуры фритюра к заданной позволяют минимизировать явление гистерезиса; - режимы нагрева (плавки) фритюра, режим очистки; - программируемый 12-канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы (задается время жарки, температура, запрет/разрешение начала цикла жарки в случае не достижения фритюром заданной температуры, циклический нагрев/охлаждение); - акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания; - панель управления в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений; - многофункциональный LED-индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет); - защитный термостат.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Число емкостей	Мощность, кВт	Рабочий объем масла, л	Напряжение питания	Температура фритюра, °C
EF-L-T2C	400*800*1160/1500	2	17	14*2	380/3/50	50-200

ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрница настольная автоматическая модель EF-8L-C10

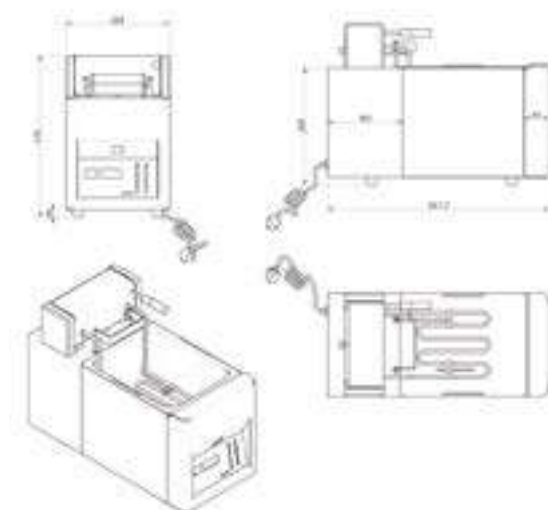
Опыт и квалификация повара не только стоят дорого, но и неизбежно, приносят авторский оттенок каждой приготовленной порции, что не оправдывает затраты оператора сети на содержание штата высококвалифицированных повара. Настольная фритюрница с автоматическим опусканием и подъемом корзин EF-8L-C10 позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на качество готового продукта.

Особенности конструкции:

- Конструкция из нержавеющей стали AISI304; - простое подключение к сети переменного тока 220/1/50; - система автоматического подъема и опускания корзины; - наклоняемый вверх блок нагревательных элементов; - простая очистка; - замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом; - цифровой контроллер температуры фритюра минимизирует явления гистерезиса при жарке; - программируемый 10 канальный контроллер с полностью автоматическим и ручным режимами работы (задается время жарки, температура, запрет/разрешение начала цикла жарки в случае не достижения фритюром заданной температуры); - акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания; - панель управления в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем фритюра, л	Мощность, кВт	Напряжение питания	Диапазон температур, °C	Число программ
EF-8L-C10	265*567*415	8	3	220/1/50	50-200	10



EF 102 B



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрницы серии EF

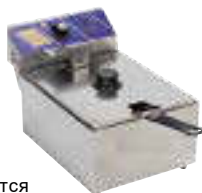
Предназначены для использования на предприятиях общественного питания, где приготовление блюд во фритюре не является основной специализацией. Невысокая цена и компактные размеры делают предлагаемые модели доступными для всех групп потребителей от киосков

fast-food до больших ресторанов, где фритюрница

может устанавливаться на рабочей поверхности только на время ее использования.

Особенности конструкции:

- Фритюрница изготовлена из стали AISI304; - регулировочный термостат с диапазоном 60-200 оС и индикаторами сетевого подключения, включения нагревательных элементов; - безопасность работы фритюрницы обеспечивается путем использования двойной защиты: 1. датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы, 2. защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата; - прочная стальная корзина снабжена большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью; - использование длинных ТЭН-ов и сравнительно большая холодная зона позволяют использовать фритюрное масло без частых замен; - фритюрницы мощностью 3 кВт снабжены стандартной евровилкой, позволяющей включать их в обычную розетку.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Диапазон температур, °С	Объем ванны брутто, л	Полезный объем, л	Габаритные размеры, мм
EF-061	220/1/50	3	60~200	6	3,5	190x460x315
EF-062	220/1/50	3x2	60~200	6+6	3,5	385x460x315
EF-101	220/1/50	4	60~200	10	6	275x465x310
EF-101B	220/1/50	3	60~200	10	6	275x465x310
EF-102	220/1/50	4x2	60~200	10+10	6+6	560x465x310
EF-102B	220/1/50	3x2	60~200	10+10	6+6	560x465x310
EF-171	220/1/50	4,8	60~200	17	10	290x525x360



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы с краном серии BEF

Недостатком подавляющего большинства недорогих фритюрниц, предлагаемых для коммерческого использования, является отсутствие сливного крана, дающего возможность менять масло без необходимости отключения фритюрницы и ее полной разборки.

Фритюрницы серии BEF с электрическим нагревом лишены этого недостатка. Для этого ванна фритюрницы имеет увеличенную холодную зону и сливной кран на фронтальной поверхности.

Особенности конструкции:

- Панель управления снабжена термостатом с рабочим диапазоном 60-200 Градусов Цельсия и индикаторами сетевого подключения, включения нагревательных элементов; - безопасность работы фритюрницы обеспечивается путем использования двойной защиты: 1. датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы, 2. защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата; - прочная стальная корзина снабжена большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью; - использование длинных ТЭН-ов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрное масло без частых замен; - корпус и ванна изготовлены из нержавеющей стали AISI304.



BEF 122 V



Технические данные:

Модель	BEF-121V	BEF-181V	BEF-122V	BEF-182V
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Мощность, кВт	4	4,8	4x2	4,8x2
Температурный диапазон, °С	60~200	60~200	60~200	60~200
Объем ванны брутто, л	13	18	13+13	18+18
Полезный объем, л	10	15	10+10	15+15
Габаритные размеры, мм	316x555x382	330x615x439	630x555x382	658x615x439




ФРИТЮРНИЦЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Фритюрница настольная для обжарки под давлением модель PFE16

Модель PFE16 спроектирована с использованием технологии компании Kuroma (Великобритания) - лидера по производству настольных pressure fryer. Технология производства и конструкция соответствуют европейским технологическим стандартам. Тщательный отбор и контроль качества материалов и компонентов, используемых в производстве, сертификация процесса производства на соответствие стандарту контроля качества ISO 9001 – гарантия надежности и высокого качества. В отличие от дорогих полноразмерных фритюрниц большого объема (со встроенной системой фильтрации и большой разовой загрузкой) настольная фритюрница PFE 16 дает шанс небольшим предприятиям добавить популярные обжаренные продукты в меню без излишних затрат. Доступная цена и компактные размеры! Модель формата PFE16 очень популярна в традиционных семейных ресторанах fish and chips (рыба и чипсы) в Великобритании, где цена порции куриного мяса или рыбы в панировке не превышает одного фунта

Особенности конструкции:

- Простая надежная конструкция для коммерческого использования (запрещено использование в потребительских целях);
- корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304, крышка из каленого стекла;
- рамная конструкция heavy-duty;
- цилиндрическая емкость для жарки из алюминия без погружных ТЭН-ов, что очень упрощает очистку;
- приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разлива фритюра на стенки жаровни и пол;
- механическая панель управления: - температура; - таймер приготовления; - предохранительный клапан с грузом; - система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме; - регулировочный и защитный термостаты; - манометр для визуального контроля давления; - электромеханический клапан сброса давления по окончании цикла приготовления; - адиабатический расширитель для конденсирования пара; - включение в стандартную евророзетку; - акустический сигнал по окончании приготовления.

Технические данные:

Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Рабочий объем масла, л	Диапазон температур, С	Избыточное давление, кПа	Напряжение питания
500 x 350 x 400	3	25	20-200	0,085	220/1/50



ФРИТЮРНИЦЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Фритюрницы для обжарки под давлением серии PFE

Стоимость эксплуатации любой фритюрницы – это, в первую очередь, расходы на замены фритюрного жира или масла. Модель PFE600 снабжена встроенной системой регенерации масла, состоящей из рециркуляционной помпы, прокачивающей масло через одноразовый фильтр механической очистки, удаляющего из масла продукты термического разложения, ответственные за появление горьковатого привкуса продуктов.

Особенности конструкции:

- Все части, соприкасающиеся с продуктами питания, изготовлены из нержавеющей стали AISI304, крышка из анодированного сплава алюминия;
- рамная конструкция heavy-duty;
- прямоугольная емкость для жарки;
- ТЭНы большой длины, расположенные в емкости вдоль стенок;
- большая «холодная зона»;
- встроенная система фильтрации масла;
- приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разлива фритюра на стенки жаровни и пол;
- крышка, подпружиненные петли крышки, замок крышки класса heavy-duty;
- цифровая панель управления с LED индикатором (у модели PFE600);
- аналоговая панель управления (у модели PFE450);
- контроллер с функцией программирования (пользовательские программы приготовления, вызываемых простым нажатием кнопки с номером программы);
- система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки;
- система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме;
- регулировочный и защитный термостаты;
- цифровой таймер;
- акустический сигнал по окончании приготовления;
- четыре колеса (два с функцией блокировки);
- подключение к 380/3/50.



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Производительность, кг/ч	Диапазон температур, С	Рабочий объем масла, л	Габаритные размеры, мм	Разовая загрузка, кг
PFE450	13,5	около 25	0-219	25	968x486x1219	до 8,5
PFE600	13,5	около 25	50-300	25	968x486x1219	до 8,5

S3S



ОХЛАДИТЕЛИ СОКОВ



Охладители соков серии S

Продажа напитков традиционно является самым доходным направлением розничной торговли. Предлагаемые модели позволяют охлаждать негазированные напитки на основе воды. Это могут быть как восстановленные соки,

так и напитки, получаемые путем смешивания воды с сухими концентратами и просто питьевая вода. В жаркий летний день Вам гарантирован стабильный доход и улыбки утоливших жажду гостей Вашего заведения. Итальянский дизайн. Система перемешивания напитка мешалкой делает процесс охлаждения не только максимально эффективным, но и привлекательным. Автоматика и герметичные компрессоры от ведущих Европейских производителей – гарантия безупречной функциональности и надежности.



Особенности конструкции:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI304 с ударопрочными пластиковыми вставками;
- съемный поддон для сбора капель;
- краны специальной конструкции для исключения подкапывания напитков;
- съемные контейнеры 12 л выполнены из прозрачного пищевого поликарбоната;
- независимое регулирование температуры каждой емкости от 10 до 15 °C;
- напряжение питания 220/1/50.

Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Число емкостей	Объем, л	Хладагент	Габаритные размеры, мм
S1S	260	1	1x12	R134a	220x450x635
S2S	265	2	2x12	R134a	420x450x635
S3S	272	3	3x12	R134a	620x450x635



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА

Подогреватель шоколада модель DHC01

Шоколадный напиток, или «горячий шоколад» (так его стали называть в отличие от шоколада твердого) популярен во всем мире.

Взрывное развитие рынка кофеен ставит перед рестораторами вопрос добавления в меню горячего шоколада, потребление которого приносит хороший доход.

Чтобы идти в ногу с современным, южнокорейская компания KOCATEQ выпустила на рынок оригинальную модель подогревателя шоколада. Вы можете приготовить 3 литра горячего шоколада! Принцип работы заключается в автоматическом поддержании горячего шоколада ниже температуры кипения с одновременным перемешиванием, что позволяет готовить напиток путем растворения в воде элитных сортов твердого шоколада, либо из готовых сухих смесей. Для придания процессу приготовления привлекательности рабочая емкость аппарата изготовлена из прозрачного поликарбоната.

Особенности конструкции:

- Скребок-мешалка гарантирует равномерную температуру напитка, сбалансированную консистенцию;
- для розлива предназначен специальный двухходовой кран, позволяющий разливать густые напитки;
- температура регулируется с помощью двух термостатов: первый позволяет установить степень нагрева ТЭН-ов, второй устанавливает температуру донной пластины, непосредственно контактирующей с напитком;
- подогреватель шоколада легко разбирается для очистки;
- корпус и крышка изготовлены из нержавеющей стали AISI304.



Технические данные:

Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Полезная емкость, л	Напряжение питания
200 x 295 x 400	1200	3	220/1/50



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА



Подогреватель шоколада
модель DHC02

На рынке предлагается большое количество растворимых ингредиентов для приготовления вкусных напитков на основе шоколада. Их смешивание с кофе, martini, алкогольными ликерами позволяет получить большую дополнительную

прибыль. Низкая стоимость оборудования, эксклюзивный

внешний вид и высокая надежность позволяют рекомендовать подогреватель напитков DHC02 для ресторанов, баров, кафе, кондитерских и предприятий выездного обслуживания. Модель спроектирована для поддержания в горячем состоянии и раздачи горячих напитков, в том числе, и с густой консистенцией. Простая, надежная конструкция и съемная емкость позволяют вводить в меню новые позиции горячих напитков без необходимости переучивания персонала.

Особенности конструкции:

- Три варианта цветового оформления корпуса : - золотой; - бежевый; - красный; - верх корпуса и крышка из полированной нержавеющей стали AISI304;;
- 5-ти литровая емкость из прозрачного поликарбоната отлично подчеркнет текстуру и цвет предлагаемого напитка;- емкость может быть снята с основания без сливания её содержимого;- простая очистка крана, специально спроектированного для розлива густых жидкостей;- механическая мешалка с электрическим приводом поддерживает равномерность нагрева и исключает седиментацию ингредиентов;- регулировка температуры аналоговым термостатом;- каплесборник с решеткой из нержавеющей стали;- кнопка включения;- контактный равномерный нагрев без водяной бани.



Технические данные:

Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Полезная емкость, л	Напряжение питания
200 x 295 x 400	1200	3	220/1/50



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА

Подогреватели шоколада
серии DHCF

Подогреватели шоколада (шоколадные фонтаны) серии DHC F - необычное украшение для кафе, кондитерской, дня рождения, юбилея, свадьбы, корпоратива, вечеринки, детского праздника! Они появились в России относительно недавно, но уже завоевали репутацию «гвоздя программы» для любого праздника. Это один из оригинальных способов для создания праздничной атмосферы.

Компания KOCATEQ выпустила серию DHCF с различным количеством каскадов (5, 6 и 7 шт.) Принцип работы шоколадного фонтана заключается в непрерывной циркуляции горячего шоколада по каскадам. Чтобы осуществить запуск фонтана, необходимо заполнить чашу горячим шоколадом (35-45 °C), включите шоколадный фонтан в стандартную розетку 220 В, установить термостат на 60 C° и Включите привод вращения шнека

Преимуществами шоколадного фонтана от Kocateq является сочетание европейских традиций, новейших технологий, высочайшего качества и доступной цены! Он прост в применении.

Особенности конструкции:

- изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 304, которая не подвержена коррозии;
- имеет встроенный нагревательный элемент, который поддерживает необходимую температуру для того, чтобы горячий шоколад свободно стекал по каскадам;
- чаша фонтана съемная, ее легко мыть;
- способность работать в широком диапазоне температур;
- низкое энергопотребление.



Технические данные:

Модель	Диаметр/ высота, мм	Объем, л	Диапазон регулировки термостата, °C	Потребл. мощность в режиме работы/ разогрева, Вт
DHC F5	330/ 680	5	30 -110	80/ 150
DHC F6	360/ 820	6	30 -150	100/ 180
DHC F7	450/ 1030	7	30 -150	150/ 200

Chocofairy 10
10 л

ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА



Подогреватели шоколада серии Chocofairy

Подогреватели горячих напитков Chocofairy с успехом могут быть использованы для приготовления, хранения в горячем состоянии и продажи широкого спектра горячих напитков: шоколада, молока, чая, какао, инстантных

супов, горячего вина и др. Постоянное перемешивание

и специальный профиль мешалки исключают образование осадка и неоднородности в случае приготовления густых напитков.

При производстве машин серии Chocofairy были использованы нетрадиционные решения, которые позволили добиться значительного улучшения их потребительских качеств, увеличить срок хранения продуктов, уменьшить потери, связанные с протеканием крана и повреждением стенок ёмкости, которая изготовлена из прозрачного поликарбоната. Выбор трех цветов корпуса: белый, черный, кофейный

Особенности конструкции:

- 5 или 10 литровая ёмкость из поликарбоната с прозрачной крышкой из стекла;
- специально сконструированная усиленная мешалка для достижения идеального результата при перемешивании вязких жидкостей;
- полностью разбираемый кран;
- система термостатированного нагрева через водяную баню с защитным термостатом, исключающим включение аппарата без воды;
- ёмкость легко снимается для целей очистки;
- большой каплеборник гарантирует чистоту в месте установке даже при интенсивной эксплуатации;
- бойлер из нержавеющей стали AISI304 с тепловой защитой;
- специальный кран с системой очистки от сгустков;
- простой слив воды из ёмкости мармитного бойлера.



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Ёмкость, л	Напряжение питания	Габаритные размеры с учётом, вылета крана, см
Chocofairy 5	1000	5	220/1/50	41x28x46,5
Chocofairy 10	1000	10	220/1/50	41x28x58

ФОРМОВАТЕЛИ КОТЛЕТ

Формователь гамбургеров серии HF

Значительно ускорить процесс производства гамбургеров, котлет из фарша позволяет предлагаемый настольный формователь.

Формователи гамбургеров - недорогое приспособление для небольших столовых, кафе и фаст-фуд.

Особенности конструкции:



- Конструкция формователя изготовлена из силумина;
- части, соприкасающиеся с продуктами, из нержавеющей стали AISI304;
- все поверхности тщательно отполированы;
- конструкция формователя позволяет работать с широким спектром пищевых смесей густой консистенции (фарши, тесто, творог и т.п.);
- в верхней части формователя расположен лоток для бумажных прокладок соответствующего диаметра;
- использование пергаментных прокладок позволяет укладывать готовые изделия в стопку;
- компактные размеры формователя (275x220x295 мм) позволяют устанавливать его на рабочую поверхность любого стола;
- масса готового изделия определяется массой исходного продукта, заложенного на формование;
- производительность формователя определяется скоростью работы оператора и может достигать 200 - 300 шт.;
- максимальная толщина готового изделия 30 мм.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Производительность, шт	Сталь	Диаметр котлет, мм
HF 100	275 x 220 x 295	200-300	AISI 304	100
HF 130	275 x 220 x 295	200-300	AISI 304	130

диаметр
100 мм или 130 мм



ГРИЛИ



Гриль - барбекю модель EB401SR

Отличное решение для летних веранд, выездного обслуживания. На нем можно жарить, тушить, запекать любые продукты даже приготовить выпечку. Закрыв крышку и положив на решетку фольгу со смоченной ольховой щепой или стружкой, есть возможность готовить копченые продукты.

Особенности конструкции:

- В начале процесса приготовления газовый кран открывается на максимум, а когда блюдо почти готово, уменьшают горение до необходимого уровня; - в крышку гриля встроен термометр для контроля температуры приготовления в случае, если крышка опущена и гриль используется как духовка; - наличие боковой горелки с керамическим элементом в сочетании с вертелом, привод которого осуществляется с помощью электрического двигателя, позволяет готовить классику жанра: цыплят, ребрышки; - справа к корпусу гриля крепится обыкновенная газовая горелка, позволяющая готовить традиционные блюда с использованием классической кухонной посуды; - слева расположена

термоизолированная емкость, куда можно поместить лед и требующие охлаждения соусы; - корпус из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм - залог механической структурной прочности, не зависящей от температуры; - предлагается два вида решеток: 1. входящие в комплект поставки эмалированные решетки из массивной стали (жаропрочная эмаль выдерживает температуру до + 700 Градусов Цельсия), 2. поставляемые отдельно решетки изготовлены из нержавеющей стали. Поставляется в разобранном виде. Дополнительно приобретается газовый баллон с редуктором.



Технические данные:

Модель	Мощность основной горелки гриля	Мощность боковой горелки гриля	Мощность горелки боковой плиты, кВт	Габаритные размеры, мм
EB401SR	3 горелки из нержавеющей стали AISI304, общей мощностью 10 кВт	горелка с керамическим излучающим элементом, мощностью 3 кВт	3,6	965x770x1280



ГРИЛИ

Роликовые грили серии HD

Классический роликовый гриль, используемый для обжаривания сосисок. Вращающиеся ролики позволяют разогревать и поддерживать в горячем состоянии до 24 минисосисок или 16 стандартных сосисок. Часовая производительность до 192 сосисок! Корпус гриля и ролики изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

HD - 07



Особенности конструкции:

- Оптимальный нагрев достигается путем использования специальных ТЭН-ов с тепловыделением 200 Вт на каждый ролик; - для экономии электроэнергии гриль снабжен двумя зонами нагрева с индивидуальными регуляторами уровня нагрева; - о включении нагрева сигнализируют светодиоды; - на фронтальную панель вынесен выключатель напряжения; - для обеспечения надежности гриль снабжен мощным приводом, установленным на шарикоподшипниках; - двигатель привода имеет защиту от перегрева; - конструкция легко разбирается для очистки; - для производства использованы качественные компоненты EGO (Австрия); - поставляется под различными торговыми марками в США, Японию и Западную Европу; - невысокая стоимость, отличное качество и надежность - лучшая рекомендация для Вашего выбора; - предлагаются модели с пятью, семью и девятью роликами; - напряжение 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Число роликов	Мощность, кВт	Скорость вращения роликов, об/мин	Диапазон регулируемой температуры, С	Габаритные размеры, мм
HD-05	5	1	4	50~330	590x255x260
HD-07	7	1,4	4	50~330	590x330x260
HD-09	9	1,8	4	50~330	590x405x260



ГРИЛИ



Грили для кур серии YXD

Использование для размещения продукта 4-х люлек позволяет готовить широкий перечень мясных блюд, овощей, рыбы. Наличие внутренней подсветки и компактные размеры делает эти модели идеальным решением для супермаркетов, фудкоров, закусовых, киосков.

Особенности конструкции:

- Гриль снабжен сплошным стеклом со стороны покупателя и сдвигающейся вверх дверцей со стороны обслуживающего персонала; - два источника нагрева, расположенные в верхней и нижней частях, позволяют получать равномерное обжаривание продукта со всех сторон; - отличный дизайн грилей хорошо знаком покупателям по изделиям французской компании ROLLER GRILL, что в сочетании с новыми технологиями, используемыми производителем, дает уникальную возможность при минимальных инвестициях начать прибыльный бизнес по торговле продуктами - гриль; - конструктивный материал, используемый при производстве - нержавеющая сталь AISI304; - для облегчения очистки гриль снабжен большим выдвижным поддоном; - электронный термометр показывает текущую температуру во внутреннем объеме, а аналоговая панель управления позволяет регулировать температуру; - невысокая цена и отличное качество используемых компонентов делают грили YXD быстрокупаемой и выгодной инвестицией, позволяющей организовать производство жареных куриных крылышек, грудок, курицы целиком, свиных рулек, шашлыка, кебаб и других мясных блюд на предприятиях общественного питания; - поставляется в двух вариантах: настольный (YXD266) и на колесах (YXD268).

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение питания	Максимальная загрузка тушек, шт	Температура, °C	Габаритные размеры, мм
YXD266 (настольный)	4,5	220/1/50	8-12	80-200	810x630x610
YXD268 (на колесах)	6	220/1/50	8-16	80-200	1100x630x800



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Мини - печь для пиццы модель EP-C02M

Популярный во всем мире формат пиццерий-киосков не очень распространен в России. Одна из причин этого – отсутствие возможности подключения киосков к электрическим сетям большой мощности с напряжением 380/3/50. Другая причина кроется в том, что подавляющее большинство печей для пиццы слишком громоздки для тесного пространства киоска. Представляем вам мини-печь для выпечки профессионального класса EP-C02M. Размеры позволяют установить ее в киоске на ограниченном пространстве. Для подключения достаточно стандартной розетки с напряжением 220/1/50.

Особенности конструкции:

- Корпус печи изготовлен из эмалированной стали; - камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI201; - мощная теплоизоляция предотвращает потери тепла в окружающую среду и делает работу оператора безопасной и комфортной; - две независимые камеры высотой 110 мм для максимальной гибкости в работе; - профессиональный керамический под с размерами 40x40 см позволяет выпекать пиццу с диаметром до 35 см; - мощные двери камер с петлями, рассчитанными на интенсивную эксплуатацию; - смотровые стекла для визуального контроля степени готовности пиццы; - теплоизолированные ручки открывания камер; - возможность использования для приготовления свежеприготовленной и замороженной пиццы; - компактный размер; - подключение к сети 220/1/50 проводом с сечением 2,5 мм (приведено сечение для медного провода).

диаметр пиццы 35 см



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение питания	Температура, °C	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Число камер
EP-C02M	2,4	220/1/50	0-300	590x540x360	410x410x110	2

диаметр пиццы 35 см




ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Мини - печь для пиццы
серии EP COMPACT

Зачастую пиццерии формата уличного киоска или небольшой закусочной сталкиваются с комплексом ограничений. Ограниченный бюджет – одна из важных причин при выборе оборудования.

Ограниченная площадь – типичная проблема малого бизнеса, экономящих на аренде или располагающихся в формате передвижных киосков. Ограниченная доступная электрическая мощность в месте подключения – головная боль при открытии практически любого предприятия общественного питания. Статические печи серии EP COMPACT решают описанные выше проблемы. Для нагрева используется классическая 2-х термостатная схема с электрическими ТЭН-ами. Камера печи снабжена подсветкой. Предлагаются одно- и двух-камерные модели с корпусом из металла с термостойким полимерно-порошковым покрытием (P) или из нержавеющей стали (S).

Особенности конструкции:

- Мощная теплоизоляция из керамической ваты; - откидная дверь со смотровым стеклом; - подсветка внутреннего объема каждой камеры кварцевой лампой; - 2-х термостатная схема управления, раздельная для каждой камеры (средний ТЭН используется для нагрева пода верхней камеры и как верхний нагрев нижней камеры); - отдельная кнопка включения напряжения; - индикаторы подачи напряжения и включения нагревательных элементов; - профессиональный керамический под; - камера из специальной теплопроводящей стали; - постоянно открытый шибер для отвода влаги из камеры.

Технические данные:

Модель	Материал корпуса	Число камер	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт
EPC-01P	окрашенная сталь	1	560x570x280	410x410x110	220/1/50	1,6
EPC-01S	нержавеющая сталь	1	560x570x280	410x410x110	220/1/50	1,6
EPC-02P	окрашенная сталь	2	560x570x440	410x410x110	220/1/50	2,4
EPC-02S	нержавеющая сталь	2	560x570x440	410x410x110	220/1/50	2,4



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Мини-печи конвективные
серии YXD

Отличное решение для мини-пекарни.

Особенности конструкции:

- Конвективный способ тепловой обработки позволяет значительно ускорить процесс приготовления и выпекать продукты на нескольких уровнях одновременно; - в предлагаемых печах для выпечки используются алюминиевые противни размером 435x310 мм, входящие в комплект поставки; - конструкция печей позволяет выпекать на 4-х противнях одновременно; - расстояние между противнями составляет 85 мм, что достаточно для выпечки большей части мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий; - в комплект поставки также входит специальный ухват для манипуляций с горячими противнями; - корпус печи и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм; - между корпусом печи и камерой помещается мощная теплоизоляция, минимизирующая потери тепла в окружающую среду; - откидная дверь снабжена мощными петлями и двойным остеклением; - конструкция остекления двери исключает перегрев внешнего стекла и позволяет избежать ожогов при случайном касании оператором; - разъемная конструкция двери облегчает очистку межстекольного пространства; - внутренняя подсветка.



Технические данные:

Модель	YXD4A	YXD1A
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	2,670 (для конвекции) 2,000 (для гриля)	2,670
Освещение, Вт	30	30
Предохранитель	защитный термостат +330 С	защитный термостат +330 С
Функция	конвективная печь + гриль	конвективная печь
Габаритные размеры, мм	595x620x575	595x620x575
Размеры камеры, мм	460x415x350	460x415x350
Размеры противня, мм	435x310	435x310
Необходимость подключения к водопроводу	водопроводная сеть 3/4	-
Пароувлажнение	есть	-
Функция гриль	есть	-



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ



Печь конвективная
модель XD-8A

Крайне удачная и популярная в прошлом модель конвектоматов с механической панелью управления Unox S.p.A. XF090 (Италия) была снята с производства в 2004 г. Модель XD-8A конструктивно повторяет XF090. В качестве расстойки рекомендуется шкаф YXD8AXF.

Особенности конструкции:

Модель XD-8A унаследовала лучшие черты своего проверенного временем предшественника: - корпус из нержавеющей стали AISI304; - камера аэродинамической формы полностью из нержавеющей стали AISI304; - двойное остекление со свободной циркуляцией воздуха между стеклами для обеспечения комфортабельного теплового режима на внешнем стекле (при температуре + 240 Градусов Цельсия в камере печи температура внешнего стекла составляет безопасные + 70 Градусов Цельсия); - мощные реверсивные двигатели (EBM, ФРГ) 2-х вентиляторов снабжены турбиной новой формы, позволяющей уменьшить время выпечки на 15-20 %; - простая аналоговая панель управления снабжена термостатом для задания температуры выпечки; - электромеханический таймер, позволяющий задавать время выпечки в диапазоне от 1 до 60 минут, либо работать в ручном режиме; - для дозирования пара на начальном этапе выпечки использован принцип ручной подачи пара на турбину (для подачи пара достаточно нажать кнопку на панели управления); - улучшенная конструкция дверных петель, прошедшая тест на 50.000 циклов открывания/закрывания; - регулируемые по высоте ножки; конструкция печей позволяет устанавливать одну печь на другую, увеличивая производительность Вашей пекарни без увеличения занимаемой печами площади; - концевой выключатель автоматически отключает вентиляторы и нагрев при открывании двери; качественные электротехнические компоненты EGO (Австрия); - при установке печи на расстоечный шкаф YXD8AXF появляется возможность организовать мини-пекарню на площади 1 квадратный метр.

Технические данные:

Вместимость	Расстояние между противнями, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Максимальная температура, С	Габаритные размеры, мм
4 противня 600x400 мм	75	380/3/50	6,4	+ 260	800x813x509



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Шафы расстоечные
серии YXD

Основное назначение расстоечных шкафов - поддержание условий оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста. Использование термостата с диапазоном температур от + 20 до +85 оС позволяет использовать предлагаемые модели также для поддержания в разогретом состоянии готовой выпечки, готовых блюд, дефростации. В модели YXD8AXF для интенсификации процесса расстаивания и обеспечения равномерности использована система принудительной циркуляции воздуха (применен вентилятор). В модели YXD8AX поддержание заданной температуры обеспечивается естественной конвекцией воздуха, поступающего с подогреваемого поддона, в который наливается вода. При использовании с печью YXD08A Вы получаете мини-пекарню для выпечки замороженных, охлажденных полуфабрикатов на площади всего 1 квадратный метр!

Особенности конструкции:

- Камера из нержавеющей стали AISI304; - вандалоустойчивая конструкция; - 8 пар направляющих под противень 60x40 см; - аналоговая панель управления. Оператору доступны: кнопка включения электрической сети, регулятор температуры, световой индикатор включения нагрева, кнопка подачи воды (только для модели YXD8AXF); -автоматическое поддержание температуры, благодаря использованию термостата; - аварийный термостат отсечки для защиты от перегрева при отказе основного термостата; - силиконовое дверное уплотнение; - для простого перемещения расстойки поставляются на колесах (два с блокировкой); - ограничители на верхней поверхности для исключения случайного сдвигания установленной сверху конвективной печи; - вентилятор с приводом EBM (Германия) для быстрого восстановления температуры, равномерной температуры во внутреннем объеме (только для модели YXD8AXF); - равномерный нагрев, благодаря естественной конвекции (только для модели YXD8AX).

Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Число пар направляющих	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Наличие кнопки подачи воды	Наличие вентилятора
YXD8AXF	2000	8	834x796x990	220/1/50	да	да
YXD8AX	2000	8	834x796x990	220/1/50	нет	нет



**ДРУГОЕ ПЕКАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ НА СТР. 139 и 224**



МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

Профессиональные
микроволновые печи серии MWO

В отличие от бытовых микроволновых печей и их «профессиональных» аналогов с вращающимся круглым основанием-тарелкой, предлагаемые модели имеют плоское дно, что позволяет использовать посуду прямоугольной формы, в т.ч. габаритности формата GN1/2. Две пары выштампованных направляющих позволяют при использовании решеток GN1/2 готовить на 3-х уровнях одновременно (решетки не входят в комплект поставки).

Полное использование внутреннего объема для максимальной производительности!

MWO2100/34 E

Особенности конструкции:

- Камера и корпус печей изготовлены из нержавеющей стали;
- прочные петли, усиленная конструкция подвески дверей, усиленная ручка из нержавеющей стали;
- прозрачное окно дверцы и подсветка камеры позволяют визуально контролировать процесс приготовления;
- интуитивно понятная настройка и управление.
- простая панель управления с легко читаемыми значками-символами оптимизирована для восприятия персоналом, незнакомым с профессиональным оборудованием;
- консервативная функциональность, отсутствие лишних функций позволило уменьшить число кнопок на панели управления.

В условиях частой ротации персонала время обучения будет сведено к минимуму.

Технические данные:

Модель	MWO1000/25E	MWO2100/34E
Электрическое подключение	220/1/50, 1500 Вт	220/1/50, 3200 Вт
Выходная эффективная мощность магнетрона, Вт	1000	2100
Рабочая частота, MHz	2450	2450
Габаритные размеры, мм	510×429×305	574×528×366
Размеры камеры, мм	360×408×225	360×408×225
Наличие блока программирования	Да	Да
Панель управления	Цифровая со скроллером	Цифровая
Материал корпуса и камеры	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь



MWO1000/25 E





ВИТРИНЫ



Витрины встраиваемые серии G и DH

Дизайн предлагаемых Вашему вниманию витрин разработаны японской компанией HIDEHIRO Inc. Компактные размеры, современный дизайн в сочетании с уникально большой площадью экспонирования (92%) делают эти витрины привлекательным решением для предприятий торговли и общественного питания с ограниченными

площадями.

Особенности конструкции:

- Конструктивные особенности предлагаемых моделей: - двойное остекление фронтального изогнутого стекла, и задних сдвижных дверок – полная гарантия минимальных потерь холода даже в жаркий летний период; - боковые поверхности изготовлены из матового монтажного стекла; - специальная конструкция, исключающая образование конденсата на внешних/внутренних стеклах, позволяет эксплуатировать витрины в жарком и влажном климате; - регулируемая по высоте средняя полка; - эффективная подсветка внутреннего объема; - ЖК термометр встроенный во фронтальную поверхность, позволяет покупателю оценивать температуру во внутреннем объеме; - корпус и внутренние части витрин, контактирующие с продуктами питания изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - современный элегантный неброский дизайн, позволяющий устанавливать витрины на большей части существующих стоек; - емкости для воды для поддержания повышенной влажности во внутреннем объеме.



Технические данные:

Модель	Диапазон температур, °C	Напряжение питания	Мощность, Вт	Количество уровней	Объем, л	Габаритные размеры, мм
G430	+5/+10	220/1/50	420	2	70	900x470x670
G440	+5/+10	220/1/50	465	2	94	1200x470x670
G450	+5/+10	220/1/50	465	2	118	1500x470x670
DH430	+40/+85	220/1/50	640	2	70	900x470x670
DH440	+40/+85	220/1/50	640	2	94	1200x470x670
DH450	+40/+85	220/1/50	640	2	118	1500x470x670



ВИТРИНЫ

Витрина холодильная настольная модель RTW 67L

Компактная настольная холодильная витрина предназначена для установки на стойки, прилавки предприятий торговли и общественного питания. Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту модель как переносную, что очень удобно для предприятий выездной торговли.

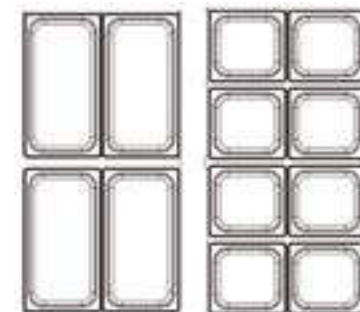
RTW67L



Особенности конструкции:



- Корпус из нержавеющей стали AISI 430;- статическое охлаждение за счет слоя холодного воздуха в нижней части охлаждаемой ванны;- статический испаритель, встроенный в стенки пластиковой емкости;- охлаждаемая ёмкость имеет скруглённые углы и дренажное отверстие, что гарантирует простое поддержание витрины в чистом состоянии;- охлаждаемая ванна для гастроёмкостей имеет мощную теплоизоляцию; - возможность использования гастроёмкостей форматом GN1/3 и GN1/6 глубиной 100 мм;- в комплекте поставки восемь гастроёмкостей GN1/6 из нержавеющей стали AISI 201 глубиной 100 мм без крышек;- сбалансированный прозрачный капот из стекла с доводчиком для плавного открывания / закрывания; - корпус трапециевидного сечения, зауженный к низу;- герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора;- четыре регулируемые по высоте ножки; - электронный контроллер, показывающий заданную и текущую температуры.



Технические данные:

Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Формат гастроёмкостей	Напряжение питания
765 x 611 x 400	120	GN1/3 или GN1/6	220/1/50



RTW108L

ВИТРИНЫ



Витрины настольные с поворотными полками серии RT108L

В витринах серии RT увеличение вероятности импульсной покупки и привлекательность выкладки достигается за счет использования вращающихся многоярусных полок, яркой LED - подсветки. Витрины имеют схожий дизайн и габаритные размеры, что позволяет устанавливать их в пределах одного торгового пространства. Вертикальное ярусное расположение выкладки позволяет оптимально использовать

ограниченные площади прилавка, а вращение полок исключает наличие мертвых обзорных зон.

Особенности конструкции тепловой витрины RTR108L:

- Аналоговый термостат; - термометр, показывающий текущую температуру во внутреннем объеме; - ножки с регулируемой высотой, позволяющие устанавливать витрину в вертикальном положении; - ванночка для увлажнения внутреннего объема; - вращающиеся хромированные полки, дно и верх внутреннего объема из нержавеющей стали AISI304.



Особенности конструкции холодильной витрины RTW108L:

- Цифровой термостат контролирующей основные параметры работы холодильного агрегата; - двойное остекление (стеклопакет) для исключения образования конденсата на внешней поверхности; - ножки с регулируемой высотой, позволяющие устанавливать витрину в вертикальном положении; - обновленная конструкция консольного крепления; - наличие у направляющей перфорации для регулирования высоты установки каждой полки; - полка с выемками для тестовых конусов (доп. опция); - вращающиеся полки, дно и верх внутреннего объема из нержавеющей стали AISI304.

Технические данные:

Модель	Объем, л	Мощность, кВт	Диапазон температур, °C	Габаритные размеры, мм
RTW108L	108	200	0-12	470x470x870
RTR108L	108	1150	30-90	470x470x870



ВИТРИНЫ

Витрины настольные серии RT L

Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту серию витрины как переносную, что очень удобно для предприятий банкетного обслуживания и выездной торговли. Наличие моделей с подогреваемым и охлаждаемым внутренним объемом очень удобно при организации буфетного обслуживания.

Особенности конструкции:

- Холодильные витрины укомплектованы цифровым контроллером, отвечающим за поддержание температуры на заданном уровне, включением автоматической оттайки и экологически чистой холодильной установкой; - в качестве хладагента использован фреон R134a, либо R600a; - охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя гарантирует равномерную температуру во внутреннем объеме; - тепловые витрины снабжены встроенной ванночкой для воды, испаряясь, вода обеспечивает повышенный уровень влажности во внутреннем объеме; - для нагрева используются ТЭН-ы, обдуваемые вентилятором; - поддержание заданной температуры обеспечивает аналоговый термостат; - для полного соответствия требованиям стандарта HACCP на фронтальную панель витрин выведен аналоговый термометр, показывающий температуру во внутреннем объеме; - большой внутренний объем, три полки, подсветка светодиодными светильниками позволяют выложить большой ассортимент блюд и продуктов; - высота размещения полок легко регулируется с шагом 2 см; - корпус и несущие конструкции изготовлены из нержавеющей стали AISI304.



RTW130L1



Технические данные:

Модель	Тип	Напряжение питания	Мощность, Вт	Объем, л	Габаритные размеры, мм
RTW 130 L1	Холодильная	220/1/50	180	130	697 x 578 x 678
RTW 160 L2	Холодильная	220/1/50	180	160	875 x 578 x 678
RTR 130 L1	Тепловая	220/1/50	1100	130	678 x 578 x 698
RTR 160 L2	Тепловая	220/1/50	1500	160	857 x 578 x 698

RTR 130 L2



ВИТРИНЫ



Витрины настольные серии RT130L2

Компактные настольные холодильные и тепловые витрины предназначены для установки на стойки, прилавки предприятий торговли и общественного питания. Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту серию

витрины как переносную, что очень удобно для предприятий банкетного обслуживания и выездной торговли. Наличие моделей с подогреваемым и охлаждаемым внутренним объемом очень удобно при организации буфетного обслуживания.

Особенности конструкции:

- Большой внутренний объем, три полки, подсветка светодиодными светильниками позволяют выложить большой ассортимент блюд и продуктов; - высота размещения полок легко регулируется с шагом 2 см; - фронтальное полукруглое стекло холодильных витрин выполнено в виде однокамерного стеклопакета, что позволяет исключить образование конденсата; - холодильные витрины укомплектованы цифровым контроллером, отвечающим за поддержание температуры на заданном уровне, включением автоматической оттайки и экологически чистой холодильной установкой; - в качестве хладагента использован фреон R134a, либо R600a; - охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя гарантирует равномерную температуру во внутреннем объеме; - тепловые витрины снабжены встроенной ванночкой для воды, - испаряясь, вода обеспечивает повышенный уровень влажности во внутреннем объеме, - для нагрева используются ТЭНы, обдуваемые вентилятором; - поддержание заданной температуры в холодильных витринах обеспечивает цифровой термостат, в тепловых - аналоговый.

Технические данные:

Модель	Тип	Напряжение питания	Мощность, Вт	Диапазон рабочих температур, °C	Объем, л	Габаритные размеры, мм
RTW130L2	Холодильная	220/1/50	160	0/+12	130	874x568x686
RTR130L2	Тепловая	220/1/50	1 500	+30/+90	130	856x568x670



ВИТРИНЫ

Витрины встраиваемые холодильные серии WGZ

Стандартные витрины для экспонирования и реализации кондитерских изделий.

Компактные размеры, современный дизайн в сочетании с уникально большой площадью экспонирования (92%) делают эти витрины привлекательным решением для предприятий торговли и общественного питания с ограниченными площадями.



Особенности конструкции:



- Двойное остекление фронтального изогнутого стекла, и задних сдвижных дверок - полная гарантия минимальных потерь холода даже в жаркий летний период; - боковые поверхности изготовлены из матового монтажного стекла; - специальная конструкция, исключающая образование конденсата на внешних стеклах, позволяет эксплуатировать витрины в жарком и влажном климате; - активная система охлаждения; - специальная тихая конструкция герметичного холодильного агрегата Union Hermétique; - возможность установки на существующей поверхности и врезки в столешницу (например, барной стойки); - воздушное охлаждение конденсатора; - двухуровневое размещение продуктов для обеспечения максимальной площади экспонирования; - активное охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя; - температура во внутреннем объеме + 2 / + 8 C.

Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	A, мм	B, мм	C, мм	D, мм	E, мм	F, мм
WGZ4.6-2	500	400	690	460	750	455	195
WGZ4.6-3	500	400	690	460	900	455	195



RT58 L

ВИТРИНЫ



Шкафы - витрины холодильные
серии RT 58 L

Продажа бутылированных охлажденных напитков в летний сезон обеспечивает львиную долю доходов барам, кафе и ресторанам общественного питания. Эффективность продаж определяется площадью выкладки и обзорностью экспонируемых бутылок и банок с напитками. С

этой точки зрения шкафы-витрины RT-58L – это безусловно оптимальный выбор!

Особенности конструкции:

- Размещение напитков в три яруса; - полки с произвольно регулируемой высотой навески позволяют оптимизировать внутренний объем для размещения бутылок, банок разной высоты; - остекление с четырех сторон гарантирует отличную обзорность; - опциональная светодиодная подсветка, размещенная в стойках, эффектно подсвечивает содержимое шкафа без риска увеличения температуры во внутреннем объеме; - стандартно шкаф укомплектован верхним светильником; - опциональное подсвечиваемое основание из светопрозрачных конструкций позволяет использовать основание, в котором размещена холодильная установка для размещения рекламы или ценника; - компактный размер позволяет устанавливать витрину на любую стойку или прилавок; - опционально поставляется дверной замок, что позволяет просто и эффективно контролировать продажи; - двойной стеклопакет прозрачных конструкций обеспечивает отличные изоляционные свойства, исключает запотевание с внешней стороны; - модель с индексом (1R) снабжена одной дверью; - модель с индексом (2R) снабжена двумя дверями; - модель с двумя дверями особенно удобна для установки на прилавке барной стойки и облегчает загрузку витрины со стороны обслуживающего персонала; - предлагаемые модели подходят для экспонирования не только напитков, но и кондитерских изделий, гастрономии; - корпус и внутренние поверхности изготовлены из эмалированной стали; - цифровой термостат обеспечивает точное поддержание заданной температуры в диапазоне от 0 до + 12 Градусов Цельсия; - выбор из 2-х цветов: белый и черный.

Технические данные:

Модель	Объем брутто, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Число дверей	Напряжение питания
RT-58L(1R)	61	164	429 x 425 x 830	1	220/1/50
RT-58L (2R)	63	164	429 x 425 x 830	2	220/1/50



ВИТРИНЫ

Витрина настольная холодильная
модель RTW 100L

Компактные настольные холодильные витрины RTW100L предназначены для установки на стойки, прилавки предприятий торговли и общественного питания.

Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту модель витрины как переносную, что очень удобно для предприятий банкетного обслуживания и выездной торговли. Большой внутренний объем, три полки, подсветка светодиодными светильниками позволяют повышать эффективность торговли предварительно охлажденными продуктами.

Витрины RTW100L - оптимальный выбор для предприятий выездного обслуживания, стационарных предприятий общественного питания, ограниченных в площадях.

Особенности конструкции:

- Высота размещения полок регулируется с шагом 2 см; - корпус и несущие конструкции изготовлены из черного пластика ABS и пластифицированного в тон металлического каркаса; - фронтальное полукруглое стекло выполнено в виде однокамерного стеклопакета, что позволяет исключить образование конденсата даже во влажном тропическом климате; - в качестве хладагента использован фреон R134a; - охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя гарантирует равномерную температуру во внутреннем объеме; - задние сдвижные двери, изготовленные на основе однокамерных стеклопакетов, дают неограниченный доступ во внутренний объем; - для подключения витрины необходим источник переменного тока 220/1/50; - дно витрины изготовлено из нержавеющей стали AISI304 и снабжено дренажным отверстием для слива конденсата; - два варианта цветового оформления: черный и серебристый.

Технические данные:

Модель	Тип	Напряжение питания	Мощность, Вт	Диапазон рабочих температур, °C	Объем, л	Габаритные размеры, мм
RTW 100 L	Холодильная	220/1/50	160	0/+12	100	682x450x675





RT-78L8

ВИТРИНЫ



Шкаф - витрина холодильная
модель RT-78L-8

Данная серия займет достойное место в любом заведении общепита и позволит увеличить доходы от продажи напитков. Эффективность продаж определяется площадью выкладки и обзорностью экспонируемых бутылок и банок с напитками.

Шафы-витрины RT-78L – оптимальный выбор!

Особенности конструкции:

- Размещение напитков в четыре яруса; - полки с произвольно регулируемой высотой навески позволяют оптимизировать внутренний объем для размещения бутылок, банок разной высоты; - остекление с четырех сторон гарантирует отличную обзорность; - опциональная светодиодная подсветка с четырех сторон, эффектно подсвечивает содержимое шкафа без риска увеличения температуры во внутреннем объеме; - стандартно шкаф укомплектован верхним светильником; - опциональное подсвечиваемое основание из светопрозрачных конструкций позволяет использовать основание, в котором размещена холодильная установка для размещения рекламы или ценника; - компактный размер позволяет устанавливать витрину в небольших помещениях;
- опционально поставляется дверной замок, что позволяет просто и эффективно контролировать продажи; - двойной стеклопакет прозрачных конструкций обеспечивает отличные изоляционные свойства, исключает запотевание с внешней стороны; - автоматическое размораживание; - предлагаемая модель подходит для экспонирования не только напитков, но и кондитерских изделий, гастрономии; - корпус и внутренние поверхности изготовлены из нержавеющей стали; - цифровой термостат обеспечивает точное поддержание заданной температуры в диапазоне от 0 до + 12 Градусов Цельсия.



Технические данные:

Модель	Объем brutto, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Число дверей	Напряжение питания
RT-78L-8	78	180	430 x 390 x 986	1	220/1/50



ВИТРИНЫ

Витрины холодильные серии RARC

Минималистический, сдержанный дизайн залов кофеен и баров породил спрос на холодильные витрины строгих, невычурных форм. Мода на холодильные витрины кубической формы пришла в Западную Европу из Японии. Прозрачность стекла позволяет потенциальным покупателям сконцентрироваться не на витрине, а на её содержимом. Стекланные стенки, верх витрины гарантируют отличную обзорность полок. Витрины серии RARC - оптимальный выбор для предприятий выездного обслуживания, заведений общественного питания, ограниченных в площадях.

Особенности конструкции:

- Стенд-основание витрины изготовлено из нержавеющей стали; - остекление - прямое, с двухкамерным стеклопакетом; - демонтируемые без инструмента раздвижные двери, расположенные со стороны продавца; - цифровой контроллер для регулировки температуры во внутреннем объеме; - управления основными параметрами работы; - воздухоохладитель для равномерного охлаждения и автоматическое размораживание; - простое перемещение в пределах одного уровня за счет наличия четырех колес; - холодильный агрегат расположен в нижней части витрины; - простая экономичная транспортировка витрины за счет поставки в разобранном виде; - возможность регулировки высоты расположения и угла наклона двух хромированных полок; - простое поддержание витрины в чистом состоянии за счёт легкого демонтажа полок; - бортик на фронтальной поверхности полок для исключения соскальзывания продукта.

RARC 270Z



Технические данные:

Модель	Объем brutto, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
RARC 270Z	270	410	675 x 915 x 1269	220/1/50
RARC 370Z	370	410	429 x 1215 x 830	220/1/50



ВИТРИНЫ



Витрина настольная холодильная
модель RTC72

Компактная настольная холодильная витрина RTC72 для установки на барные стойки, прилавки предприятий торговли и общественного питания. Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту модель витрины как переносную, что очень удобно для предприятий банкетного обслуживания и выездной торговли. Для размещения витрины достаточно располагать площадью 45x45 см. Витрины RTC72 – оптимальный выбор для предприятий выездного обслуживания, стационарных предприятий общественного питания, магазинов желающих добавить в ассортимент торты и кондитерские изделия, но не располагающих площадями для размещения витрин.

Особенности конструкции:

- Четыре вращающиеся полки круглой формы, подсветка светодиодными светильниками позволяют максимально эффектно презентовать классические торты круглой формы с диаметром не более 32 см;
- фиксированная высота размещения полок, расстояние между полками 16 см;
- корпус и несущие конструкции изготовлены из черного пластика ABS и пластифицированного в тон металлического каркаса;
- кассета с решетчатыми полками изготовлена из полированной нержавеющей стали легко вынимается из витрины через распашную дверь, что максимально упрощает очистку;
- фронтальное полукруглое стекло выполнено в виде однокамерного стеклопакета, что позволяет исключить образование конденсата, даже во влажном климате;
- панель управления позволяет включать/выключать привод вращения кассеты с полками, внутреннее освещение;
- витрина укомплектована цифровым контроллером, отвечающим за поддержание температуры на заданном уровне, включением автоматической оттайки;
- в качестве хладагента использован фреон R134a;
- охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя гарантирует равномерную температуру во внутреннем объеме;
- для подключения витрины необходим источник переменного тока 220/1/50;
- дно витрины изготовлено из нержавеющей стали AISI304 и снабжено дренажным отверстием для слива конденсата;
- цветовое оформление черный нуар.

Технические данные:

Модель	Объем брутто, л	Диапазон рабочих температур, оС	Мощность, Вт	Хладагент	Климатическое исполнение	Внешние размеры, см (диаметр x высота)
RTC 72	72	0 + 12	170	R134a	УХЛ	45x98



ВИТРИНЫ

Витрины настольные
холодильные серии SC

Предлагаемые настольные витрины со сдвижными дверями функционально идентичны крупногабаритным холодильным витринам из линий раздачи. Основные преимущества витрин SC:

- компактные размеры (возможность установки на нейтральный стол);
- простое подключение (вилка в розетку);
- большая площадь экспонирования и большой внутренний объем.

Строгий и простой дизайн витрин серии SC позволяет устанавливать их как в существующие линии раздачи, так и в интерьеры баров и стоек раздачи буфетов. Отличное решение для продажи готовых охлажденных блюд, напитков.

Особенности конструкции:

- Герметичный холодильный агрегат Zanussi с воздушным охлаждением конденсатора;
- верхнее расположение холодильной установки позволяет максимально увеличить полезную площадь выкладки;
- автоматика Danfoss, цифровой контроллер температуры Eliwell для управления параметрами работы холодильного агрегата и точного поддержания заданной температуры;
- автоматическое размораживание с принудительным испарением воды;
- охлаждение с помощью воздухоохладителя гарантирует равномерное охлаждение во всем объеме;
- структура витрины изготовлена из нержавеющей стали AISI304;
- хромированные полки устанавливаются на необходимой Вам высоте с помощью переставляемых упоров с шагом 10мм;
- стеклопакеты с 4-х сторон дают наилучшие показатели энергосбережения и исключают запотевание даже в жарком, влажном климате;
- сдвижные двери делают использование витрины простым, облегчают выкладку, двери легко снять для полного доступа во внутренний объем.

Технические данные:

Модель	SC162B	SC204B
Внешние размеры, мм	805x410x915	1005x410x915
Внутренние размеры, мм	759x330x615	959x330x615
Полезный объем, л	162	204
Температура, оС	+2 +8	+2 +8
Количество полок, шт	2	2
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50



ВИТРИНЫ



Витрина настольная тепловая
модель DH1P

Хранение горячих блюд перестало
быть проблемой с использованием
тепловой витрины DH1P.

Особенности конструкции:

- Специальная конструкция нагревательных элементов с температурой, регулируемой точным термостатом, позволяет поддерживать предварительно разогретые блюда при температуре от + 30 до + 70 Градусов Цельсия; - текущий уровень температуры отображается на индикаторе встроенного термометра; - три наклонные решетчатые полки из нержавеющей стали, расположены под углом к фронтальной панели и обеспечивают отличный обзор и большую площадь выкладки; - с использованием специальной подставки возможна демонстрация коно-пиццы; - конструкция витрины изготовлена из нержавеющей стали AISI304 - лучшая гарантия соответствия самым строгим гигиеническим стандартам и прочности конструкции; - изогнутое фронтальное стекло и внутренняя подсветка делают эту витрину идеальным решением для небольших закусокных, fast-food - других низкобюджетных предприятий общественного питания, где необходимо поддерживать в разогретом состоянии готовые блюда; - в отличие от аналогичных витрин европейского производства в витрине DH-1 P используются не пластмассовые стекла, а стекла из закаленного силикатного стекла, что положительно сказывается на продолжительности эксплуатации витрины и ее внешнем виде; - верхняя часть витрины снабжена декоративной подсвечиваемой вставкой со слайдами готовых блюд - это привлекает внимание и способствует увеличению вероятности импульсной покупки; - специальный резервуар с водой обеспечивает поддержание во внутреннем объеме повышенного уровня влажности для уменьшения эффекта высыхания хранящихся продуктов; - для удобного размещения блюд на полках со стороны персонала предусмотрена большая распашная дверь.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Способ нагрева
DH-1P	230/1/50	850	350x450x477	Естественная конвекция



ВИТРИНЫ

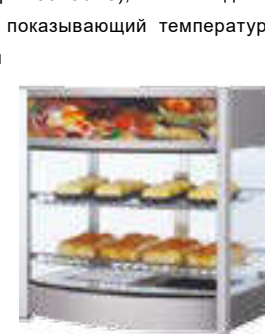
Витрины настольные тепловые
серии RTR 7 L

Изогнутое фронтальное стекло и
подсветка декоративной верхней части
с возможностью вставки графической
рекламы превращают тепловые витрины
RTR 7 L в эффективный инструмент
продаж горячих блюд и закусок.

Особенности конструкции:

- Стойки несущего каркаса изготовлены из декоративного алюминиевого профиля; - простое остекление с 4-х сторон; - 2 распашные двери со стороны персонала (кроме модели RTR97L с 1 дверью); - поддержание повышенного уровня влажности во внутреннем объеме за счет встроенной ванночки для воды; - для нагрева используются ТЭН-ы; - поддержание заданной температуры обеспечивает аналоговый термостат (диапазон регулируемых температур +30+90°C); - на заднюю панель витрин выведен аналоговый термометр показывающий температуру во внутреннем объеме (полного соответствия требованиям стандарта HACCP); - для подключения необходим источник переменного тока 220/1/50; - дно изготовлено из нержавеющей стали AISI304 и снабжено дренажным отверстием для слива конденсата; - переставляемые по высоте с шагом 2 см хромированные наклонные полки; - аналоговый термометр для визуального контроля температуры; - фриз с подсветкой для графической рекламы.

RTR 137 L



RTR 97 L



RTR 107 L

Технические данные:

Модель	Количество полок внутри	Внутренний объем, л	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
RTR97L	3	97	1,1	220/1/50	460x448x785
RTR107L	2	107	1,0	220/1/50	645x487x657
RTR137L	3	137	1,1	220/1/50	645x487x785

DH150EWFF



ВИТРИНЫ



Станция промежуточного хранения серии DH

Витрины DH служат для сквозной передачи и временного хранения готовых блюд из зоны приготовления в зону выдачи. Витрины DH могут быть установлены на любую существующую рабочую поверхность или на специально спроектированные прилавки-стенды. Размеры

прилавков DH и их конструкция полностью совместимы с витринами DH.

Особенности конструкции витрин DH110EW, DH150EW:

- Доступ во внутренний объем через откидывающиеся прозрачные дверцы с двух сторон;
- основное назначение - временное хранение в разогретом состоянии обжаренных, печеных продуктов в открытой упаковке (картофель фри, пирожки, обжаренное мясо);
- в соответствии с требованиями стандарта HACCP витрины позволяют хранить продолжительное время свежеприготовленные горячие блюда в диапазоне температур от +63 до +80 °C;
- верхний ярус снабжен только верхним кварцевым нагревательным элементом, нижний ярус витрин снабжен как верхним нагревательным элементом, так и системой автоматического поддержания уровня влажности;
- витрины требуют подключения к водопроводной сети и канализации;
- наличие увлажнения позволяет получать наилучшие результаты при продолжительном хранении готовых горячих блюд;
- минимизируются весовые потери и изменения органолептических свойств продуктов;
- управление осуществляется с помощью выключателя подсветки верхнего и нижнего ярусов, включения и выключения верхних кварцевых нагревательных элементов, отдельных термостатов для верхнего и нижнего ярусов;
- для визуального контроля температуры предусмотрен термометр;
- верхний и нижний ярус снабжены отдельными предохранителями;
- верхний нагрев с помощью кварцевого нагревательного элемента (500 Вт для верхнего яруса, 1000 Вт для нижнего яруса), нижний нагрев емкости с водой с помощью ТЭНов (1020 Вт х 2);
- автоматическое поддержание уровня воды в емкости;
- индикатор низкого уровня воды;
- размер нижнего яруса позволяет размещать на нем три (DH150EW) или два (DH110EW) технологических подноса с перфорацией и сетчатыми вкладышами;
- вкладыш предотвращает контакт продукта с дном емкости и обеспечивает оптимальную циркуляцию влажного воздуха;
- верхнее отделение витрин позволяет размещать один (DH110EW) или два (DH150EW) технологических подноса с сетчатыми вкладышами;
- витрины устанавливаются на специальную раму-стенд, содержащую технологические полости для скрытой подводки водопровода, канализации и электричества с любой удобной стороны.

Особенности конструкции витрин DH150EWFF:

- Закрываемый верхний ярус снабжен верхним кварцевым нагревательным элементом;
- верхнее отделение витрины позволяет размещать два технологических подноса с сетчатыми вкладышами;
- нижний ярус витрины разделен на две секции: правый для хранения и продажи продуктов фри, левый для хранения и подачи гамбургеров;
- отделение для хранения и продажи продуктов фри открыто с 2-х сторон и состоит из ванны с дренажной поверхностью для хранения нерасфасованных обжаренных продуктов, структуры для хранения расфасованных в бумажные пакеты;
- закрываемое с 2-х сторон откидными шторками отделение для гамбургеров снабжено регулируемыми по ширине каналами (максимум 5) для подачи собранных гамбургеров с кухни в направлении раздачи;
- уклон каналов в сторону раздачи облегчает подачу;
- направляющие снимаются;
- управление осуществляется с помощью выключателя подсветки верхнего и раздельно секций нижнего яруса, включения и выключения верхних кварцевых нагревательных элементов, отдельных термостатов для верхнего и нижнего отсека для гамбургеров;
- для визуального контроля температуры предусмотрены термометры, показывающие температуру в верхней части витрины и отсеке для гамбургеров;
- верхний и нижний ярус снабжены отдельными предохранителями;
- верхний нагрев с помощью кварцевого нагревательного элемента (500 Вт х5 для верхнего яруса, 500 Вт х3 для секции фри нижнего яруса, 500 Вт х 2 для секции гамбургеров нижнего яруса), нижний нагрев отсека с фри с помощью ТЭНа (600 Вт);
- для подсветки внутреннего объема используются лампы накаливания мощностью 60 Вт в количестве 12 шт.;
- размер технологического подноса 660 x 460 x 30 мм;
- для оптимального нагрева поднос изготавливается из теплопроводящего сплава алюминия.

Особенности конструкции прилавков DH110, DH150:

- Закрытый стол-прилавок из нержавеющей стали AISI304 без отбортовки;
- большой отсек для хранения расходных материалов, закрываемый двумя дверями;
- четыре подпружиненных накопителя одноразовых стаканов (возможность выбора диаметра при заказе);
- конструкция полностью из нержавеющей стали AISI304;
- регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали AISI304 высотой 150 мм.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Подключение	Набор подпружиненных стаканов
Витрина DH110EW	380/3/50	3,6	1100x750x840	Подключение гибкой подводкой к водопроводу и канализации	-
Витрина DH150EW	380/3/50	4,2	1500x750x840	Подключение гибкой подводкой к водопроводу и канализации	-
Витрина DH150EWFF	220/1/50	4,92	1500x570x940	-	-
Прилавок DH110	-	-	1100x750x800	-	70/79 мм x1, 79/89 мм x2, 89/99 мм x1
Прилавок DH150	-	-	1500x750x800	-	70/79 мм x1, 79/89 мм x2, 89/99 мм x1



ВИТРИНЫ



Станции для хранения чипсов серии DH

Тепловая станция для непродолжительного хранения и упаковки продуктов, обжаренных во фритюре (картофель-фри, крокеты). Стандартное оборудование, используемое с фритюрницами, позволяет максимально эффективно организовать продажу и хранение обжаренных продуктов. Рефлектор равномерно распределяет тепловой поток по площади витрины. Функциональная часть витрины состоит из 2-х зон: - хранения фри; - панели фасовки. Для предотвращения разбрызгивания фритюра станция снабжена торцевым защитным стеклом. Конструкция станций предусматривает возможность перемещения зон внутри корпуса и торцевого стекла в зависимости от того, с какой стороны располагаются фритюрницы. Станции обеспечивают соответствие условий хранения требованиям стандарта HACCP (продукт хранится при температуре от + 60 до +80 C).

Особенности конструкции:

- Передвижной поперечный сепаратор позволяет хранить в емкости два вида продуктов; - остатки фритюра свободно стекают через перфорацию; - продукт не замокает, не пропитывается маслом; - емкость размещается со стороны примыкания фритюрницы с тем, чтобы переваливание свежеежаренного продукта было максимально удобно; - такое расположение позволяет избежать разбрызгивания фритюра; - панель фасовки состоит из съемного основания и решетки для размещения продуктов фри, расфасованных в пакеты; - во фронтальной части расположены: углубление для хранения бумажных пакетов, фиксатор для солонки; - солонка из нержавеющей стали и профессиональный совок для фасовки чипсов под правую руку входят в комплект поставки; - нижняя часть представляет из себя ящик с двумя распашными дверями; - управление нагревом осуществляется с помощью выключателей ИК-ламп; - конструкция станций позволяет производить быструю полную разборку с целью очистки без использования специального инструмента; - все элементы, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Лампы нагрева, входящие в комплект
DH60EFF	220/1/50	1	600x700x1560	4 x 250 Вт
DH80EFF	220/1/50	1,5	800x700x1560	4 x 375 Вт
DH100EFF	220/1/50	1,9	1000x700x1560	5 x 375 Вт



ВИТРИНЫ

Мармиты - витрины серии KBM

Мармит с водяной баней, защитным экраном и вынесенным пультом управления специально спроектирован для предприятий общественного питания с ограниченным бюджетом (киоски, школы, детские сады и т.п.). Защитный экран с изогнутым стеклом.

Основное назначение - это поддержание готовых горячих блюд в разогретом состоянии.

Великолепное качество изготовления, внешний вид и низкая цена - являются лучшей рекомендацией для Вашей покупки!

Особенности конструкции:

- В комплект поставки мармитов входят gastronorm емкости из нержавеющей стали с крышками из нержавеющей стали; - внутренний размер рассчитан на использование gastronorm емкостей форматом GN1/3 и GN1/2 глубиной 100 мм; - для поддержания заданной температуры используется регулировочный термостат; - для защиты повреждения нагревательных элементов в ванне мармита установлен защитный термостат; - использование стандартной вилки позволяет подключать мармит к стандартной розетке; - никаких дополнительных затрат на подключение; - корпус мармитов изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - напряжение 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Вместимость в gastronorm емкостях	Мощность, кВт	Диапазон температур, °C	Габаритные размеры, мм
KBM-100	GN1/3x100 - 4 шт. + GN1/2	1,8	30-85	1160x370x370
KBM-150	GN1/3x100 - 6 шт. + GN1/2	1,8	30-85	1530x370x370
KBM-169	GN1/3x100 - 10 шт.	1,8	30-85	1710x370x370

KBM - 100





ШАУРМА



Нож электрический для нарезания шаурмы модель BLEK 02

Нож класса HEAVY-DUTY для облегчения процесса нарезания мяса, обжариваемого на вертеле.

Операторы fast-food наверняка сталкивались с проблемой текучести кадров на позиции повара, отвечающего за приготовление шаурмы (шавермы или кебаба). Главной проблемой является качество нарезки срезаемого мяса (толщина, равномерность), что может быть связано с усталостью и непрофессионализмом персонала. Предлагаемый дисковый нож с электрическим приводом полностью решает эту проблему. Постоянный крутящий момент и диаметр ножа 100 мм дают отличный результат при нарезании шаурмы. С новым ножом повару требуется минимум усилий для высокопроизводительной и аккуратной нарезки. Нет необходимости доизмельчать уже срезанное мясо, снимаются ограничения производительности при обслуживании больших заказов.

Особенности конструкции:

- В качестве источника энергии используется легкий литиево-ионный аккумулятор (доп. опция) или блок питания (220/1/50);
- простая регулировка толщины нарезки в диапазоне от 0 до 5 мм без использования специальных инструментов;
- время автономной работы ножа от одной зарядки до 60 минут;
- максимальное внимание вопросам гигиены;
- все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали AISI304;
- в конце рабочего дня необходимо производить очистку лезвия, для чего нож легко разбирается с использованием прилагаемых шестигранных ключей;
- в комплект поставки входят запасной заточный камень, запасное лезвие. Опции - зарядное устройство с двумя аккумуляторами.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Вес, кг
BLEK 02	250x125x220	220/1/50	1,3



БЛИННИЦЫ

JB 1 P

Блинницы серии JB

Блинные аппараты JB1P, JB2P классической компоновки с круглыми поверхностями являются стандартным оборудованием для выпечки блинов на предприятиях общественного питания. Предлагаемые модели по своей конструкции повторяют хорошо знакомые потребителям изделия компании ROLLER GRILL (Франция). Для производства блинов на разогретую, подготовленную поверхность выливается жидкое тесто и равномерно распределяется по ней с помощью, входящего в комплект поставки, деревянного шпателя специальной формы. Блинные аппараты снабжены выдвижным подогреваемым ящиком, где можно кратковременно хранить готовые блины.

Особенности конструкции:



- Корпус блинных аппаратов изготовлен из нержавеющей стали AISI430 толщиной 1 мм;
- круглая жарочная поверхность диаметром 40 см;
- плоская полированная жарочная поверхность изготовлена из теплопроводной низкоуглеродистой стали;
- жарочная поверхность, контактирующая с продуктами, подвергнута специальной обработке, исключающей проникновение теста и продуктов его термического разложения в верхний слой металла;
- источник нагрева – контактный ТЭН с нелинейным расположением трубок для равномерного распределения тепла по жарочной поверхности;
- точная регулировка температуры термостатом в диапазоне от +60 до +320 °C;
- мощная внутренняя термоизоляция ТЭН-ов для минимизации потерь тепла в окружающую среду;
- большая удельная мощность ТЭН-ов позволяет эксплуатацию в неотопляемых торговых точках;
- световые индикаторы показывающие наличие напряжения и его подачу на ТЭН.

Технические данные:

Модель	Диаметр жарочной поверхности, мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Частота тока, Гц	Габаритные размеры, мм
JB1P	400	3	220/1/50	50	450x510x230
JB2P	400x2	3+3	220/1/50	50	860x510x230



АППАРАТЫ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

Аппарат для хот-догов модель HD-T3G

Для разогрева бгета используется разогретый ТЭНом штырь. Насаживаемая на него булка разогревается, а в образовавшееся отверстие добавляются соусы и вкладывается сосиска. Три штыря позволяют одновременно приготовить три хот-дога.

Сосиски разогреваются на пару - в подогреваемую емкость наливается вода и доводится до кипения, в стеклянной колбе над емкостью располагается корзина, куда и помещаются сосиски.

Панель управления позволяет включать нагрев штырей и подогрев емкости, интенсивность нагрева емкости регулируется биметаллическим реостатом. Нагревательный элемент колбы снабжен защитой от перегрева.

Особенности конструкции:

- Компактный размер, устанавливается на любую рабочую поверхность;
- небольшой вес, легко перевозится;
- отсутствие движущихся частей, дополнительная гарантия надежности;
- внешняя поверхность, панель управления, штыри изготовлены из нержавеющей стали AISI 304;
- стеклянная колба устанавливается на подогреваемую нагревательным элементом емкость из нержавеющей стали AISI304, закрывается крышкой из нержавеющей стали AISI304;
- 2-х секционная корзина из нержавеющей стали AISI304 вместимостью порядка 20 сосисок;
- панель управления на короткой части корпуса, что позволяет устанавливать аппарат в условиях дефицита рабочего пространства;
- простое включение стандартной вилкой в сеть переменного тока 220/1/50;
- нагревательные элементы профессионального класса от EGO (Австрия);
- ножки из резины для надежной фиксации на рабочей поверхности..

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Размеры колбы, диаметр/высота, мм	Мощность, Вт	Кол-во штырей для разогрева булок
HD-T3G	240x500x385	195/ 245	700	3



АППАРАТЫ ДЛЯ КОРН-ДОГОВ

Аппарат корн-догов модель GH15CD

Модель предназначена для коммерческого использования на предприятиях общепита и позволяет выпекать до 5 изделий одновременно. Высокая мощность, надежная конструкция позволяют производить вафли в течение рабочего дня без риска перегрева, нехватки мощности и других технических проблем, возникающих при использовании бытовых аналогов.

Особенности конструкции:

- Спроектировано для рынков ЕЭС на основе лучших европейских образцов;- полное соответствие стандартам безопасности РФ и ЕЭС;
- корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304 и AISI430;- поверхности для выпечки изготовлены методом высокоточного литья из специального теплопроводящего сплава для равномерного нагрева по всей площади формы;- высокий класс обработки поверхности форм для минимизации пригорания теста в процессе многократной выпечки вафель и простой очистки;- сбалансированная верхняя форма позволяет готовить корн-доги с минимальными усилиями;- термоизолированная ручка верхней формы;- ручка термостата класса HEAVY-DUTY для надежной эксплуатации и простой настройки температуры;- быстрый нагрев и восстановление температуры благодаря высокой мощности ТЭН-ов;- регулировка температуры в диапазоне от 80 до 300 С°;- аналоговый таймер выпечки до 15 минут с звуковой сигнализацией окончания времени выпечки (не отключает нагрева);- световые индикаторы сети и подачи напряжения на нагревательные элементы;- регулируемые по высоте ножки из специального пластика для устойчивой установки на любой горизонтальной поверхности без риска появления царапин;- простое подключение к стандартной однофазной розетке 220/1/50.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Размер формы, мм	Форма выпечки
GH15CD	340x370x240	1,5	145x40	палочки





ТОСТЕРЫ



Тостеры конвейерные с кварцевым нагревом серии TT

Использование конвейерного тостера гарантирует одинаковый результат и высокую производительность вне зависимости от кулинарных способностей гостей и персонала. Кварцевый нагрев исключает долгую стадию нагрева. Тостер готов к работе через 1-2 минуты после включения. Высокая производительность предлагаемых моделей позволяет рекомендовать эти модели для любых предприятий общественного питания (в т.ч. fast-food) для обжарки не только классических тостов, но и для обжарки булок, открытых беконбродов. Особенностью предлагаемых моделей является возможность использования в 2-х вариантах загрузки: - загрузка и выгрузка осуществляется с одной стороны; - загрузка и выгрузка осуществляется с 2-х сторон. Последний вариант используется на предприятиях fast-food.

Особенности конструкции:

- 9 позиционное регулирование скорости конвейера; - выбор скорости нажатием с подсветкой кнопки выбранной скорости; - выбор режима нагрева: - только верхний нагрев; - только нижний нагрев; - одновременный нагрев снизу и сверху; - съемный поддон для крошек; - конвейер из нержавеющей стали AISI304; - корпус из нержавеющей стали AISI430; - двигатель привода с редуктором Shinano Kenshi Corp. (Япония); - защита электронных компонентов от перегрева с помощью вентилятора; - защита двигателя и редуктора от перегрева с помощью отдельного вентилятора; - подшипники качения на всех опорных осях конвейера; - высокоэффективные кварцевые нагревательные элементы с высоким значением MTBF (Япония); - мощная теплоизоляция для исключения потерь тепла; - регулируемые по высоте ножки; - подключение вилка в розетку.



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Ширина конвейера, мм	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
TT180	1,2	180	340x480x400	220/1/50
TT260	1,8	260	420x480x400	220/1/50
TT360	2,6	360	520x480x400	220/1/50



ВАФЕЛЬНИЦЫ

Аппараты для выпечки вафель серии GH

Десерты на основе свежесвепеченных вафель позволяют значительно увеличить прибыль владельцам баров и ресторанов. Вафельницы серии GH предназначены для коммерческого использования на предприятиях общепита. Высокая мощность, надежная конструкция позволяют выпекать вафли без риска перегрева, нехватки мощности и других технических проблем, возникающих при использовании бытовых аналогов.



Особенности конструкции:

- Спроектировано для рынков ЕЭС на основе лучших европейских образцов; - полное соответствие стандартам безопасности РФ и ЕЭС; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304 и AISI430; - поверхности для выпечки изготовлены методом высокоточного литья из специального теплопроводящего сплава для равномерного нагрева по всей площади формы; - высокий класс обработки поверхности форм для минимизации пригорания теста в процессе многократной выпечки и простой очистки; - сбалансированная верхняя форма для приготовления с минимальными усилиями; - термоизолированная ручка верхней формы; - ручка термостата класса HEAVY-DUTY для надежной эксплуатации и простой настройки температуры; - быстрый нагрев и восстановление температуры; - регулировка температуры в диапазоне от 80 до 300 °C; - аналоговый таймер выпечки до 15 минут с звуковым сигналом окончания времени выпечки; - световые индикаторы сети и подачи напряжения на нагревательные элементы; - регулируемые по высоте ножки для устойчивой установки на любой горизонтальной поверхности без риска её ошарпывания; - простое подключение к стандартной однофазной розетке 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Размеры рабочей поверхности, мм	Мощность, кВт	Форма выпечки
GH15SB	340x370x240	275x245	1,5	квадрат
GH15FB	340x370x240	250x250	1,5	цветок
GH15WB	340x370x240	250x250	1,5	брюссельский квадрат



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016
ЛИНИИ РАЗДАЧИ





КОНЦЕПЦИЯ ЛИНИИ РАЗДАЧИ



Встраиваемые элементы
drop-in

Перед существенной частью вновь открываемых предприятий питания самообслуживания самого различного профиля стоит задача организации линии раздачи. В случае размещения подобной линии в помещении столовой традиционным решением является установка линии раздачи, состоящей из отдельных функциональных элементов. Однако, данное решение нельзя признать удачным для ресторанов, размещаемых в торговых центрах, тематических ресторанах, что связано, в первую очередь, с отсутствием возможности гибко подойти к вопросу дизайна стойки, избыточности размеров готовых элементов. Как ответ на возрастающие запросы со стороны индустрии общественного питания производители оборудования предлагают сравнительно мало известные на местном рынке встраиваемые элементы линии раздачи. По сути - это индустриальный аналог встраиваемой бытовой техники.

У владельца вновь открывающегося ресторана, где запланирована стойка самообслуживания, теперь нет никаких ограничений в плане строительства стойки и выбора ее дизайна, максимально отвечающего творческим замыслам дизайнера торгового зала. Все что необходимо для установки функциональных элементов это наличие в столешнице стойки отверстий определенного размера куда и встраиваются функциональные элементы. В качестве конструкционного материала, из которого изготавливается стойка может использован любые строительные материалы.



В качестве типичного примера приведем стойку, основание которой изготовлено из кирпича, облицованного керамической плиткой и столешницей из ламинированного МДФ.



ВИТРИНЫ МОДУЛЬНЫЕ

Встраиваемые витрины
серии G и DH

Дизайн предлагаемых Вашему вниманию витрин разработан японской компанией HIDEHIRO Inc. Компактные размеры, современный дизайн в сочетании с уникально большой площадью экспонирования (92%), делают эти витрины привлекательным решением для предприятий торговли и общественного питания с ограниченными площадями.



Особенности конструкции:

- Двойное остекление фронтального изогнутого стекла, и задних сдвижных дверок – полная гарантия минимальных потерь холода даже в жаркий летний период; - боковые поверхности изготовлены из матового монтажного стекла; - специальная конструкция, исключающая образование конденсата на внешних/внутренних стеклах, позволяет эксплуатировать витрины в жарком и влажном климате; - регулируемая по высоте средняя полка; - эффективная подсветка внутреннего объема; - ЖК термометр, встроенный во фронтальную поверхность, позволяет покупателю оценивать температуру во внутреннем объеме; - корпус и внутренние части витрин, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - современный элегантный неброский дизайн, позволяющий устанавливать витрины на большей части существующих стоек; - емкости для воды для поддержания повышенной влажности во внутреннем объеме.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Количество уровней	Объем, л	Габаритные размеры, мм	Температура, градусов Цельсия
G430	220/1/50	420	2	70	900x470x670	+5+10
G440	220/1/50	465	2	94	1200x470x670	+5+10
G450	220/1/50	465	2	118	1500x470x670	+5+10
DH430	220/1/50	640	2	70	900x470x670	+ 40 + 85
DH440	220/1/50	640	2	94	1200x470x670	+ 40 + 85
DH450	220/1/50	640	2	118	1500x470x670	+ 40 + 85



Особенности конструкции:

Четыре типа функциональных элементов: - встраиваемые мармиты с сухим или влажным нагревом под стандартные gastronormы GN1/1 глубиной до 150 мм; - встраиваемые холодильные ванны под стандартные gastronormы GN1/1 глубиной до 150 мм; - встраиваемые подогреваемые стеклокерамические поверхности с одной, двумя и тремя зонами нагрева; - встраиваемый элеватор тарелок.

Примеры готовых проектов:



ВСТРАИВАЕМЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



МАРМИТЫ ВСТРАИВАЕМЫЕ

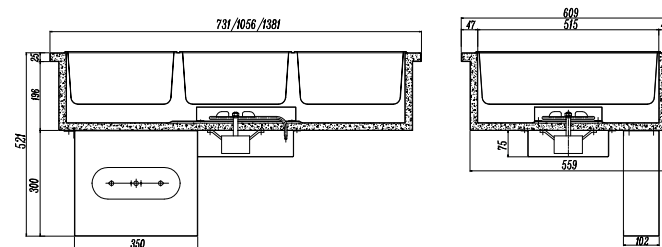
Мармиты серии BM

Предназначены для поддержания пищи в горячем состоянии.

Особенности конструкции:

- Использование так называемого «сухого» нагрева, что позволяет Вам обойтись при установке без подключения к водопроводу и канализации;
- для исключения проблемы медленного нагрева в конструкции использован тепловентилятор, позволяющий производить нагрев воздуха под gastronormами, в которых находится подогреваемый продукт за считанные минуты;
- тепловентилятор обеспечивает также высокую степень равномерности нагрева;
- тепловентилятор снабжен специальной защитой исключающей его повреждение в случае проливания жидких продуктов внутрь;
- для регулировки температуры используется цифровой термостат, работа которого дублирована защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии;
- наличие конвективного нагрева позволяет производить нагрев до рабочей температуры за 2-3 минуты;
- мощная теплоизоляция сокращает расход электроэнергии и нежелательный нагрев окружающего пространства;
- все части, контактирующие с пищей, изготовлены из нержавеющей стали AISI304;
- облицовка мармитов изготовлена из пищевого алюминия;
- мармиты поставляются с встроенными направляющими для gastronormов форматом GN1/1 глубиной до 150 мм;
- gastronormы не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно;
- дополнительная гарантия качества – электрические компоненты, произведенные в Австрии и Германии.

Габаритные размеры:



Технические данные:

Модель	BM-2	BM-3	BM-4
Вместимость, GN1/1 глубина до 150 мм	2	3	4
Габаритные размеры, мм	731x609x516	1056x609x516	1381x609x516
Мощность, Вт	1000	2000	2000
Размеры отверстия для встраивания, мм	691x569	1016x569	1341x569

BM - 4



RF - 4



МАРМИТЫ ВСТРАИВАЕМЫЕ

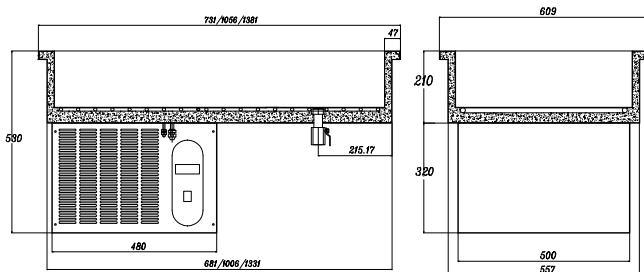
Охлаждаемые ванны серии RF

Предназначены для поддержания в холодном состоянии заранее охлажденных салатов, десертов, напитков.

Особенности конструкции:

- Классический принцип охлаждения за счет встроенного в стенку контура испарителя; - холодильный агрегат встроен в агрегатный отсек изделия и размещен снизу; - мощный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора гарантирует поддержание температуры продуктов на уровне + 5 + 10 Градусов Цельсия; - мощная теплоизоляция сокращает расход электроэнергии и потери холода в окружающую среду; - для регулировки температуры используется цифровой термостат; - все части, контактирующие с пищей, изготовлены из нержавеющей стали AISI304, облицовка мармитов изготовлена из пищевого алюминия; - холодильный агрегат производства Южная Корея; - мармиты поставляются с встроенными направляющими для gastronorm-форматов GN1/1 глубиной до 150 мм; - gastronorm-емкости не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно; - дополнительная гарантия качества – электрические компоненты, произведенные в Австрии и Германии.

Габаритные размеры:



Технические данные:

Модель	RF-2	RF-3	RF-4
Вместимость, GN1/1 глубина до 150 мм	2	3	4
Габаритные размеры, мм	731x609x516	1056x609x530	1381x609x530
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Мощность, Вт	510	510	510
Размеры отверстия для встраивания, мм	691x569	1016x569	1341x569



ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВСТРАИВАЕМЫЕ

Подогреваемые поверхности серии DH

Назначение стеклокерамических поверхностей – поддержание в разогретом состоянии готовых горячих блюд.

Особенности конструкции:

- Предлагаемые модели найдут применение в пиццериях, линиях раздачи ресторанов free-flow; - кварцевое стекло, используемое для изготовления поверхностей, пропускает ИК - излучение спирального нагревательного элемента в направлении размещенного на нем продукта; - для регулировки температуры используется цифровой термостат, работа которого дублирована защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии; - мощная теплоизоляция сокращает расход электроэнергии и нежелательный нагрев окружающего пространства; - стеклокерамическая поверхность герметично встроена в конструкцию из нержавеющей стали AISI304; - дополнительная гарантия качества – электрические компоненты, произведенные в Австрии и Германии; - размер зоны нагрева 45x45 см позволяет размещать пиццу диаметром до 45 см; - наличие в предлагаемом модельном ряде мармитов и охлаждаемых ванн позволяет формировать на основе элементов drop-in полноценные линии раздачи ресторанов fast-food; - для подключения необходимо использовать источник переменного тока 220/1/50.



DH 2418



DH 3618



DH 4818

Технические данные:

Модель	DH2418	DH3618	DH4818
Число зон нагрева 45x45 см	1	2	3
Габаритные размеры, мм	645x495x60	950x495x60	1250x495x60
Мощность, Вт	420	630	840
Размеры отверстия для встраивания, мм	600x455	910x455	1200x455



SK-12 S

МАРМИТЫ СУПОВЫЕ



Мармиты для супов серии SK

Экономичное решение для ресторанов, баров, предназначенное для поддержания в горячем состоянии готовых супов. Элегантный внешний вид позволяет устанавливать мармиты SK на буфетных линиях в гостиницах, ресторанах самообслуживания.

Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из полированной нержавеющей стали или эмалированной нержавеющей стали черного цвета;
- крышка изготовлена из нержавеющей стали, суповой контейнер из алюминия;
- Крышка имеет специальный вырез для половника;
- температура термостатом в диапазоне от +50 до +80 Градусов Цельсия;
- большой объем 9,5 л идеально подходит для большей части ресторанов, гостиниц;
- простое подключение вилка в стандартную розетку.



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Напряжение питания	Габаритные размеры, см
SK12S (нержавеющая сталь)	475	220/1/50	диаметр 34,5; высота 36
SK12 (черная эмаль)	475	220/1/50	диаметр 34,5; высота 36



ЭЛЕВАТОРЫ ТАРЕЛОК

Передвижной элеватор тарелок с конвективным нагревом серии DRN

Не секрет, что сервировка горячих блюд как в случае ресторанов, так и в случае предприятий массового питания (столовые, фаст-фуды) зачастую не соответствует ожиданиям потребителей, что в 90% случаев связано с преждевременным остыванием. В самом деле, самое свежее жаркое не вызовет у Вас положительных эмоций, если начнет



сворачиваться соус, а сочная консистенция мяса начнет переходить в состояние тушенки с наполовину застывшим жиром. Одна из причин этих явлений - использование для сервировки неподогретой керамической посуды. Для решения проблемы быстрого разогрева и поддержания горячем состоянии большого количества тарелок был специально спроектирован передвижной элеватор серии DRN. Предлагаемые модели являются практически идеальным инструментом, необходимым на каждой кухне.

Особенности конструкции:

- Для разогрева используется термовентилятор;
- температура поддерживается термостатом с диапазоном регулировки от 20 оС до 110 оС.



Технические данные:

Модель	DRN 1	DRN 2
Число элеваторов	1	2
Вместимость элеватора	до 37 тарелок	до 75 тарелок
Диаметр посуды, см	регулируемый в интервале от 20 до 30	регулируемый в интервале от 20 до 30
Габаритные размеры, мм	450 x 460 x 770	450 x 910 x 770
Мощность, кВт	1	2



СТОЛЫ С ПОДОГРЕВОМ



Столы с подогревом для хранения посуды серии SWMR

Рабочие столы с подогреваемым внутренним объемом найдут применение в линиях раздачи местах выдачи горячих блюд с кухни. Быстрый, равномерный

нагрев и восстановление температуры во внутреннем объеме обеспечивается тепловентилятором, расположенным в правой части стола. Модельный ряд включает в себя столы с пристенной отбортовкой и без нее. Такой выбор позволяет оптимизировать использование пространства кухни и зоны дистрибуции готовых блюд.

Столы рабочие с подогреваемым внутренним объемом SWMR поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы - нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки - нержавеющая сталь AISI201; - столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны; - две двери-купе дают простой полный доступ к внутреннему пространству стола и позволяют устанавливать их в узких проходах; - точность установки и поддержания температуры гарантируется аналоговым термостатом с рабочим диапазоном температур + 30 / +80 Градусов Цельсия; - продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам, типичным для профессиональной кухни; - в комплект поставки стола входит полка с перфорацией, разделяющая внутренний объем на две равные части; - ножки из квадратной трубы оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из пластика, позволяющими устанавливать стол горизонтально на неровном полу.



Технические данные (без отбортовки):

Модель	Температура, °C	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Модель	Температура, °C	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
SWMR106	30-90	1,5	1000x600x850	SWMR107	30-90	1,5	1000x700x850
SWMR126	30-90	1,5	1200x600x850	SWMR127	30-90	1,5	1200x700x850
SWMR146	30-90	1,5	1400x600x850	SWMR147	30-90	1,5	1400x700x850
SWMR156	30-90	1,5	1500x600x850	SWMR157	30-90	1,5	1500x700x850
SWMR166	30-90	1,5	1600x600x850	SWMR167	30-90	1,5	1600x700x850
SWMR186	30-90	1,5	1800x600x850	SWMR187	30-90	1,5	1800x700x850
SWMR206	30-90	1,5	2000x600x850	SWMR207	30-90	1,5	2000x700x850

Технические данные (с отбортовкой):

Модель	Температура, °C	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Модель	Температура, °C	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
SWMR106A	30-90	1,5	1000x600x850	SWMR107A	30-90	1,5	1000x700x850
SWMR126A	30-90	1,5	1200x600x850	SWMR127A	30-90	1,5	1200x700x850
SWMR146A	30-90	1,5	1400x600x850	SWMR147A	30-90	1,5	1400x700x850
SWMR156A	30-90	1,5	1500x600x850	SWMR157A	30-90	1,5	1500x700x850
SWMR166A	30-90	1,5	1600x600x850	SWMR167A	30-90	1,5	1600x700x850
SWMR186A	30-90	1,5	1800x600x850	SWMR187A	30-90	1,5	1800x700x850
SWMR206A	30-90	1,5	2000x600x850	SWMR207A	30-90	1,5	2000x700x850





ИК-ЛАМПЫ



Инфракрасные подогреватели пищи серии DHWD34

Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях являются ИК-элементы.

Благодаря декоративному рефлектору со специальным внутренним покрытием лучистая энергия фокусируется и создает на поверхности «тепловое пятно» прямоугольной формы.

Точный размер определяется расстоянием между нагревателем и поверхностью. Помещенные внутрь «теплого пятна» продукты поглощают ИК-излучение за счет чего происходит поддержание продуктов в разогретом состоянии.

ИК-подогрев наиболее экономичный способ нагрева т.к. минимизирован нагрев воздуха и посторонних предметов.

Особенности конструкции:

- Входящие в комплект поставки кронштейны позволяют размещать нагреватели на любой рабочей поверхности соответствующего размера на высоте 30 см; - выключатель и регулятор степени нагрева встроен в боковую поверхность рефлектора; - рекомендуемое расстояние до рабочей поверхности 30 см; - предлагаемые подогреватели оптимальны для линий раздачи (подогрев сервированных тарелок с горячими блюдами, пиццы и т.п.); - подключение к сети переменного тока 220/1/50.

Технические данные:

Модель	Материал рефлектора	Оптимальный размер "теплого пятна", мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
DH W D342	AISI439	380x1200	1,5	220/1/50	1200 x 326 x 370
DH WD343	AISI439	380x1500	2	220/1/50	1500 x 326 x 370



ИК-ЛАМПЫ

Инфракрасные подогреватели пищи серии DHWD65

Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях, является ИК-лампа мощностью 250 Вт под стандартный патрон, используемый в осветительных приборах с лампами накаливания.

Особенности конструкции:

- Благодаря декоративному рефлектору со специальным внутренним покрытием лучистая энергия фокусируется и создает на поверхности «тепловое пятно» круглой формы; - диаметр определяется расстоянием между нагревателем и поверхностью; - помещенные внутрь «теплого пятна» продукты поглощают ИК-излучение за счет чего происходит поддержание продуктов в разогретом состоянии. ИК-подогрев наиболее экономичный способ нагрева т.к. минимизирован нагрев воздуха и посторонних предметов; - регулируемая длина провода для удобства работы и подвески над рабочей поверхностью (диапазон регулировки 20 см, длина от 1,3 до 1,5 м); - выключатель встроен в верхнюю поверхность рефлектора; - рекомендуемое расстояние до рабочей поверхности 40 см. - предлагаемые подогреватели оптимальны для линий раздачи (подогрев сервированных тарелок с горячими блюдами, пиццы и т.п.); - подключение к сети переменного тока 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Оформление	Оптимальный диаметр "теплого пятна", мм	Мощность, Вт	Напряжение питания	Габаритные размеры (диаметр x высота), мм
DHWD652	Серебристый	440	250	220/1/50	279 x 250
DHWD655	Черный	440	250	220/1/50	279 x 250



ИК-ЛАМПЫ



Инфракрасные подогреватели пищи серии DH635

Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях являются ИК-элементы.

Благодаря декоративному рефлектору со специальным внутренним покрытием лучистая энергия фокусируется и создает на поверхности «тепловое пятно» круглой формы. Точный размер определяется расстоянием между нагревателем и поверхностью.

Помещенные внутрь «теплого пятна» продукты поглощают ИК-излучение за счет чего происходит поддержание продуктов в разогретом состоянии.

ИК-подогрев наиболее экономичный способ нагрева т.к. минимизирован нагрев воздуха и посторонних предметов.

Особенности конструкции:

- Регулируемая длина провода от 400 до 1500 мм; - диаметр плафона 290 мм, высота 240 мм; - источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно (оптимальный диаметр теплового пятна 440 мм); - выключатель в верхней поверхности рефлектора; - оптимально для линий раздачи; - предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27; - одна ИК лампа входит в комплект поставки.



DH635S

DH635BK

DH635G

Технические данные:

Модель	Цвет рефлектора	Диаметр "теплого пятна", мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
DH635G	золото	440	0,25	220/1/50	290 x 290 x 240
DH635S	серебро	440	0,25	220/1/50	290 x 290 x 240
DH635RB	медь	440	0,25	220/1/50	290 x 290 x 240
DH635BK	черный	440	0,25	220/1/50	290 x 290 x 240



ИК-ЛАМПЫ

Инфракрасные подогреватели пищи серии DH637

Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях являются ИК-элементы.

Благодаря декоративному рефлектору со специальным внутренним покрытием лучистая энергия фокусируется и создает на поверхности «тепловое пятно» круглой формы. Точный размер определяется расстоянием между нагревателем и поверхностью. Помещенные внутрь «теплого пятна» продукты поглощают ИК-излучение за счет чего происходит поддержание продуктов в разогретом состоянии.

ИК-подогрев наиболее экономичный способ нагрева т.к. минимизирован нагрев воздуха и посторонних предметов.

Особенности конструкции:

- Регулируемая длина провода от 600 до 1500 мм; - диаметр плафона 190 мм; - источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно (оптимальный диаметр теплового пятна 440 мм); - выключатель в верхней поверхности рефлектора; - оптимально для линий раздачи; - предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27; - одна ИК лампа входит в комплект поставки.



DH637G

DH637S

DH637RB

Технические данные:

Модель	Цвет рефлектора	Диаметр "теплого пятна", мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
DH637G	золото	440	0,25	220/1/50	220 x 220 x 340
DH637S	серебро	440	0,25	220/1/50	220 x 220 x 340
DH637RB	медь	440	0,25	220/1/50	220 x 220 x 340
DH637BK	черный	440	0,25	220/1/50	220 x 220 x 340



- 71 - Нейтральный кассовый элемент, правый
- 69 - Нейтральный элемент угловой, внешний
- 68 - Мармит для 1- блока
- 75 - Стол нейтральный
- 70 - Мармит тепловой для вторых блюд
- 74 - Нейтральный элемент 700мм
- 77 - Холодильная витрина
- 76 - Элемент для раздачи хлеба, приборов
- 73 - Нейтральный элемент с ящиками 400мм
- 72 - Нейтральный кассовый элемент, левый


RENAULT


collection 2015/2016
**БАНКЕТНОЕ
 ОБСЛУЖИВАНИЕ**





ШКАФЫ БАНКЕТНЫЕ



Банкетные шкафы серии DH

При организации банкетов важным является возможность быстрой, одновременной выдачи большого количества заранее сервированных горячих блюд.

Любой шеф-повар знает, что его талант не будет оценен по достоинству, если блюдо будет подано с задержкой или остынет по пути из кухни на стол гостю. Помимо чисто эстетической стороны данный вопрос имеет чисто практический аспект, связанный с пищевой безопасностью. Важно исключить попадание сервированного горячего блюда в температурный диапазон ниже +65 °C, что чревато развитием опасной для человека микрофлоры. Решение проблемы хранения горячих сервированных блюд и их доставки потребителю – банкетные шкафы DH.

Особенности конструкции:

- Шкафы спроектированы с учетом опыта ведущих американских компаний, специализирующихся в области доставки и поддержания в разогретом состоянии готовых блюд;
- источник нагрева термовентилятор EBM (Германия);
- для регулировки температуры использован термостат с диапазоном +30/+80 °C с аналоговым термометром EGO (Австрия);
- для поддержания повышенного уровня влажности предусмотрена емкость для воды;
- конвективный принцип нагрева гарантирует равномерную температуру во внутреннем объеме;
- шкафы снабжены мощным шасси с пластиковыми буферами для исключения повреждений при перемещении;
- колеса большого диаметра позволяют легко перемещать шкафы в помещениях с порогами и неровными полами;
- тормоза на колесах служат для фиксирования тележки в месте парковки;
- внутренний гастронормированный размер GN2/1 и наличие решетчатых полок позволяют использовать шкафы для перевозки продуктов как в гастроемкостях, так и сервированных в терелках (в последнем случае рекомендуется использовать специальные колпаки);
- прочная система подвески дверей гарантирует безаварийную эксплуатацию на протяжении многих лет;
- герметичность обеспечивается силиконовой прокладкой, расположенной по периметру двери;
- материал камеры шкафа - нержавеющая сталь AISI304.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Вместимость в GN2/1
DH-11-21	690x884x1795	220/1/50	2,52	11
DH-22-21	1480x884x1795	220/1/50	2,52 x 2	22



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПОЛОТЕНЕЦ

Подогреватели полотенец серии TW

Подача гостям свежих разогретых влажных салфеток перед началом сервировки стола - это одна из многочисленных составляющих восточного этикета. Именно с этого начинается любой визит в восточный ресторан. Ни один из ресторанов японской, китайской, корейской кухни не может обойтись без профессионального подогревателя полотенец. Специально для этих целей предлагаются подогреватели полотенец, спроектированные для их быстрого разогрева и поддержания в разогретом состоянии.

Особенности конструкции:

- Для обеспечения эффективного и быстрого нагрева нижняя часть камеры изготовлена из сплава алюминия, имеющего повышенную теплопроводность;
- в комплекте поставки имеются выдвижные кассеты из нержавеющей прута, что позволяет нагревать полотенца партиями;
- для поддержания температуры нагреваемой поверхности на уровне + 60 / + 80 °C все модели снабжены точным цифровым термостатом (аварийный термостат, срабатывающий при температуре +102 °C - дополнительная гарантия надежности и безопасности эксплуатации);
- элегантный дизайн в сочетании с настольным исполнением и доступной ценой делает подогреватели Kocateq желанным приобретением, которое найдет практическое применение не только в ресторане, но также в косметическом салоне, массажном кабинете;
- предлагаются модели различного объема;
- напряжение питания 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Тип двери	Мощность, Вт	Температура, °C	Габаритные размеры, мм	Вместимость, л
TW-16A	1 распашная	180	+60/+80	460x348x308	16 (30-40 шт.)
TW-18F	1 на себя	180	+60/+80	450x355x275	18 (30-40 шт.)
TW-18S	1 распашная	180	+60/+80	450x355x275	18 (30-40 шт.)
TW-23A	1 распашная	180	+60/+80	495x365x405	23 (50-60 шт.)
TW-32A	2 распашные	320	+60/+80	500x400x625	32 (70-80 шт.)
TW-32S	2 распашные	320	+60/+80	415x450x430	32 (70-80 шт.)



ШКАФЫ С ПОДОГРЕВОМ



Шкафы с подогревом для хранения посуды серии E

При сервировке горячих блюд решающее значение имеет температура посуды. Горячее блюдо, выложенное на холодную тарелку быстро, остывает и попадает на стол Вашему гостю едва теплым.

Решение этой проблемы – использование тепловых шкафов.

Особенности конструкции:

- Внутри шкафа имеется сетчатая полка, положение которой можно произвольно регулировать по высоте, это позволяет оптимально использовать внутренний объем шкафа;
- возможно использование шкафа для кратковременного хранения готовых блюд и поддержания их в разогретом состоянии;
- наличие рабочей поверхности из нержавеющей стали позволяет производить сервировку блюд непосредственно на шкафу;
- корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304;
- тщательная обработка поверхностей позволяет поддерживать шкаф в чистом состоянии без лишних затрат рабочего времени;
- для предотвращения аварийного перегрева шкафы оснащены защитным термостатом.



Технические данные:

Модель	Описание	Напряжение питания	Мощность, Вт	Диапазон температур во внутреннем объеме, °С	Габаритные размеры, мм	Примерная загрузка тарелок с максимальным диаметром 32 см
2011/E	2 - дверный подогреватель посуды	220/1/50	1500	30 - 80	750x485x850	120
2009/E	1 - дверный подогреватель посуды	220/1/50	750	30 - 80	450x485x850	60



Наведите объектив камеры Вашего телефона, чтобы увидеть еще больше оборудования.

collection 2015/2016 КИПЯТИЛЬНИКИ






КИПЯТИЛЬНИКИ НАЛИВНЫЕ

Кипятильники наливные серии WB Luxe

Новая серия кипятильников WB Luxe - исключительное сочетание цены и качества. Важной особенностью новой серии является отличный внешний вид, позволяющий устанавливать их в самом изысканном интерьере.

Особенности конструкции:

- Двойной корпус из нержавеющей стали AISI304 с теплоизоляцией для предотвращения потерь тепла и экономии энергии; - скрытый в дне нагревательный элемент гарантирует отличное качество приготавливаемой воды и простую очистку от накипи без риска повреждения нагревательных элементов; - термостат работающий в диапазоне от +30 до + 110 Градусов Цельсия позволяет готовить кипятка с последующим поддержанием воды в горячем состоянии ниже точки кипения, что исключает опасность получения потребителями ожогов (особенно важно при организации питания детей); - смотровое стекло для визуального контроля уровня воды; - термоизолированные ручки для безопасной переноски кипятильника; - герметично защелкиваемая термоизолированная крышка с прокладкой; - термоизолированное дно для безопасной установки на любых поверхностях; - защитный термостат, отключающий нагрев в случае отсутствия воды с функцией автоматического восстановления; - кран запатентованной конструкции имеет два режима работы; - непрерывный слив кипятка; - автоматическое перекрытие при отпуске крана; - световые индикаторы подключения к электрической сети и подачи напряжения на ТЭНы (показывает окончание цикла кипячения/нагрева); - подключение к сети с использованием стандартной вилки на 220/1/50.

Технические данные:

Модель	Объем, л	Мощность, кВт	Размер, мм (диаметр х высота)	Размер в упаковке, мм
WB 6 Luxe	4,83	1,5	240 x 380	265 x 265 x 400
WB 8 Luxe	5,34	1,5	240 x 410	265 x 265 x 430
WB 10 Luxe	6,61	1,5	240 x 480	265 x 265 x 500
WB 12 Luxe	8,54	1,5	300 x 440	320 x 320 x 460
WB 16 Luxe	10,33	1,5	300 x 480	320 x 320 x 500
WB 20 Luxe	12,12	1,6	300 x 530	320 x 320 x 550
WB 30 Luxe	16,19	2,5	340 x 540	360 x 360 x 560
WB 35 Luxe	19,55	2,5	340 x 610	360 x 360 x 630



КИПЯТИЛЬНИКИ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ВОДОПРОВОДУ

Кипятильники энергосберегающие серии EB SW

Использование технологии пошагового нагревания воды, позволяет получать кипятка на 66% быстрее и эффективнее, чем в случае традиционных наливных кипятильников. Соотношение энергоэффективности 1:3: - 3 кВт кипятильник серии EB SW эквивалентен по скорости нагрева 9 кВт наливному кипятильнику;

- 50 литровый кипятильник серии EB SW имеет производительность эквивалентную 150 л наливному кипятильнику. Сокращенная глубина позволяет размещать кипятильники в проходах и узких помещениях.

Особенности конструкции:

- Самоочищающиеся нагревательные элементы; - внешний корпус из белой эмалированной стали; - мощная теплоизоляция; - температура корпуса кипятильника едва превышает температуру окружающей среды; - современный электронный контроллер позволяет точно поддерживать воду при температуре точки кипения, не доводя ее до интенсивного кипения, что исключает активное выделение пара - это делает возможным установку кипятильников в помещении без специальной вентиляции; - термостаты скрыты от пользователя; - два термостата: защитный и регулировочный; - электронная защита от переполнения практически исключает переливание воды из емкости; - дополнительно кипятильники снабжены дренажной трубкой, которую можно вывести в канализацию; - LED - индикаторы состояния работы; - для дополнительного удобства кипятильники снабжены 2 кранами горячей воды; - двух ходовой кран имеет два режима работы: постоянно открыто и автоматическое перекрытие слива кипятка после прекращения нажатия на ручку крана; - подключаются к водопроводной сети с помощью входящего в комплект поставки шланга; - подготовлены для подвески на стене; - русифицированная панель управления.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Рабочий объем, л	Последовательно сливаемый объем кипятка, л	Габаритные размеры, мм
EB6SW/1,2	220/1/50	1,2	8	6,3	300x168x400
EB12SW/3	220/1/50	3	15	12,6	360x250x485
EB25SW/3	220/1/50	3	30	25,2	360x250x720
EB60SW/6	380/3/50	6	40	56,7	540x190x700
EB75SW/6	380/3/50	6	50	73,5	540x190x820





КИПЯТИЛЬНИКИ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ВОДОПРОВОДУ



Кипятильники энергосберегающие серии EB E

Использование технологии пошагового нагревания воды, позволяет получать питьевой кипятка на 66% быстрее и эффективнее, чем в случае традиционных наливных кипятильников. Соотношение энергоэффективности 1:3:

– 3 кВт кипятильник серии EB E эквивалентен по скорости нагрева 9 кВт наливному кипятильнику; – 60 литровый кипятильник серии EB E имеет производительность эквивалентную 180 л наливному кипятильнику.

Особенности конструкции:

- Самоочищающиеся нагревательные элементы; - Двойная стенка из нержавеющей стали AISI304; - Мощная теплоизоляция, минимизирует теплопотери; - Температура корпуса кипятильника едва превышает температуру окружающей среды; - Современный электронный контроллер позволяет точно поддерживать воду при температуре точки кипения, не доводя ее до интенсивного кипения, что исключает активное выделение пара - это делает возможным установку кипятильников в помещении без специальной вентиляции; - Термостаты скрыты от пользователя – специально для исключения вмешательства пользователя в процесс эксплуатации; - Два фиксированных значения температуры воды + 92 (для высокогорных районов) или + 99 °C; - Два термостата: защитный и регулировочный; - Электронная защита от переполнения практически исключает переливание воды из емкости, дополнительно кипятильники снабжены дренажной трубкой, которую можно вывести в канализацию; - Кипятильники снабжены LED - индикаторами состояния работы; - Для дополнительного удобства кипятильники снабжены 2 кранами горячей воды; - Двух ходовой кран имеет два режима работы: постоянно открыто для полного слива содержимого кипятильника и автоматическое перекрытие слива кипятка после прекращения нажатия на ручку крана; - Русифицированная панель управления; - Подключается к водопроводной сети с помощью входящего в комплект поставки шланга.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Рабочий объем, л	Последовательно сливаемый объем кипятка, л	Габаритные размеры, мм
EB40E	220/1/50	3	40	33	420 x 330 x 620
EB60E	380/3/50	6	60	78	420 x 330 x 760
EB80E	380/3/50	9	80	115	550 x 360 x 830



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.

collection 2015/2016
ПАРОВАРКИ



ПАРОВАРКИ НАСТОЛЬНЫЕ

Пароварка настольная модель ES-4

Блюда, приготовленные на пару, являются традиционной составляющей меню ресторанов восточной кухни. Вы можете готовить как традиционные боазцы, бутц, манты, вареники, вантоны, шумаи, морепродукты, так и любые блюда вегетарианской кухни. В комплект поставки пароварки входят 2 комплекта традиционных корзин с крышками круглой формы, изготовленные из традиционного бамбука и нержавеющей стали. Приготовление продукта осуществляется путем размещения по поверхности корзины, которые состояются одна на другую. Максимальное количество уровней приготовления (5) позволяют Вам готовить большое количество различных продуктов одновременно.



Особенности конструкции:

- Диаметр корзины 25 см, максимальная высота приготавливаемого продукта 5 см;
- пароварка поставляется в комплекте с 5 корзинами из бамбука, 1 крышкой из бамбука, 5 корзинами из нержавеющей стали и 1 крышкой из нержавеющей стали;
- пароварка снабжена термостатом, позволяющим готовить блюда как при температуре кипения (+100 Градусов Цельсия), так и при более низких температурах (+60 - + 99);
- для подключения пароварки необходим источник переменного тока 220/1/50 и наличие стационарной водопроводной сети;
- пароварка имеет компактные размеры и может быть установлена на любой рабочей поверхности;
- невысокая стоимость и функциональность делают этот аппарат желаемой покупкой для любого ресторана восточной кухни, а также для предприятий, которые собираются добавить в свое меню блюда вегетарианской и восточной кухни;
- корпус из нержавеющей стали AISI304;
- система защиты, автоматически отключающая нагревательные элементы при отсутствии воды;
- защитная сетка из нержавеющей стали, блокирующая попадание продуктов в бойлер;
- пароварка легко разбирается для целей очистки;
- смотровое стекло для контроля уровня воды;
- индикаторы подключения электрической сети и включения нагревательных элементов.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм
ES-4	220/1/50	4800	430x416x640



ПАРОВАРКИ НАПОЛЬНЫЕ



Пароварки напольные серии RS

Приготовление пищи на пару при атмосферном давлении дает Вам уникальную возможность приготовления любых пищевых блюд.

Если отваривание продуктов в воде вызывает ухудшение внешнего вида продуктов, уменьшение концентрации витаминов и минералов, то приготовление на пару гарантирует Вам полную сохранность всех питательных и органолептических свойств приготавливаемых продуктов. Область применения пароварок чрезвычайно широка - это госпитали, школьные и детские учреждения, где необходимо приготовление диетических продуктов, это и катеринговые компании, где необходимо приготовление большого количества полуфабрикатов и заготовок овощных салатов. Дополнительная сфера применения - разогрев ранее приготовленных блюд, возможность быстрого размораживания с последующим приготовлением.

Простая надежная конструкция изготовлена на основе более, чем 20-летнего производства.

Напряжение 380/3/50.

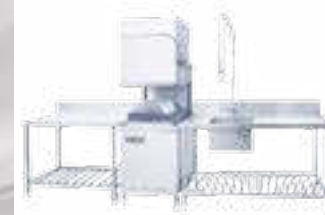


Технические данные:

Модель	Число дверей	Вместимость 60 x 40 см	Мощность, кВт	Вместимость/время приготовления, кг/мин					Габаритные размеры, мм
				Рис	Мучные изделия	Свинные ребрышки	Рыба	Курица	
RS-8B	1	8	9	32/40	24/40	40/8	40/10	40/40	700x720x1250
RS-10B	1	10	12	40/45	30/45	50/8	50/10	50/40	700x720x1420
RS-12B	1	12	12	48/45	36/45	60/8	60/10	60/40	700x720x1590
RS-24B	2	24	12+12	96/45	72/45	120/8	120/10	120/40	1420x720x1590



Наведите объектив камеры Вашего телефона, чтобы увидеть еще больше оборудования.



collection 2015/2016 ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Посудомоечная машина
модель LHCPX1(U1)

Предназначена для автоматизации процессов мойки посуды и инвентаря на ограниченной площади. При производстве машины использованы конструктивные решения ведущих западноевропейских производителей. Моечная камера машины

имеет скругленные углы, что максимально упрощает процесс уборки и поддержания машины в оптимальном гигиеническом состоянии.

Особенности конструкции:

- Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI304; - комплект автоматических дозаторов (использованы высоконадежные перистальтические помпы) моющего и ополаскивающего средств; - верхний и нижний моющие роторы из тонкостенной нержавеющей стали с отдельными каналами подачи воды цикла мойки и ополаскивания; - электронная панель управления с визуальным контролем температуры воды цикла мойки и полоскания; - возможность выбора из трех программ мойки продолжительностью 90, 120 и 180 секунд; - максимальная высота предметов, пригодных для мойки – 32 см; - система thermostop, необходимая для обеспечения гигиенической безопасности (обязательное условие для предприятий, внедряющих стандарт HACCP или его российский аналог); - внутренний размер для использования кассет 50x50 см; - кассеты не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно; - высокая мощность для быстрого восстановления температуры даже при подключении к линии холодной воды; - подключение к водопроводной сети через стандартный шланг ¾", обязательно устанавливать шарнирный кран; - рекомендуемая температура воды на входе не более +40 оС, что позволяет использовать ионообменные умягчители воды; - минимальное давление водопроводной сети: 2 бара; - гравитационное канализование; - возможность установки на стенд.

Технические данные:

Размеры корзины, мм	Полезный проем, мм	Реальная производительность, кассет в час	Напряжение питания	Мощность помпы цикла мойки, Вт	Объем танка, л	Расход воды на один цикл, л	Габаритные размеры, мм
500x500	480 x 480	15-60	380/3/50	0,75	26	3	600 x600 x820



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КОЛПАЧНОГО ТИПА

Посудомоечная машина
модель LHCPX2(H2)

Посудомоечная машина с «европейской» компоновкой (поднимается колпак, обеспечивающий доступ к машине с 2-х торцов и фронта). При проектировании и производстве использованы решения флагмана европейского рынка компании WINTERHALTER.

Особенности конструкции:

- Встроенные дозаторы моющих и ополаскивающих средств; - для размещения посуды и столовых приборов используются пластиковые кассеты 50x50 см; - кассеты не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно; - автоматическое начало цикла мойки при опускании колпака; - возможность выбора одного из 3-х циклов мойки продолжительностью 60, 90 и 120 секунд (13/30/60 кассет/ч); - заключительные 15 секунд занимает стерилизация водой с температурой + 80 – 95 оС; - машина снабжена мощной помпой цикла мойки (750 Вт); - корпус машины полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - для соответствия требованиям стандартов безопасности водных стоков и поддержания нормального гигиенического состояния машина снабжена двойной системой фильтрации оборотной воды; - фильтры легко снимаются для очистки; - прямоугольная форма танка и большая площадь фильтра; - танк и бойлер изолированы с внутренней стороны, что позволяет снизить расход электроэнергии на 20%; - цифровая панель управления с индикацией: температуры бойлера и танка, статуса выполняемой задачи (нагрев, мойка, полоскание, открытый колпак); - акустический сигнал по окончании цикла мойки; - система защиты бойлера от перегрева.

Дополнительно поставляются: измельчитель отходов, столы для сортировки и приемки посуды в кассетах, кассеты, стеллажи для хранения кассет, душирующие устройства.

Технические данные:

Размеры корзины, мм	Полезный проем, мм	Реальная производительность, кассет в час	Напряжение питания	Мощность помпы цикла мойки, Вт	Объем танка, л	Расход воды на один цикл, л	Габаритные размеры, мм
500x500	480 x 480	15-60	380/3/50	0,75	24	3	634 x746 x1455/1915





ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КОЛПАЧНОГО ТИПА

Посудомоечная машина
модель LHCXP3(H1)

Посудомоечная машина с «американской» компоновкой (поднимаются торцевые секции камеры мойки). При проектировании и производстве использованы решения флагмана американского рынка компании NOBART.

Особенности конструкции:

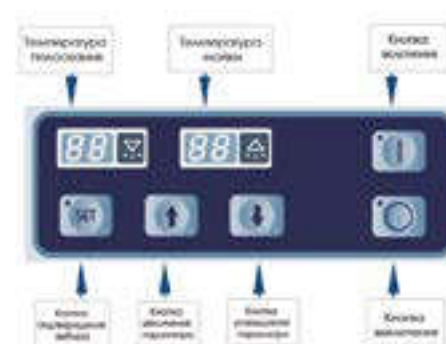
- Встроенные дозаторы моющих и ополаскивающих средств; - встроенная помпа, увеличивающая давление на стадии ополаскивания; - для размещения посуды и столовых приборов используются пластиковые кассеты 50x50 см; - кассеты не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно; - автоматическое начало цикла мойки при опускании колпака; - возможность выбора одного из 3-х циклов мойки продолжительностью 60, 90 и 120 секунд (13/30/60 кассет/ч); - заключительные 15 секунд занимает стерилизация водой с температурой + 80 – 95 оС; - машина снабжена мощной помпой цикла мойки (750 Вт); - для гарантировано высокого качества ополаскивания использована помпа бустер (150 Вт); - корпус машины полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - для соответствия требованиям стандартов безопасности водных стоков и поддержания нормального гигиенического состояния машина снабжена двойной системой фильтрации оборотной воды; - фильтры легко снимаются для очистки; - специальная «креслообразная» форма танка гарантирует простую очистку; - танк и бойлер изолированы с внутренней стороны, что позволяет снизить расход электроэнергии на 20%; - цифровая панель управления с индикацией: температуры бойлера и танка, статуса выполняемой задачи (нагрев, мойка, полоскание, открытый колпак), системы самодиагностики (3 отдельных индикатора); - система защиты бойлера от перегрева; - акустический сигнал по окончании цикла мойки; - дополнительно поставляются: измельчитель отходов, столы для сортировки и приемки посуды в кассетах, кассеты, стеллажи для хранения кассет, душирующие устройства.



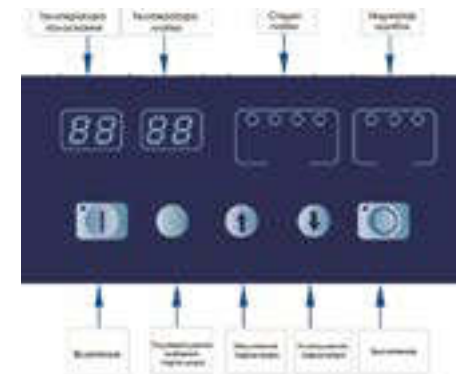
Технические данные:

Размеры корзины, мм	Полезный проем, мм	Реальная производительность, кассет в час	Напряжение питания	Мощность помпы цикла мойки, Вт	Объем танка, л	Расход воды на один цикл, л	Габаритные размеры, мм
500x500	480 x 480	15-60	380/3/50	0,75	24	3	696 x712 x1442/1885

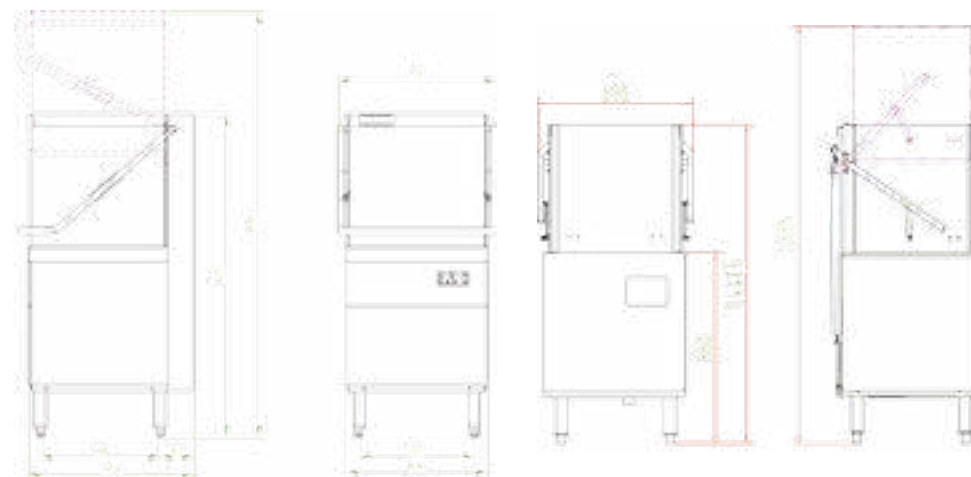
Панель управления LHCXP1, LHCXP2



Панель управления LHCXP3



LHCXP1



LHCXP2

LHCXP3



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КОЛПАЧНОГО ТИПА

Посудомоечная машина модель LHCPX2ECO

Посудомоечная машина с «европейской» компоновкой (поднимается колпак, обеспечивающий доступ к машине с 2-х торцов и фронта). При проектировании и производстве использованы решения флагмана европейского рынка оборудования для общепита - компании WINTERHALTER.



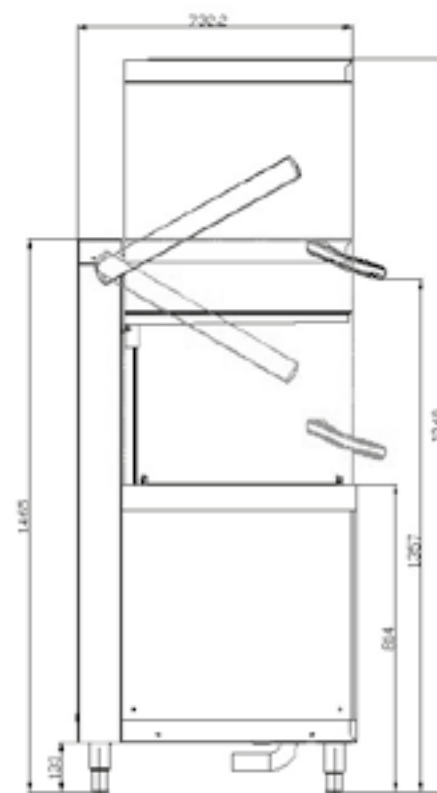
Особенности конструкции:

- Все электротехнические компоненты Schneider;- контроллер японского производства;- система самодиагностики;- встроенные профессиональные дозаторы моющих и ополаскивающих средств (перистальтические помпы);- для размещения посуды и столовых приборов используются пластиковые кассеты 50 x 50 см;- автоматическое начало цикла мойки при опускании колпака;- возможность выбора одного из 3-х циклов мойки продолжительностью 60, 90 и 120 секунд (13/30/60 кассет/ч);- заключительные 15 секунд занимает стерилизация водой с температурой + 80 – 95 оС;- по окончании цикла мойки звучит акустический сигнал;- машина снабжена мощной помпой цикла мойки (750 Вт);- корпус машины полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI304;- для соответствия требованиям стандартов безопасности водных стоков и поддержания нормального гигиенического состояния машина снабжена двойной системой фильтрации оборотной воды;- фильтры большой площади легко снимаются для очистки;- танк и направляющие для размещения структуры под кассету изготавливаются методом штамповки и не содержат сварных швов. Танк и бойлер изолированы с внутренней стороны, что позволяет снизить расход электроэнергии на 20%. Нагревательные элементы танка и бойлера снабжены защитными термостатами, исключающими перегрев и работу без достаточного уровня воды;- возможность мойки гостроемкостей GN1/1 (необходимо приобретение специальных кассет);- индикация кодов неисправностей на панели управления для быстрого сервиса;- доступ ко всем обслуживаемым компонентам с фронтальной стороны..

Технические данные:

Размеры корпусины, мм	Полезный проем, мм	Реальная производительность, кассет в час	Напряжение питания	Мощность помпы цикла мойки, Вт	Объем танка, л	Расход воды на один цикл, л	Габаритные размеры, мм
500x500	480 x 480	15-60	380/3/50	0,75	22	3	802 x 820 x 1465/1940

Панель управления LHCPX2ECO





КАССЕТЫ

Кассеты
для посудомоечных машин

Качество мойки посуды определяется не только типом посудомоечной машины и химическими реагентами, используемыми для этих целей, но и в значительной степени правильным подбором кассет. Предлагаемый ассортимент кассет

позволяет оптимизировать мойку посуды, столовых приборов, гастроемкостей, подносов, а также рационально организовать их хранение.

Особенности конструкции:

- Соответствуют индустриальному стандарту и с одинаковым успехом могут использоваться как в конвейерных посудомоечных машинах, так и в традиционных машинах с фронтальной загрузкой;
- кассеты из пищевого полипропилена, устойчивого к воздействию агрессивных сред и высокой температуры (до +93 °C);
- гладкая поверхность кассет исключает загрязнение;
- специальная форма дна и верха позволяет складывать кассеты стопками с надежной фиксацией;
- соответствие требованиям гигиенических стандартов NSF, Ростест.



JW-25B
25 штырьковая универсальная кассета для тарелок/противней/подносов (50x50 см, высота 100 мм)



JW-36
36 ячеек кассета для стаканов (50x50 см, ячейка 7,4x7,4 мм)



JW-8B
8 ячеек корзина для мойки столовых приборов без ручек (426x206 мм, высота 150 мм)



JW-RT
Тележка для кассет (50x50 см)



JW-25
25 ячеек кассета для стаканов (50x50 см, ячейка 9x9 мм)



JW-362
36 ячеек надставка для хранения высоких стаканов (50x50 см, ячейка 7,4x7,4 мм, высота 5,1 см)



JW-C
Кассета с плоским дном мелкой ячейкой (50x50 см, высота 100 мм)



JW-25P
25 штырьковая универсальная кассета открытая с торца для тарелок/противней/подносов (50x50 см, высота 100 мм)



JW-252
25 ячеек надставка для хранения высоких стаканов (50x50 см, ячейка 9x9 мм, высота 5,1 см)



JW-S
кассета с плоским дном крупноячейкой (50x50 см, высота 100 мм)



JW-64P
64 штырьковая универсальная кассета открытая с торца для тарелок/противней/подносов (50x50 см, высота 100 мм)



JW-64B
64 штырьковая универсальная кассета для тарелок/противней/подносов (50x50 см, высота 100 мм)



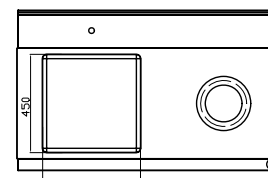
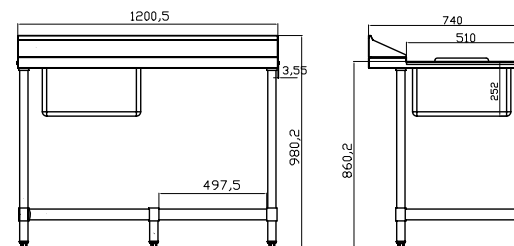
СТОЛЫ-МОЙКА ДЛЯ СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ

Стол-мойка с душем для сортировки посуды серии WD

Универсальный стол, совместимый с большей частью купольных машин отечественного (Рада, Гомельторгмаш, Чувашторгтехника) и импортного производства (Winterhalter, Kocateq, Blanco, DIHR, Aristarco, Kromo, Metos, Comenda, MBR). Основное назначение - сортировка и предварительное ополаскивание посуды, помещенной в кассеты. После сортировки и ополаскивания посуда перемещается в машину.

Особенности конструкции:

- Стол изготовлен из нержавеющей стали AISI 304;
- снабжен отверстием для отходов;
- под отверстием предусмотрено место для размещения бака для мусора;
- в комплекте поставки душирующее устройство с керамическими кранами, выпуск для крепления сифона;
- стол поставляется в плоской упаковке и легко собирается в месте установки;
- предлагаются два вида столов: WD2AP (DX) устанавливается с правой стороны от машины и WD2AP (SX) устанавливается с левой стороны от машины.



Габаритные размеры стола показаны на чертеже.





УТИЛИЗАТОРЫ



Измельчитель отходов модель FWD 750 A2

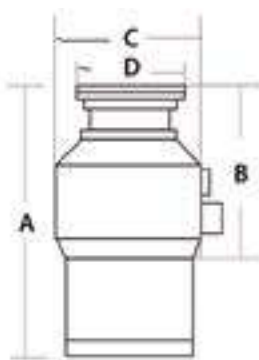
Модель FWD 750 A2 – новое слово в утилизации отходов, которые появляются в процессе функционирования любого предприятия общественного питания. Измельчитель устанавливается в сливное отверстие моечной ванны и соединяется с канализационной сетью. Принцип работы измельчителя заключается в перемалывании остатков пищи, смешиваемых с водой с помощью вращающегося ножа.

Использование измельчителя отходов дает Вам чисто экономическую выгоду:

- уменьшение периодичности вывоза пищевых отходов;
- отсутствие необходимости хранить пищевые отходы на кухне (экономия площади, нет необходимости использовать для этого дополнительный холодильный шкаф);
- исключаются засоры канализации, связанные с попаданием в нее неизмельченных продуктов.

Особенности конструкции:

- Мощный индукционный двигатель, способный выдержать значительные нагрузки;
- конструкция камеры измельчения и крепежа измельчителя к моечной ванне, изготовленные из нержавеющей стали AISI304;
- наличие пневматического выключателя с возможностью установки непосредственно на моечной ванне. Он позволяет оперативно включать /выключать измельчитель без риска поражения электрическим током;
- специальная звукоизоляция узла измельчения;
- увеличенный диаметр отверстия для отходов (диаметр 90 мм);
- ножи специальной усиленной конструкции;
- защита двигателя от перегрузки.

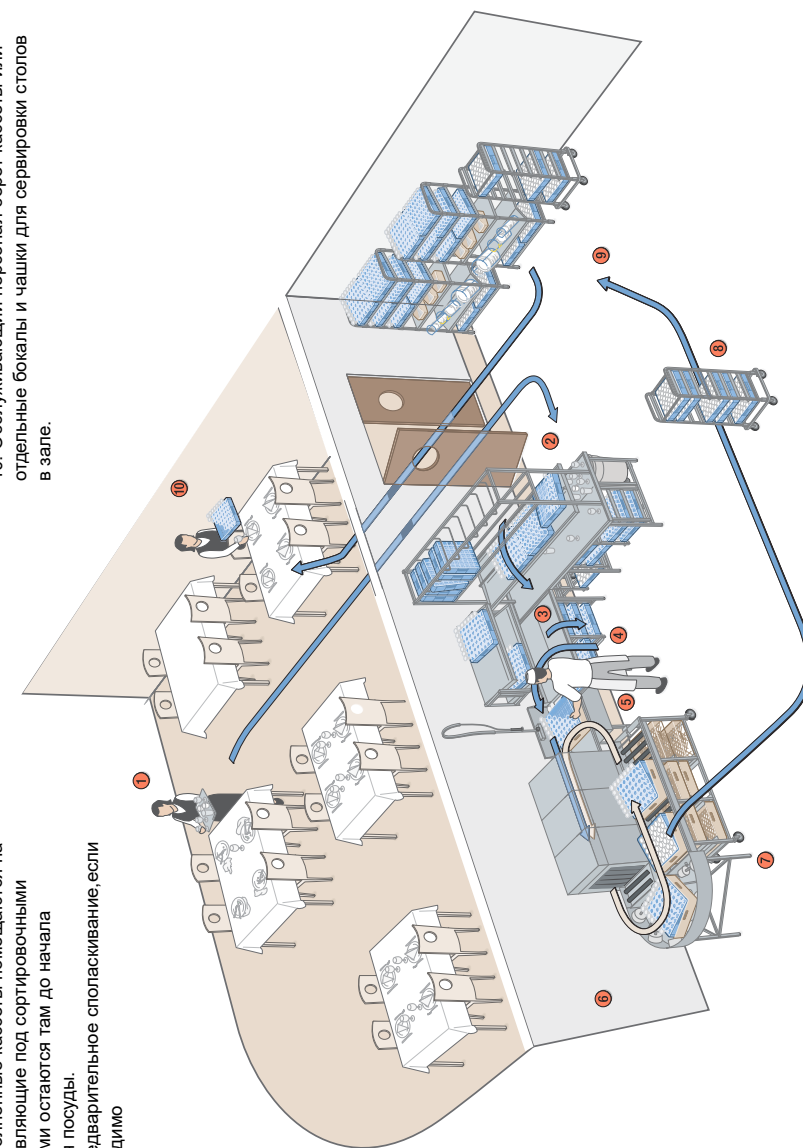


Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Скорость вращения ножа, об/мин
FWD 750 A2	220/1/50	750	A=362; B=172; C=191; D=114	1450

6. Мойка посуды
7. Сушка
8. Транспортировка на тележках или вручную к месту хранения чистой посуды.
9. Хранение касет с чистыми бокалами и чашками на стеллажах или тележках.
10. Обслуживающий персонал берет касеты или отдельные бокалы и чашки для сервировки столов в зале.

1. Грязную посуду собирают со столов и относят в посудомоечное отделение.
2. Зона разгрузки. Грязная посуда переносится вручную или в касетах.
3. Сортировка. Стандартные и нестандартные бокалы сортируются по касетам.
4. Заполненные касеты помещаются на направляющие под сортировочными столами остаются там до начала мытья посуды.
5. Предварительное споласкивание, если необходимо





Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016
ПИЦЦЕРИЙНОЕ

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЕРИИ НА СТР. 177



SESL3831

SPZ3600TN



SPZ2610TN



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

Планетарные миксеры серии М

В предлагаемых моделях для перемешивания используется принцип планетарного вращения мешалки внутри неподвижной дежи (емкости, где производится перемешивание). Соотношение скорости вращения перемешивающего органа и скорости вращения по большому радиусу составляет 1:1,5, что гарантирует наилучшие результаты перемешивания во всем диапазоне скоростей. При производстве миксеров серии М был использован опыт ведущих европейских производителей. Скорость перемешивающего органа регулируется бесступенчато с помощью инвертера в диапазоне от 100 до 300 оборотов в минуту.



Особенности конструкции:



- Прочная станина из стали толщиной 3 мм, покрытая порошковой эмалью, безопасной для использования с пищевыми продуктами;
- защитный экран в виде решетки из нержавеющей стали AISI304, позволяет загружать ингредиенты без выключения перемешивания;
- датчики закрывания защитного экрана и установки дежи исключают включение перемешивания в случае не правильной установки;
- дежа из нержавеющей стали AISI304 с фиксаторами и ручками легко устанавливается и снимается;
- для подъема/опускания дежи используется специальный рычаг с минимальным усилием нажатия;
- панель управления состоит из регулятора скорости вращения, кнопки пуска, кнопки аварийной остановки.

Технические данные:

Модель	Объем, л	Напряжение питания	Мощность, кВт	Макс. замест теста, кг	Скорость вращения спирали, об/мин	Габаритные размеры, мм
М 20	20	220/1/50	1,1	6	100~300	670 x 445 x 915
М 30	30	220/1/50	1,5	10	100~300	700 x 475 x 985
М 40	40	220/1/50	2,2	12	100~300	820 x 605 x 1115



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ



Машины тестомесильные с горизонтальной мешалкой серии HS HWM

Приготовление крутого теста с пониженным содержанием воды - задача практически недоступная наиболее распространенным тестомесильным машинам с вертикальной осью вращения дежи. Широкое распространение ресторанов восточной кухни, имеющих в своем ассортименте лапшу, изделия из крутого выпеченного или жаренного теста с начинкой (например, чебуреки) диктует спрос на специализированные тестомесильные машины со сдвоенной горизонтальной мешалкой. Особенностью этих машин является возможность приготовления крутого теста с влажностью ниже 40% (весовое отношение муки к воде не менее 100:40). Загрузка ингредиентов производится в процессе замешивания через верхнюю откидную крышку. Крышка снабжена большим смотровым окном, позволяющим визуальное контролировать процесс перемешивания. По окончании замеса для выгрузки теста необходимо разблокировать опрокидывание дежи, с помощью штурвала наклонить дежу до требуемого положения и выгрузить тесто.

Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из металлического листа покрытого эмалью, безопасной для контакта с пищевыми продуктами; - внутренняя поверхность дежи и мешалка изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - высокий крутящий момент мешалки достигается за счет специализированного редуктора, понижающего скорость вращения мешалки до 17 оборотов/мин; - двигатель снабжен автоматической защитой от перегрузки; - датчик открывания загрузочного люка блокирует работу мешалки при его открывании; - с целью оптимизации процесса замеса и выгрузки теста машина снабжена переключателем направления вращения мешалки.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Максимальная масса замеса, кг (вл. 40%)	Скорость перемешивания, об/мин
HS-HWM 12.5	0,75	842x420x835	220/1/50	12,5	17,5
HS-HWM 25	1,5	910x535x995	220/1/50	25	17,5



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Тестомесильные машины серии TF

Тестомесильная машина с максимальной загрузкой по тесту 4 кг. Классическая компоновка тестомесильной машины с одним приводом, приводящим во вращательное движение месильный крюк и дежу. Компактные размеры позволяют устанавливать машину на любой рабочий стол.

Особенности конструкции:

- Конструкция heavy-duty для интенсивной эксплуатации; - идеально для ресторанов, кафе, где есть необходимость в профессиональной тестомесильной машине, но не нужна большая разовая загрузка; - подходит для приготовления большинства видов дрожжевого и макаронного теста; - один двигатель приводит в движение дежу и спираль изготовленные из нержавеющей стали AISI304; - корпус машины изготовлен из эмалированного стального листа толщиной 4 мм; - дежа, месильный крюк, сепаратор, защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - надежный редуктор с шарикоподшипниками. Низкий уровень шума (менее 70 Дб); - двигатель с защитой от перегрузки и совершенная система защиты, блокирующая работу машины при поднятой защитной решетке; - решетка из нержавеющей стали позволяет производить загрузку ингредиентов без остановки замеса; - низковольтная (24 В) схема управления обеспечивает максимальную защиту персонала; - простой доступ к компонентам конструкции для быстрого и эффективного обслуживания.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Макс. замес теста, кг	Скорость вращения спирали, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин	Габаритные размеры, мм
TF M5/LF M5	220/1/50	0.25	4	97	10	490x230x510
TF SM33/LS M30	220/1/50	2,0	25	97	10	960x640x880



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Машины тестомесильные
серии TF/TR

Тестомесильные машины классической компоновки. Использован единый привод дежи и спирали.

Особенности конструкции:

- Части, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали AISI304;
- Специальная оптимизированная форма спирали с фиксированным упором в сочетании с грамотно подобранным соотношением оборотов вращения дежи и спирали позволяют получать равномерно промешанное тесто с высоким насыщением воздухом;
- защитная решетка из нержавеющей стали блокирует работу в случае ее поднятия и позволяет производить загрузку ингредиентов без остановки замеса;
- панель управления расположена сбоку и позволяет задать время замеса, а в модельных рядах 2V появляется возможность выбирать между двумя скоростями замеса теста;
- последнее позволяет сократить время замеса и улучшить его насыщение воздухом;
- в стандартный комплект поставки входят колеса с тормозами, что позволяет без труда перемещать машины внутри помещения.

Тестомесильные машины серии TF снабжены несъемной дежей и выпускаются в вариантах с одной и двумя скоростями.

Тестомесильные машины серии TR поставляются со съемной дежей и двумя скоростями.

Технические данные:

Модели с фиксированной дежей и одной скоростью

Модель	LF10/TF10	LF20/TF17	LF25/TF22	LF30/TF33	LF50/TF42	LF60/TF53
Напряжение питания	220/1/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50
Мощность, кВт	0,37	1,1	1,1	2,0	2,0	2,0
Максимальный замес теста, кг	8	12	18	25	38	44
Скорость вращения спирали, об/мин	97	97	97	97	97	97
Скорость вращения дежи, об/мин	10	10	10	10	10	10
Габаритные размеры, см	56x28x57	78x48x76	78x48x76	96x64x88	96x64x88	96x64x88



Технические данные:

Модели с фиксированной дежей и двумя скоростями

Модель	LF10-2V/ TF10-2V	LF20-2V/ TF17-2V	LF25-2V/ TF22-2V	LF30-2V/ TF33-2V	LF50-2V/ TF42-2V	LF60-2V/ TF53-2V
Напряжение питания	220/1/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50
Мощность, кВт	0,37	0.75/1.1	0.75/1,1	1.5/2,0	1.5/2,0	1.5/2,0
Максимальный замес теста, кг	8	12	18	25	38	44
Скорость вращения спирали, об/мин	97	97/174	97/174	97/174	97/174	97/174
Скорость вращения дежи, об/мин	10/20	10/20	10/20	10/20	10/20	10/20
Габаритные размеры, см	56x28x57	78x48x76	78x48x76	96x64x88	96x64x88	96x64x88

Технические данные:

Трехфазные модели со съемной дежей и двумя скоростями

Модель	LR20-2V/ TR17-2V	LR25-2V/ TR22-2V	LR30-2V/ TR33-2V	LR50-2V/ TR42-2V	LR60-2V/ TR53-2V
Напряжение питания	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50
Мощность, кВт	0.75/1.1	0.75/1,1	1.5/2,0	1.5/2,0	1.5/2,0
Максимальный замес теста, кг	12	18	25	38	44
Скорость вращения спирали, об/мин	97/174	97/174	97/174	97/174	97/174
Скорость вращения дежи, об/мин	10/20	10/20	10/20	10/20	10/20
Габаритные размеры, см	78x48x76	78x48x76	96x64x88	96x64x88	96x64x88



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ



Машины тестомесильные
серии HSA

Лучшие в своем классе тестомесильные машины, где в качестве привода и дежи, и перемешивающей спирали используется один двигатель с понижающим редуктором.

Особенности конструкции:

- Особенностью моделей серии HSA является специальная форма дежи с вогнутым дном, что позволяет отказаться от использования штыря-сепаратора; - новая прогрессивная конструкция позволяет получать великолепное тесто за счет исключения разрушения глютена, возникающего при собирании теста на штыре-сепараторе; - тесто замешивается быстрее и эффективнее, при этом эффект повышения температуры сведен к минимуму; - основное назначение тестомесильных машин HSA - замес дрожжевого теста, и других видов теста с влажностью не менее 45%; - несъемная дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали; - дежа изготовлена из полированной нержавеющей стали с вогнутым дном, что улучшает перемешивание теста и облегчает очистку дежи по окончании цикла замеса; - дежа закрывается сверху защитной решеткой, подобная конструкция позволяет производить постепенную загрузку ингредиентов без остановки перемешивания; - специально оптимизированная форма спирали и дежи в сочетании с многовековыми традициями приготовления изделий из теста и современными технологиями гарантируют Вам быстрый возврат Ваших инвестиций; - высококачественные подшипники качения и специальная смазка позволяют использовать тестомесильную машину на протяжении длительного срока без обслуживания; - инвертер скорости позволяет регулировать скорость перемешивания в диапазоне от 100 до 200 оборотов в минуту.



Технические данные:

Модель	Объем дежи, л	Напряжение питания	Мощность, кВт	Макс. замес теста, кг	Скорость вращения спирали, об/мин	Габаритные размеры, мм
HSA 20	20	220/1/50	0,75	8	100~200	380 x 720 x 760
HSA 30	30	220/1/50	1,1	12	100~200	430 x 780 x 800
HSA 40	40	220/1/50	1,5	16	100~200	480 x 900 x 950
HSA 50	50	220/1/50	1,5	20	100~200	530 x 930 x 950



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Машины тестомесильные
серии HS

Лучшие в своем классе тестомесильные машины, где в качестве привода и дежи, и перемешивающей спирали используется один двигатель с понижающим редуктором. Основное назначение тестомесильных машин HS, HS A - замес дрожжевого теста и других видов теста с влажностью не менее 45%.

Особенности конструкции:

- Несъемная дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали; - дежа изготовлена из полированной нержавеющей стали, что улучшает перемешивание теста и облегчает очистку дежи по окончании цикла замеса; - дежа закрывается сверху защитной решеткой, подобная конструкция позволяет производить постепенную загрузку ингредиентов без остановки перемешивания; - высококачественные подшипники качения и специальная смазка позволяют использовать тестомесильную машину на протяжении длительного срока без обслуживания; - модели HSA снабжены двумя скоростями, что позволяет получать лучшие результаты при замесе крутых сортов теста.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Эффективная мощность, кВт	Потребляемая мощность, кВт	Объем дежи, л	Кол-во скоростей	Скорость вращения мешалки, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин	Макс. масса муки для замеса, кг	Габаритные размеры, мм
HS20	220/380	0.75	1.1	21	1	185	16	8	690x380x730
HS30	220/380	1.1	1.6	35	1	185	16	12	730x430x770
HS40	220/380	2.2	2.9	40	1	185	16	16	870x480x935
HS50	220/380	2.2	2.9	50	1	185	16	20	920x530x935
HS30A	380/3/50	0.85 / 1.1	1.55	35	2	101/202	8/16	12	730x430x810
HS40A	380/3/50	1.1/2.2	2.7	40	2	101/202	8/16	16	870x480x935
HS50A	380/3/50	1.1/2.2	2.7	50	2	101/202	8/16	20	920x530x935





МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Машины тестомесильные серии HS (класс HEAVY-DUTY)

Тестомесильные машины, где используются отдельные приводы дежи и перемешивающей спирали.

Машины класса heavy-duty предназначены для интенсивной эксплуатации в пекарнях, пиццериях.

Особенности конструкции:

- Несъемная дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали; - дежа изготовлена из полированной нержавеющей стали, что улучшает перемешивание теста и облегчает очистку дежи по окончании цикла замеса; - дежа закрывается сверху защитным экраном с загрузочным отверстием - подобная конструкция позволяет производить постепенную загрузку ингредиентов без остановки перемешивания; - высококачественные подшипники качения, направляющие катки дежи и специальная смазка позволяют использовать тестомесильную машину на протяжении длительного срока без обслуживания; - модели серии HS снабжены двумя скоростями, и аналоговым контроллером, позволяющим программировать 2-х стадийный замес; - наличие функции реверса упрощает выгрузку теста из миксера.



Технические данные:

Модель	Объем дежи, л	Напряжение питания	Эффективная мощность, кВт	Потребляемая мощность, кВт	Максимальная масса муки для замеса (кг)	Скорость вращения спирали, об/мин	Скорость вращения дежи (об/мин)	Габаритные размеры, мм
HSA 80	80	380/3/50	1,5/2,4	3,9	25	210/107	16	1122x 682x 1305
HSA 100	100	380/3/50	3/4,5	6,3	40	210/107	16	1160x 650x 1340
HSA 130	130	380/3/50	2,8/5,6	7,4	50	210/107	16	1222x 750x 1430
HSA 200	200	380/3/50	5/7,5	10	75	200/100	16	1332x 950x 1510



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Машины тестомесильные с откатной дежей серии HL (класс HEAVY-DUTY)

Позволяют максимально механизировать операцию замеса теста, исключая простой машины в период разгрузки дежи. Класс HEAVY-DUTY для непрерывной эксплуатации. Откатная дежа дает возможность заменить ее на пустую немедленно по окончании замеса, не дожидаясь выгрузки теста. Дежа установлена на основании с колесами, что облегчает перемещение теста из одного производственного помещения в другое. В современных пекарнях помещение, где производится замес теста, часто отделено от цеха формования заготовок, отправляемых на выпечку. Возможность перемещения дежи позволяет выделить стадию мойки дежи в отдельное помещение.

Особенности конструкции:

- Дежа класса HEAVY-DUTY с усиленным краем из нержавеющей стали AISI304; - для облегчения перемещения дежа снабжена ручкой из нержавеющей стали AISI304; - месильный крюк с сепаратором; - простая панель управления на русском языке; - корпус машины снабжен домкратами для надежной фиксации на полу и обеспечения горизонтальной установки; - повышенные требования к горизонтальности полов в месте установки, что продиктовано требованиями стыковки дежи и корпуса машины в котором расположен привод обеспечивающий ее вращение; - подъемный экран дежи из нержавеющей стали, блокирует включение машины при открывании/не полном закрывании месильного органа; - подъемный экран дежи из нержавеющей стали снабжен отверстием для оперативного контроля процесса замеса и загрузки ингредиентов без остановки; - датчик установки дежи блокирует опускание месильного органа и включения машины при неверной /не полной установке дежи в захватывающее устройство; - простая установка дежи, благодаря специальному 2-х стадийному механизму стыковки с автоматическим захватом, не требовательным к точному сведению дежи и корпуса; - облегченное перемещение корпуса тестомесильной машины, благодаря колесам, встроенным в основание.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность привода мешалки, кВт	Мощность привода дежи, кВт	Объем дежи, л	Максимальная загрузка по муке, кг	Габаритные размеры, мм
HL 130L	380/3/50	2,8/5,6	1,5	130	50	1540x1000x1620
HL 200L	380/3/50	5/7,5	1,5	200	75	1640x1100x1700





ОКРУГЛИТЕЛИ ТЕСТА



Округлитель теста модель ML 1400

Настольная тестоокруглительная машина предназначена для придания заготовкам теста круглой формы для дальнейшего формования.

Простая и надежная конструкция позволяет округлять до 1000 - 1200 заготовок в течение часа.

Данная модель с успехом используется также в хлебобулочных производствах для округления заготовок под гамбургерную булку.

Использование тестоокруглителя обязательно в случае, если вы предполагаете использовать низкотемпературную ферментацию.

Правильная геометрическая форма заготовки имеет прямое влияние на качество и внешний вид пиццы.

В зависимости от диапазона массы заготовки рекомендуется менять верхнюю пластину - колокол округлителя теста.

Особенности конструкции:

- Колокол приобретаются отдельно, его тип необходимо указывать при заказе; - можно приобрести колокола для следующих весовых диапазонов тестовых заготовок:

50 - 80 грамм;
90 - 130 грамм;
140 - 180 грамм;
190 - 230 грамм;
220 - 260 грамм;
260 - 300 грамм



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
ML 1400	600	2,4	220/1/50

ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Мини - печь для пиццы
модель EP-C02M

Популярный во всем мире формат пиццерий-киосков не очень распространен в России. Одна из причин этого — отсутствие возможности подключения киосков к электрическим сетям большой мощности с напряжением 380/3/50. Другая причина кроется в том, что подавляющее большинство печей для пиццы слишком громоздки для тесного пространства киоска. Представляем вам мини-печь для выпечки профессионального класса EP-C02M. Размеры позволяют установить ее в киоске на ограниченном пространстве. Для подключения достаточно стандартной розетки с напряжением 220/1/50.

Особенности конструкции:

- Корпус печи изготовлен из эмалированной стали; - камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI201; - мощная теплоизоляция предотвращает потери тепла в окружающую среду и делает работу оператора безопасной и комфортной; - две независимые камеры высотой 110 мм для максимальной гибкости в работе; - профессиональный керамический под с размерами 40x40 см позволяет выпекать пиццу с диаметром до 35 см; - мощные двери камер с петлями, рассчитанными на интенсивную эксплуатацию; - смотровые стекла для визуального контроля степени готовности пиццы; - теплоизолированные ручки открывания камер; - возможность использования для приготовления свежеприготовленной и замороженной пиццы; - компактный размер; - подключение к сети 220/1/50 проводом с сечением 2,5 мм (приведено сечение для медного провода).

диаметр пиццы 35 см



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Диапазон температур, С	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Число камер
EP-C02M	220/1/50	2,4	0-350	590x540x360	410x410x110	2

диаметр пиццы 35 см



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Мини-печь для пиццы серии EP COMPACT

Зачастую пиццерии формата уличного киоска или небольшой закусочной сталкиваются с комплексом ограничений. Ограниченный бюджет – одна из важных причин при выборе оборудования. Ограниченная площадь – типичная проблема малого бизнеса, экономящих

на аренде или располагающихся в формате

передвижных киосков. Ограниченная доступная электрическая

мощность в месте подключения – головная боль при открытии практически

любого предприятия общественного питания. Статические печи серии EP COMPACT решают описанные выше проблемы. Для нагрева используется классическая 2-х термостатная схема с электрическими ТЭН-ами. Камера печи снабжена подсветкой.

Предлагаются одно- и двух-камерные модели с корпусом из металла с термостойким полимерно-порошковым покрытием (P) или из нержавеющей стали (S).

Особенности конструкции:

- Мощная теплоизоляция из керамической ваты; - откидная дверь со смотровым стеклом; - подсветка внутреннего объема каждой камеры кварцевой лампой; - 2-х термостатная схема управления, раздельная для каждой камеры (средний ТЭН используется для нагрева пода верхней камеры и как верхний нагрев нижней камеры); - отдельная кнопка включения напряжения; - индикаторы подачи напряжения и включения нагревательных элементов; - профессиональный керамический под; - камера из специальной теплопроводящей стали; - постоянно открытый шибер для отвода влаги из камеры.

Технические данные:

Модель	Материал корпуса	Число камер	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт
EPС-01P	окрашенная сталь	1	560x570x280	410x410x110	220/1/50	1,6
EPС-01S	нержавеющая сталь	1	560x570x280	410x410x110	220/1/50	1,6
EPС-02P	окрашенная сталь	2	560x570x440	410x410x110	220/1/50	2,4
EPС-02S	нержавеющая сталь	2	560x570x440	410x410x110	220/1/50	2,4



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Статические печи серии EP A

Классические печи для пиццы, спроектированные конструкторами из Италии, отличаются великолепным качеством, оптимальной функциональностью, невысокой ценой. Продаются под торговыми марками Pizza system (Италия), Bartscher, Morgan (Германия).

Особенности конструкции:

- Печи серии EPA относятся к классу моноблочных печей без возможности увеличения числа камер после покупки печи; - фронтальная панель и камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI 430; - применена упрощенная схема управления с 2-мя термостатами, регулирующими температуру на уровне пода и в верхней части камеры, что значительно удешевляет конструкцию; - значительно упрощает использование печи наличие в большинстве моделей регулируемого шибера; - термометр, показывающий температуру воздуха в камере печи; - защитный термостат с пределом срабатывания + 500 Градусов Цельсия для полной безопасности работы; - фронтальная дверь с большим смотровым окном и яркая внутренняя подсветка позволяют легко контролировать процесс приготовления; - конструкция печи рассчитана на интенсивную эксплуатацию и выпечку качественной пиццы; - камеры печи снабжены мощной теплоизоляцией; - под печи изготовлен из шамотного камня.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Диапазон температур, С	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Число камер	Наличие шибера
EPA-2	220/380	2,3	100-350	975x485x415	660x360x130	1	Есть
EPA-4	220/380	4,5	100-450	975x815x415	660x690x130	1	Опция
EPA-8	220/380	9	100-450	975x815x745	660x690x130	2	Опция
EPA-6	220/380	6,9	100-450	975x1105x415	660x1020x130	1	Есть
EPA-12	220/380	13,8	100-450	975x1105x745	660x1020x130	2	Есть
EPA-6L	220/380	7,34	100-450	1305x815x415	990x690x130	1	Есть
EPA-12L	220/380	14,68	100-450	1305x815x745	990x690x130	2	Есть
EPA-9	220/380	9,03	100-450	1305x1105x415	990x1020x130	1	Есть
EPA-18	220/380	18,06	100-450	1305x1105x745	990x1020x130	2	Есть





ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Статические печи серии EP

Моноблочные печи начального уровня. Отличное решение для сезонной пиццерии или бизнеса с низким уровнем начальных инвестиций. Представления о профессиональной печи для пиццы с недорогой конструкцией воплощены в четырех предлагаемых моделях. Печь

позволит без труда справиться с задачами выпечки пиццы на противне, разогрева и доготовки полуфабрикатов, приготовления горячих бутербродов и закусок. Профессиональное качество по доступной цене.

Особенности конструкции:

- Печи снабжены керамическим подом, двумя группами нагревательных элементов для нагрева пода и верха камеры с раздельным управлением;
- для регулировки нагрева используется 2-х термостатная схема;
- камера печи снабжена подсветкой с отдельной кнопкой включения/выключения;
- большое смотровое стекло позволяет визуальнo контролировать процесс приготовления;
- теплоизоляция большой толщины снижает теплопотери в окружающую среду до минимума;
- для контроля температуры каждая камера печи снабжена большим аналоговым термометром;
- корпус печи изготовлен из стали RUSTIC, что с одной стороны, придает печи стилизованный "под старину" внешний вид, с другой стороны позволяет избежать проблем деформации листов камеры при нагреве (тонкая нержавеющая сталь в этом отношении ведет себя очень непредсказуемо).



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Размер камеры, мм	Число камер
EP 2-1	220/1/50	4.2	820x910x430	610x610x140	1
EP 2	380/3/50	8.4	820x910x750	610x610x140	2

СТЕНДЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

Стенды для печей серии EP, EP A

Простые разборные стенды для установки одно- и двухярусных печей. Стенды поставляются в плоской упаковке.

Особенности конструкции:

- Простая сборка с помощью ключа, входящего в комплект поставки;
- стенд комплектуется колесами, позволяющими перемещать печь в помещении;
- материал стенда - эмалированная сталь, устойчивая к воздействию влаги и других агрессивных сред;
- стенд в верхней части снабжен технологическими отверстиями для надежного закрепления печи с помощью ножек, вворачивающихся в ответные отверстия;
- подходят для любых других моделей печей для пиццы с соответствующими размерами.



Порядок сборки стенда:



Технические данные:

Модель стенда	Размер стенда, мм	Модель печи
A 8	980x820x770	EPA4/EPA8
A 12L	1305x820x770	EPA6L/EPA12L



ПЕЧИ КОНВЕЙЕРНЫЕ



Печи конвейерные модель HX1S

Конвейерные печи для пиццы класса MEDIUM-DUTY предназначены для предприятий fast-food и пиццерий со средней производительностью. При разработке печей были использованы конструктивные разработки и опыт производства подобных печей компанией HOLMAN Inc. (США).

Помимо пиццы в конвейерных печах можно готовить огромный ассортимент популярных закусок, таких как хот-доги, горячие сэндвичи, разогревать тосты и gratinировать готовые блюда.

Особенности конструкции:

- Корпус печей и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали AISI 304;
- конвейер (диаметр проволоки конвейера 0,7 мм) шириной 380 мм и длиной 1050 мм, позволяет выпекать пиццу диаметром до 38 см;
- производительность - 20 пицц/ч;
- максимальное время приготовления пиццы 38 см - 3 мин;
- печь снабжена цифровой панелью управления с возможностью регулировки скорости движения конвейера до 14,5 об/мин, направления движения конвейера и изменения степени нагрева 24-х нагревательных элементов;
- простая надежная конструкция идеально подойдет для эксплуатации в условиях, где сложно рассчитывать на квалифицированный сервис, печь крайне проста в обслуживании;
- великолепное качество этих печей нашло широкое международное признание со стороны сетевых проектов;
- для обеспечения дополнительной надежности печи снабжены защитным термостатом.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Диапазон температур, °C	Размер конвейера, мм
HX1S	380/3/50	6,7	1530x580x430	от 0 до +450	380x1050
HX2S	380/3/50	8,4	1530x1130x740	от 0 до +450	510x1420

ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПИЦЦЫ



Подогреватели пиццы серии R

Посетитель пиццерии не оценит мастерство Вашего пиццайолы, прекрасное тесто и тщательно отобранные ингредиенты, если Ваша пицца будет недостаточно горячей. Особенно этот вопрос актуален для пиццерий fast-food с залом, где свежеспекаящаяся пицца разных видов продается в нарезанном виде. В этом случае перед владельцем заведения встает классическая задача организации презентации различных видов пиццы. Пицца должна лежать на видном месте, для простого и быстрого доступа персонала и/или посетителей к лакомому кусочку.

Особенности конструкции:

- Лучшим решением является организация хранения - презентации с использованием тепловых баз и ИК - ламп, как это показано на фотографии;
- тепловая база представляет из себя гладкую поверхность из терпированного (закаленного) стекла темной окраски с размещенным под ним специальным плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности;
- использование стекла специального состава, поставляемого фирмой Schott (Германия), обеспечивает наименьшее тепловое сопротивление, что в практическом аспекте означает максимально эффективную передачу тепла от нагревательного элемента к продукту, экономию электроэнергии;
- для поддержания заданной температуры продукта используется термостат;
- корпус подогревателей, для обеспечения наилучших гигиенических условий, изготовлен из нержавеющей стали AISI304;
- регулируемые по высоте ножки позволяют нивелировать неровности поверхности, на которой производится установка;
- размер зоны нагрева 50x50 см позволяет размещать пиццу диаметром до 45 см;
- предлагаются модели с 1, 2 и 3-мя зонами нагрева.



Технические данные:

Модель	R500	R1000	R1500
Габаритные размеры, мм	530x530x88	1025x530x88	1545x530x88
Мощность, Вт	250	250x2	250x3

R 500





Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016

КОНУСНАЯ ПИЦЦА

НАБОР №1 (подключение 220/1/50, МОЩНОСТЬ 9,85 кВт)

1. Термопресс для формирования основания конусной пиццы модель РА-С2х2. 2. Конвективная печь модель EPF1. 3. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE. 4. Тепловая витрина DH-1P. 5. Форма для выпечки.

**НАБОР №2** (подключение 220/1/50, МОЩНОСТЬ 7,22 кВт)

1. Пресс для формирования основания конусной пиццы модель РА-01. 2. Конвективная печь модель EPF1. 3. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE. 4. Тепловая витрина DH-1P. 5. Форма для выпечки.

**НАБОР №3** (подключение 220/1/50, МОЩНОСТЬ 13 кВт)

1. Термопресс для формирования основания конусной пиццы модель РА-С4. 2. Конвективная печь модель EPF1. 3. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE. 4. Тепловая витрина DH-1P. 5. Форма для выпечки.

**НАБОР №4** (подключение 220/1/50, МОЩНОСТЬ 8,35 кВт)

1. Термопресс механический для формирования основания конусной пиццы модель РА-02М. 2. Конвективная печь модель EPF1. 3. Ротационная печь для выпечки конопиццы модель FPE. 4. Тепловая витрина DH-1P. 5. Форма для выпечки.





ПРЕССЫ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

Термопресс для формования основания коно-пиццы модель PA-C4 A

Основа конусной пиццы - стаканчик из теста конусообразной формы. Внутрь кладется начинка, после полуфабрикат запекается в любой доступной Вам печи. Для выпечки подойдет любая печь с высотой камеры, достаточной для размещения стаканчика и специальной нержавеющей подставки (не менее 20 см).

Конусная пицца может служить неплохим дополнением меню в классической пиццерии. Основным оборудованием необходимым для приготовления конусной пиццы является пресс.

Особенности конструкции:

- Предлагаемая модель позволяет формовать до 4-х конусов одновременно; - пресс снабжен индивидуальными аналоговыми термостатами для верхних и нижних матриц; - Аналоговый таймер позволяет с точностью до 1 секунды задавать время выпекания; - цикл прессования – пропекания – разведения форм происходит автоматически и не требует дополнительного вмешательства со стороны оператора; - положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равной массы в нижние формы, нажмите кнопку "press", все остальное произойдет автоматически; - по окончании цикла формования - пропекания, раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий о необходимости вынимания готовых тестовых конусов; - средняя продолжительность цикла приготовления – 120 секунд; - формы для выпечки изготовлены из полированного алюминия; - стандартные размеры стаканчиков - 65 мм внешний диаметр верхнего среза x 140 мм высота; - стандартная толщина стенки готового продукта 6 мм.



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Количество конусов
PA-C4	6,15	610x420x870	220/1/50	4



ПРЕССЫ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

Термопресс для формования основания коно-пиццы модель PA-C2x2

Предлагаемая модель позволяет формовать до 4-х конусов одновременно. Расположение матриц по формуле 2x2 позволяет минимизировать асимметричные нагрузки, что положительным образом сказывается на ресурсе работы машины. Пресс снабжен индивидуальными цифровыми термостатами для верхних и нижних матриц. Цифровой термостат показывает как заданную температуру, так и текущую температуру в режиме реального времени. Цифровой таймер позволяет с точностью до 1 секунды задавать время выпекания. Цикл прессования – пропекания – разведения форм происходит автоматически и не требует дополнительного вмешательства со стороны оператора.

Особенности конструкции:

- Положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равной массы в нижние формы, нажмите кнопку "press", все остальное произойдет автоматически; - по окончании цикла формования - пропекания раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий о необходимости вынимания готовых тестовых конусов; - средняя продолжительность цикла выпечки – 30 секунд, полная продолжительность рабочего цикла 1,5 – 2 минут; - формы для выпечки изготовлены из полированного алюминия, с антипригарным покрытием; - щетка для очистки форм входит в комплект поставки; - время разогрева форм до рабочей температуры + 170 /+ 180 оС: 13 – 18 минут; - система защиты от перегрузок и перегрева форм (защитный термостат); - настройка толщины прессовая производится только квалифицированным обслуживающим персоналом; - корпус пресса изготовлен из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм.

- Стандартные размеры выпекаемых стаканчиков: высота 170 мм, диаметр 70 мм, стенки готового продукта 6 мм.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Производительность, шт/ч
PA-C2x2	3	600x450x900	220/1/50	100-160





ПРЕССЫ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ



Пресс для формования основания
коно-пиццы модель РА-01

[illegible]

парой алюминиевых конусов.

Основные преимущества такого прессы:

Основные преимущества такого прессы:

- отсутствие термообработки в момент формования;
- ~~отсутствие термообработки в момент формования;~~

- возможность использования одного пресса для формования конусов различных размеров;

- компактный размер (220х150 мм) для размещения на столе достаточной площади 50х50 см).
- компактный размер (для размещения на столе достаточной площади 50х50 см).

Особенности конструкции:

Особенности конструкции:

- Производство конусов для пиццы 2-х размеров (15,5 x 7 см и 10,5 x 5 см); - в комплект поставки входит 16

[illegible]

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Производительность
PA-01	0,373	380x380x1100	220/1/50	4 заготовки в минуту



ПРЕССЫ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

Термопресс механический для
формования основания
коно-пиццы серии РА-02М

Позволяет формировать до 2-х конусов одновременно. Пресс снабжен индивидуальными аналоговыми термостатами для верхних и нижних матриц. Цикл прессования – пропекаания – разведения форм происходит за счет усилия прикладываемого оператором. Положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равной массы в нижние формы, произведите опускание верхних форм и зафиксируйте форму. По истечении необходимого для выпечки периода времени разведите с помощью рычага нижнюю форму (она разводится на две симметричные части), поднимите верхнюю часть пресса. Готовые заготовки упадут вниз и по специальной направляющей выпадут справа от оператора. Средняя продолжительность цикла приготовления 2-х форм – 120 сек. Формы для выпечки из полированного теплопроводного сплава. Стандартные размеры стаканчиков (внешний диаметр верхнего среза х высота х толщина стенки): - 60 х 140 х 5 мм (для РА-02М); - 70х170х6 мм (для РА-02МВ)

Особенности конструкции:

- Раздельные термостаты нагрева верхних и нижних форм; - формы из теплопроводящего сплава;
- LED-индикация подачи напряжения на нагревательные элементы; - равномерный нагрев за счет 6 нагревательных элементов (250 Вт каждый); - кулисно-рычажная система поднимания-опускания форм с фиксацией в верхнем и нижнем положении, гарантирует минимальные усилия на стадии формования и соблюдение параметра толщины заготовки вне зависимости от квалификации персонала; - ручка с изоляцией из натурального дерева; - разъемная на две симметричные части нижняя форма исключает проблему извлечения выпеченной тестовой заготовки из формы; - поверхности пресса, где возможен контакт с пищевыми продуктами облицованы нержавеющей сталью AISI304.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество и размеры конусов	Напряжение питания	Мощность, кВт
РА-02М	300х400х780	2 шт х 60*140*5 мм	220/1/50	1,5
РА-02МВ	300х400х780	2 шт х 70*170*6 мм	220/1/50	1,5



ПЕЧИ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ



Конвективная печь модель EPF1

Конвективная печь универсального назначения. Внутренний формат рассчитан на габаритность GN1/2. В комплект поставки входят 2 решетки соответствующего размера. Размер камеры позволяет использовать поставляемую дополнительно подставку для конопиццы форматом 2х3.

Функционально печь предназначена для разогрева и доготовки топпингованных полностью пропеченных тестовых конусов.

Для подключения печи достаточно источника переменного тока 220/1/50 (стандартной розетки).

Конвективный нагрев обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Для удобства использования печь снабжена аналоговым таймером.

Особенности конструкции:

- Простая аналоговая панель управления (термостат, индикатор включения нагрева, таймер, кнопка включения/выключения электрической сети);
- дверь с левой петлей из двойного закаленного стекла;
- термоизолированная ручка;
- уплотнитель двери;
- магнитная защелка двери;
- корпус и камера из нержавеющей стали AISI430;
- регулируемые по высоте ножки для горизонтальной установки;
- конвективный нагрев (1 нереверсивный вентилятор);
- четыре пары направляющих для размещения решеток или противней;
- 2 решетки форматом GN1/2 входят в комплект поставки.



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм
EPF1	2,5	555x488x387	380x305x270

ПЕЧИ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ



Ротационная печь для выпечки коно-пиццы модель FPE

Печь спроектирована специально для выпечки конопиццы. Уникальной особенностью этой печи является возможность использования ее, как для выпечки отформованных тестовых полуфабрикатов, получаемых после холодного прессования на РА-01 (процесс занимает 15 – 20 минут), так и доготовки коно-пиццы на основе пропеченных полуфабрикатов, получаемых горячим прессованием на термопрессах РА-С4, РА-С2х2. Для подключения печи достаточно источника переменного тока 220/1/50. Конвективный нагрев в сочетании с вращающимися держателями для конопиццы обеспечивают быструю и равномерную выпечку. Наличие внутренней подсветки делает печь FPE идеальным решением для предприятий fast-food, использующих концепцию front cooking, когда оборудование устанавливается непосредственно в зале, а процесс приготовления происходит на глазах у клиентов. Модель имеет модификацию FPE2 с двойным стеклопакетом.



Особенности конструкции:

- Простая аналоговая панель управления;
- корпус из нержавеющей стали AISI304;
- регулируемые по высоте ножки для горизонтальной установки;
- конвективный нагрев;
- 2-х ярусная внутренняя структура для коно пиццы (8 + 8 шт) легко снимается для целей мойки;
- подсветка внутреннего объема.

Панель управления:

- регулирование температуры в диапазоне от + 50 до + 300 С с помощью термостата;
- кнопка включения/выключения подсветки;
- кнопка включения/выключения привода подставки.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Напряжение питания	Число мест
FPE	3,5	420x610x970	220/1/50	8+8
FPE 2 (двойной стеклопакет)	3,5	590x570x1060	220/1/50	8+8





ВИТРИНЫ ДЛЯ КОНУ-ПИЦЦЫ

Витрина тепловая модель DH1P

Хранение горячих блюд перестало быть проблемой с использованием тепловой витрины DH1P.

Особенности конструкции:

- Специальная конструкция нагревательных элементов с температурой, регулируемой точным термостатом, позволяет поддерживать предварительно разогретые блюда при температуре от + 30 до + 70 Градусов Цельсия;
- текущий уровень температуры отображается на индикаторе встроенного термометра;
- три наклонные решетчатые полки из нержавеющей стали, расположены под углом к фронтальной панели и обеспечивают отличный обзор и большую площадь выкладки;
- предусмотрена совместимость с поставляемой отдельно формой для конусов 3x2;
- конструкция витрины изготовлена из нержавеющей стали AISI304 - лучшая гарантия соответствия самым строгим гигиеническим стандартам и прочности конструкции;
- изогнутое фронтальное стекло и внутренняя подсветка делают эту витрину идеальным решением для небольших закусочных, fast-food - других низкобюджетных предприятий общественного питания, где необходимо поддерживать в разогретом состоянии готовые блюда;
- остекление из закаленного силикатного стекла;
- верхняя часть витрины снабжена декоративной подсвечиваемой вставкой со слайдами готовых блюд - это привлекает внимание и способствует увеличению вероятности импульсной покупки;
- специальный резервуар с водой обеспечивает поддержание во внутреннем объеме повышенного уровня влажности для уменьшения эффекта высыхания хранящихся продуктов;
- для удобного размещения блюд на полках со стороны персонала предусмотрена большая распашная дверь.



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Способ нагрева
DH-1P	850	350x450x477	220/1/50	Естественная конвекция



Наведите объектив камеры Вашего телефона, чтобы увидеть еще больше оборудования.



collection 2015/2016
ХОЛОДИЛЬНОЕ



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Льдогенератор настольный без подключения к водопроводу модель ZB15AP

Идеальное решение для мини-бара, помещений, где отсутствует возможность подключения льдогенератора к водопроводной сети. Быстрый способ получения пищевого льда для приготовления охлажденных напитков и коктейлей.

Производительность 15 кг льда в сутки при компактном дизайне обеспечивается мощным герметичным холодильным агрегатом с воздушным охлаждением конденсатора. Просто налейте воды и включите льдогенератор в сеть!

Качество от мирового лидера производства коммерческого холодильного оборудования южнокорейской компании Koreco (Korean Refrigeration Company Inc.) в сочетании с доступной ценой - лучшая рекомендация для Вашего выбора.

Особенности конструкции:

- Совершенная система автоматики включает орошение охлаждаемых штырей, на которых быстро нарастет 12 пулеобразных кусочков льда; - по достижении заданного размера включится система автооттайки и готовый лед автоматически попадет в бункер; - по заполнении бункера льдом его производство будет автоматически приостановлено; - для простого извлечения льда из бункера предусмотрена нержавеющая сетчатая емкость, позволяющая легко извлекать весь лед из льдогенератора; - великолепный дизайн из прочного АВС - пластика с инъекцией пенополиуретана для лучшей теплоизоляции; - пластиковый корпус с отделкой под нержавеющую сталь; - простая электронная панель управления с 2 -мя индикаторами; - заполнения бункера льдом и напоминания необходимости добавления воды; - возможность программирования размеров получаемого льда с панели управления (три предустановленных размера).

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Размеры в упаковке, мм	Производительность кг/сутки	Мощность, Вт
ZB15AP	360x440x450	410x460x526	15/24	210



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Льдогенераторы пальчикового льда без подключения к водопроводу серии AZ

Уникальной особенностью предлагаемых моделей является возможность получения прозрачного льда в форме пули из воды, расфасованной в традиционные пластиковые бутылки, используемые для установки в кулеры.

Типичные области применения таких льдогенераторов:

- установка на судах;
- сезонная установка в летних кафе и ресторанах;
- выездное обслуживание.

Особенности конструкции:

- Использование динамического способа генерации льда позволяет получать прозрачный лед; - внешний корпус льдогенераторов изготовлен из легированной нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус выполнен в виде цельной конструкции из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана, это гарантирует, с одной стороны, прочность и устойчивость к внешним механическим нагрузкам, с другой стороны, великолепные теплоизоляционные свойства, позволяющие сократить расход электроэнергии на 40% по сравнению с традиционными конструкциями; - по заполнению бункера льдом происходит автоматическое отключение генерирования льда; - для автоматического управления работой льдогенераторов используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора; - боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутри барных стоек или почти вплотную к стене, не оставляя большого зазора; - великолепный дизайн и тщательная обработка корпуса позволяют устанавливать льдогенераторы в самых престижных барах и ресторанах; - регулируемые по высоте ножки позволяют выравнять льдогенератор на неровной поверхности.

Технические данные:

Модель	AZ25/6B	AZ50/10B
Производительность кг/сутки	25	50
Мощность, Вт	240	380
Вместимость бункера для льда, кг	6	10
Габаритные размеры, мм (без бутылки)	400x510x730	400x510x900





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



Льдогенераторы пальчикового и кубикового льда серии AZ

Льдогенераторы с подключением к водопроводной сети.

Особенности конструкции:

- Для генерирования пищевого льда используется вода, распыляемая через сопла в направлении снизу вверх на испарители; - в зависимости от формы испарителя получаемый лед имеет либо пулеобразную форму, либо форму кубика; - использование динамического способа генерации льда позволяет получать прозрачный лед с великолепными потребительскими свойствами; - внешний корпус льдогенераторов изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус выполнен в виде цельной конструкции из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана, это гарантирует с одной стороны прочность и устойчивость к внешним механическим нагрузкам, с другой стороны великолепные теплоизоляционные свойства, позволяющие сократить расход электроэнергии на 40% по сравнению с традиционными конструкциями; - для автоматического управления работой льдогенераторов используется промышленный программируемый DSP - процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора; - особое удобство использования достигается путем имеющейся крышки, наклоненной под углом 45 градусов, что позволяет выбирать лед из льдогенератора, не наклоняясь (за исключением модели AZ-20); - регулируемые по высоте ножки позволяют выровнять льдогенератор на неровной поверхности; - хладагент R134A.



Технические данные:

Модель	AZ - 20	AZ - 30	AZ - 36	AZ - 45	AZ - 70
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Производительность, кг/24 ч	21	30	38	48	68
Форма льда	пальчик	кубик	пальчик	кубик	пальчик
Вместимость емкости для льда, кг	8	10	10	14	14
Мощность, Вт	400	400	420	520	560
Ширина x Глубина x Высота, мм	380x470x640	424x536x827	424x536x827	558x536x827	558x536x827

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



Льдогенераторы пальчикового льда серии AZ

Льдогенераторы с подключением к водопроводной сети. Незаменимы в ресторанах и барах.

Принцип работы: 1. Погружение испарителей пальцеобразной формы в слой перемешиваемой воды; 2. На испарителях нарастает слой льда, по достижении толщины запрограммированного значения, включается автоматическая оттайка; 3. лед падает в бункер.

Использование динамического способа генерации льда позволяет получать прозрачный лед с великолепными потребительскими свойствами.

Особенности конструкции:

- Внешний корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус выполнен в виде цельной конструкции из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана, это гарантирует прочность и устойчивость к внешним механическим нагрузкам, а так же великолепные теплоизоляционные свойства, позволяющие сократить расход электроэнергии на 40% по сравнению с традиционными конструкциями; - для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем; - боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутри барных стоек или почти вплотную к стене, не оставляя большого зазора; - воздушное охлаждение конденсатора; - компрессор LG; - тип хладагента R 134 A.

Технические данные:

Модель	AZ20/5	AZ25/6	AZ50/13	AZ80/13
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Мощность, Вт	350	240	320	580
Вместимость бункера, кг	5	6	13	13
Производительность, кг/сутки	20	25	50	80
Тип льда (26x38 мм)	пальчиковый	пальчиковый	пальчиковый	пальчиковый
Габаритные размеры, мм	330x470x565	380x543x662	548x611x823	548x611x823
Размеры в упаковке, мм	407x550x630	457x621x710	625x690x872	625x690x872





ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



Льдогенераторы гранулированного льда серии AZ MS

Незаменимы в ресторанах и барах. Гранулированный лед является универсальным решением, используемым как в барах, так и в витринах для выкладки охлажденных мясных блюд, рыбы и гастрономии.

Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304; - внутренние поверхности льдогенератора, соприкасающиеся со льдом, изготовлены из ударопрочного пластика; - в отличие от льдогенераторов большинства европейских производителей для обслуживания достаточно снять фронтальную панель и Вы будете иметь полный доступ ко всем необходимым частям; - воздушный замок двери исключает потери температуры в закрытом положении; - предлагаемые модели снабжены воздушным охлаждением конденсатора; - для автоматического управления работой льдогенераторов используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора; - регулируемые по высоте ножки позволяют выравнять льдогенератор на неровной поверхности; - в качестве холодильной установки используются агрегаты с воздушным охлаждением конденсатора с герметичными холодильными компрессорами LG, работающими на озонобезопасном фреоне R134a; - малошумная конструкция холодильного агрегата.



Технические данные:

Модель	Производительность, кг/24 часа	Мощность, Вт	Емкость бункера, кг	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
AZ MS50	50	380	10	380x543x682	220/1/50
AZ MS85	85	580	15	548x611x843	220/1/50
AZ MS100	100	580	20	548x611x843	220/1/50
AZ MS200	200	1080	25	635x611x945	220/1/50

ЛЬДОДРОБИЛКИ



Шейверы для льда серии SG

Часто для приготовления напитков используется лед измельченный до состояния шуги (сухого крупноструктурированного снега). Подобный эффект получается при строгании льда лезвием. Среди наиболее популярных напитков, где используется «строганный» лед можно упомянуть: кофейные напитки Iced Mocha Cappuccino, Iced Vanilla Coffee, Fake-A-Frappuccino, алкогольные коктейли Brandy Alexander Frost, различные коктейли «маргарита». Использование льдодробилок серии SG позволяет отказаться от использования блендера при приготовлении большого числа напитков, повысить производительность труда бармена, увеличить выручку от продажи холодных напитков в весенне-летний сезон. Кубики льда любой формы загружаются в бункер из нержавеющей стали. Во избежание разбрасывания льда при работе бункер закрывается откидной крышкой. Нажатие кнопки включения приводит к включению привода лезвия слайсера, строгачающего лед. Скорость вращения и профиль лезвия оптимизированы для получения тонко струганного льда.

SG128



SG156

SG158



Особенности конструкции:

- Корпус из пластика ABS; - регулятор зазора между лезвием и станиной диска, вынесенный на переднюю панель, позволяет настраивать грубость строгания; - поддон для сбора просыпавшегося измельченного льда; - мощный двигатель; - наструганный лед выбрасывается из отверстия на фронтальной панели, емкость-накопитель не входит в комплект поставки; - защита от перегрузки и включения при незакрытой крышке бункера; - компактные размеры и неброский дизайн оптимальны для установки на барной стойке.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Производительность, кг/ч	Габаритные размеры, мм
SG 128	220/1/50	180	2	290 x 360 x 450
SG 156	220/1/50	126	6	335 x 235 x 472
SG 158	220/1/50	126	8	323 x 245 x 495



GND 14

GN 1/1
60x40

БЛАСТ-ФРИЗЕРЫ



Бласт-фризеры / чиллеры
серии GND

Главная проблема пищевой безопасности – это активное развитие микрофлоры внутри продуктов по мере их остывания. Основной способ подавления развития микрофлоры – это интенсивное охлаждение и даже замораживание продукта и его последующее хранение с

соблюдением режима пониженной температуры. В

случае приготовления кондитерских изделий камера шокового

охлаждения позволяет быстро и безопасно довести консистенцию бисквитного теста, кремов, наполнителей до консистенции, пригодной для операций формования и декорирования.

Особенности конструкции:

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304, толщиной 1 мм; - возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания; - использование 2-х режимов работы: - по достижению внутри продукта заданной температуры (измерение с помощью термощупа); - по таймеру (охлаждение за 90 мин, замораживание за 240 мин); - использование озонобезопасного фреона как в холодильной системе, так и при производстве термоизоляции; - охлаждение с помощью воздухоохладителя (двигатель ЕВМ, ФРГ); - возможность использования противней двух наиболее популярных форматов (GN1/1 и 60x40 см); - первоклассные компоненты: - компрессора Aspera, Tecumseh, Danfoss; - автоматика Danfoss и Dixell; - скругленные углы камеры для простой очистки.

Технические данные:

Модель	GND 3	GND 5	GND 10	GND 14
Габаритные размеры, мм	800x815x925	800x815x995	800x815x1625	800x815x2170
Размеры камеры, мм	660x420x330	660x420x400	660x420x870	660x420x1150
Режим шокового охлаждения +90/+3 за 90 мин.	да	да	да	да
Режим шокового замораживание +90/-18 за 240 мин.	да	да	да	да
Мощность холодильного агрегата, Вт	703	801	1298	2000
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	380/3/50
Размораживание	ТЭН	ТЭН	ТЭН	ТЭН
Направляющие для gastronorm (GN1/1)	3 пары	5 пар	10 пар	15 пар
Направляющие под противень 60x40 см	3 пары	5 пар	10 пар	15 пар

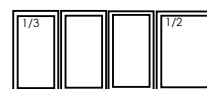
СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Витрины для ингредиентов
серии VRX

Универсальное решение для хранения и дистрибуции охлажденных ингредиентов в пищевых производствах.

Статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки ванны, в которую помещаются gastronorm (*). Основное применение – линии формирования пиццы, сэндвичей, салатов.

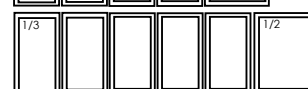
VRX 1200



VRX 1400



VRX 1500



VRX 1600



VRX 1800



VRX 2000



Пример установки VRX1500 на SPZ 2600TN
GN 1/3



(*) – gastronorm не входят

в комплект поставки и подбираются индивидуально. В некоторых модификациях витрин VRX1200-380(395), VRX1400-380(395), VRX1500-380(395) возможна замена одной емкости GN1/3 на GN1/2.

Особенности конструкции:

- Корпус из нержавеющей стали AISI304;
- ванна с отверстием в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии; - электронный термостат с LED- индикатором, отображающим текущую температуру ; >>>>>

Технические данные серии 380 (395), внутренний формат GN1/3:

Модель	VRX955-380(395)	VRX1200-380(395)	VRX1400-380(395)	VRX1500-380(395)	VRX1800-380(395)	VRX2000-380(395)
Внешние размеры, мм	955x395x225	1200x395x225	1400x395x225	1500x395x225	1800x395x225	2000x395x225
Внутренние размеры, мм	600x305x155	845x305x155	1045x305x155	1145x305x155	1445x305x155	1645x305x155
Мощность, Вт	180	180	180	180	180	180
Вместимость GN 1/3x150+1/2x150		3+1	4+1	5+1	8+0	9+0

GN 1/4

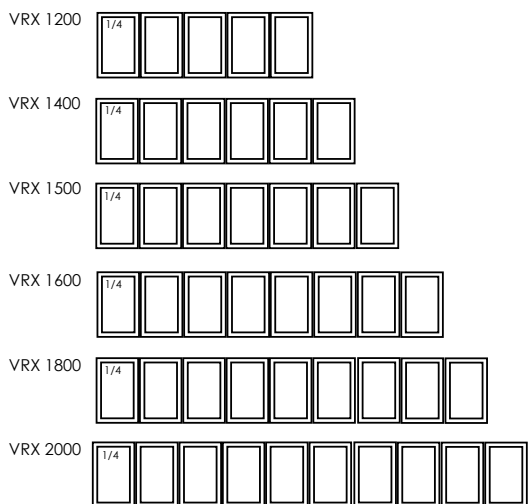
Пример установки VRX2000 на SPZ2610TN



СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Витрины для ингредиентов
серии VRX (продолжение)

<<<<< - использование озонобезопасных материалов для производства; - защитное закаленное стекло со специальным крепежом; - проваренные, закругленные углы для обеспечения идеальных гигиенических условий; - компрессоры Aspera, Zanussi; - агрегат с правой стороны (по специальному заказу агрегат с левой стороны).



Технические данные серии 330 (335), внутренний формат GN1/4:

Модель	VRX1200-330(335)	VRX1400-330(335)	VRX1500-330(335)	VRX1800-330(335)	VRX2000-330(335)
Внешние размеры, мм	1200x335x225	1400x335x225	1500x335x225	1800x335x225	2000x335x225
Внутренние размеры, мм	845x245x155	1045x245x155	1145x245x155	1445x245x155	1645x245x155
Мощность, Вт	180	180	180	180	180
Вместимость GN 1/4x150	5	6	7	9	10



СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Холодильные столы серии GN

Гастронормированные холодильные столы. Серия GN будет постепенно приходить на смену выпускаемым ранее столам серии TG.

Особенности конструкции:

- Размер полки стола соответствует гастронормированному формату GN1/1 (530x325 мм);
- конструкция из нержавеющей стали AISI304;
- тщательная обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку;
- температура во внутреннем объеме: + 2 / + 8 Градусов Цельсия;
- стандартное расположение холодильного агрегата - справа относительно охлаждаемого объема;
- теплоизоляция толщиной 60 мм и увеличенная поверхность конденсатора холодильного агрегата для максимальной экономии расхода электроэнергии и возможности эксплуатации в помещениях с температурой + 43 Градуса Цельсия, влажностью до 70%;
- цифровой контроллер Carel (Италия) для автоматического управления всеми параметрами работы стола;
- при производстве используются компрессоры Aspera, Electrolux, произведенные в ЕЭС;
- опционально исполнение для подключения удаленного холодильного агрегата (индекс SG в конце названия);
- столы для подключения удаленного холодильного агрегата (SG) имеют длину на 140 мм меньше, чем обычные;
- теплоизоляция изготовлена в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов; >>>>>

GN2100TN

GN 1/1
+2~+8°C

Технические данные среднетемпературной серии GN TN:

Модель Модель с отбортовкой	GN2100TN GN2200TN	GN1500TN GN1500TN-SB	GN3100TN GN3200TN	GN2000TN GN2000TN-SB	GN4100TN GN4200TN
Габаритные размеры, мм	1360x700x860(50)	1500x700x860(50)	1795x700x860(50)	2000x700x860(50)	2230x700x860(50)
Размер камеры, мм	902x540x589	1042x540x589	1137x540x589	1542x540x589	1772x540x589
Число дверей, шт	2	2	3	3	4
Кол-во полок в комплекте, шт	2	2	3	3	4
Мощность холодильного агрегата, Вт	260	320	500	560	709
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50

GN2100BT

+ комплект из 2 ящиков
+ комплект из 3 ящиков



GN 1/1
-10~-20°C

СТОЛЫ РАБОЧИЕ



Морозильные столы серии GN

<<<<< - охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал обеспечивает равномерное охлаждение внутреннего объема вне зависимости от равномерности загрузки внутреннего объема; - автоматическое размораживание испарителя и испарение конденсата; - двери с автодоводчиком; - магнитные уплотнения

дверей, выдвижные ящики, заменяемые без использования

инструмента; - нагревательный элемент, утопленный по периметру двери,

для исключения образования конденсата и нарастания льда

на стыке двери с корпусом стола; - в комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте; - специальная конструкция холодильного отделения для простого обслуживания и ремонта; - U-образный контур воздушного охлаждения конденсатора позволяет устанавливать стол вплотную к стене без риска снижения холодопроизводительности; - специальные вандалоустойчивые петли; - вогнутое дно камеры стола со сливным отверстием для облегчения санитарной обработки; - в комплект поставки входят пластифицированные полки (кол-во соответствует числу дверей); - возможность простой замены дверей на выдвижные ящики непосредственно в месте установки

Поставляются опционально: - комплект для самостоятельной установки выдвижных ящиков с системой направляющих COMPEX (Италия); - колеса с системой блокировки для самостоятельной установки; - столешница с отбортовкой (устанавливается на заводе-изготовителе); - подсветка (устанавливается на заводе-изготовителе).



Технические данные низкотемпературной серии GN BT:

Модель Модель с отбортовкой	GN2100BT GN2200BT	GN1500BT GN1500BT-SB	GN3100BT GN3200BT	GN2000BT GN2000BT-SB	GN4100BT GN4200BT
Габаритные размеры, мм	1360x700x860(50)	1500x700x860(50)	1795x700x860(50)	2000x700x860(50)	2230x700x860(50)
Размер камеры, мм	902x540x589	1042x540x589	1137x540x589	1542x540x589	1772x540x589
Число дверей, шт	2	2	3	3	4
Кол-во полок в поставки, шт	2	2	3	3	4
Мощность холодильного агрегата, Вт	560	590	675	740	900
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50



СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Холодильные / морозильные столы серии SEPF

Экономическая серия холодильных/морозильных столов для предприятий с ограниченным бюджетом и небольшими производственными площадями.

Идеально подойдет для небольших кафе, баров, где необходимо установить рабочие столы с охлаждаемым внутренним объемом. Гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить продукты и ингредиенты в gastronorm-форматах GN1/1. При производстве использованы материалы и комплектующие высочайшего качества, гарантирующие характерную для профессиональных изделий структурную прочность и надежность при эксплуатации в условиях производства.

Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI439; - при изготовлении наружных поверхностей использована сталь толщиной 0,8 мм; - внутренняя камера из стали толщиной 0,6 мм; - столешница без отбортовки; - отсек с холодильным агрегатом справа; - автоматика CAREL, произведенная в Италии - гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера; - автоматическая система оттаивания испарителя с принудительной системой испарения воды - для более простой и безопасной эксплуатации; - герметичные компрессоры, установленные в шкафах произведены технологическим лидером отрасли - Danfoss (Германия) - залог многолетней безаварийной эксплуатации; - воздухоохладители снабжены вентиляторами EBM (Германия) - эффективное, малозумное охлаждение внутреннего объема!; - при производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a; - двери с функцией автоматической доводки при закрывании; - высокие ножки из нержавеющей стали для простой уборки в месте эксплуатации; - столы спроектированы для эксплуатации в помещениях с температурой, не превышающей +38 °C.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Размеры полки, мм	Число дверей	t во внутреннем объеме	Мощность, Вт	Напряжение питания
SEPF3422	1390x700x850	570x325	2	+2/+10	175	220/1/50
SEPF3432	1835x700x850	570x325	3	+2/+10	215	220/1/50
SEPF3462	1390x700x850	570x325	2	-6/-18	235	220/1/50
SEPF3472	1835x700x850	570x325	3	-6/-18	275	220/1/50

SEPF 3422



GN 1/1

SESL3800



GN 1/1

СТОЛЫ РАБОЧИЕ



Сервисные холодильные столы серии SESL

Экономическая серия сервисных холодильных столов для предприятий с ограниченным бюджетом и небольшими производственными площадями.

Идеально подойдет для небольших кафе, баров, где необходимо установить компактные сервисные столы с охлаждаемым внутренним объемом.

Гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить ингредиенты в гастроемкостях форматом GN1/1.

Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI439; - при изготовлении наружных поверхностей использована сталь толщиной 0,8 мм; - внутренняя камера из стали толщиной 0,6 мм; - автоматика CAREL, произведенная в Италии - гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера; - герметичные компрессоры, установленные в шкафах, произведены технологическим лидером отрасли - Danfoss (Германия) - залог многолетней безаварийной эксплуатации; - охлаждение за счет обдува стенок вентиляторами EBM (Германия); - при производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a; - гастроемкости не входят в комплект поставки.

Описания моделей:

- **SESL3800** салатная станция с телескопической крышкой, верхняя часть GN1/1 x 2 + GN1/6 x 3; - **SESL3831** пиццерийная станция с гранитной столешницей, витрина для размещения гастроемкостей GN1/6 x 5; - **SESL3801** компактный рабочий стол.



SESL3831

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Размеры полки, мм	Число дверей	t во внутреннем объеме	Мощность, Вт	Напряжение питания
SESL3800	900x700x850	570x325	2	+2/+10	180	220/1/50
SESL3831	900x700x850	570x325	2	+2/+10	180	220/1/50
SESL3801	900x700x850	570x325	2	+2/+10	180	220/1/50

СТОЛЫ РАБОЧИЕ



Столы с холодильным/морозильным внутренним объемом серии TUC

Серия компактных рабочих столов с охлаждаемым внутренним объемом.

Основное назначение: хранение предварительно охлажденных или замороженных ингредиентов, используемых в пищевых производствах.

Бескомпромиссное качество изготовления, особое внимание к качеству используемых материалов и компонентов – отличительные особенности столов серии TUC.

Особенности конструкции:

- Активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя; - высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия); - автоматическая система оттайки; - автоматическая система испарения воды; - двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90 градусов; - легкоъемные уплотнительные прокладки двери (простая очистка и замена); - микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании; - регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки; - максимальная нагрузка одной полки 80 кг; - колеса для облегчения перемещения, в т.ч. с 2-мя тормозами; - усиленные петли, рассчитанные на интенсивную эксплуатацию.

Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Температура во внутреннем объеме, °C	Кол-во полок в комплекте поставки	Число дверей, шт	Мощность компрессора, Вт	Напряжение питания
TUC27	705x770x850	584x640x662	0 + 5	1	1	300	220/1/50
TUC48	1220x770x850	1104x640x662	0 + 5	2	2	300	220/1/50
TUC60	1555x770x850	1434x640x662	0 + 5	2	2	300	220/1/50
TUC27F	705x770x850	584x640x662	-18-22	1	1	500	220/1/50
TUC48F	1220x770x850	1104x640x662	-18-22	2	2	500	220/1/50
TUC60F	1555x770x850	1434x640x662	-18-22	2	2	500	220/1/50

TUC 48





СТОЛЫ РАБОЧИЕ



Холодильные/морозильные
столы серии PS YPS 90

Экономическая серия сервисных холодильных столов для предприятий с ограниченным бюджетом. Столы имеют негастронормированные внутренние размеры.

Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI439; - при изготовлении наружных поверхностей использована сталь толщиной 0,8 мм; - внутренняя камера из стали толщиной 0,6 мм; - автоматика CAREL, произведенная в Италии – гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера; - герметичные компрессоры, установленные в шкафах произведены технологическим лидером отрасли – Danfoss (Германия) – залог многолетней безаварийной эксплуатации; - охлаждение за счет обдува стенок вентиляторами EBM (Германия) - эффективное, мал шумное охлаждение внутреннего объема!; - При производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a; - двери с функцией автоматической доводки при закрывании; - ножки, регулируемые по высоте; - столы спроектированы для эксплуатации в помещениях с температурой, не превышающей +38 Градусов Цельсия; - холодильный агрегат слева.



Технические данные:

Модель	Число дверей	Габаритные размеры, мм	Температурный режим, °C	Мощность холодильного агрегата, Вт	Размер полки, мм	Тип охлаждения
PS YPS 9023	2	1200x750x800	+ 2 + 10	185	570*385+570*285	Воздухоохладитель
PS YPS 9033	2	1500x750x800	+ 2 + 10	185	570*535	Воздухоохладитель
PS YPS 9043	2	1800x750x800	+ 2 + 10	185	570*685	Воздухоохладитель
PS YPS 9028	2	1200x750x800	- 6 - 18	230	570*385+570*285	Воздухоохладитель
PS YPS 9038	2	1500x750x800	- 6 - 18	230	570*535	Воздухоохладитель
PS YPS 9048	2	1800x750x800	- 6 - 18	230	570*685	Воздухоохладитель

КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ
НА СТР. 74



TPP67

TPP93

РАБОЧИЕ СТАНЦИИ



Рабочие станции холодильные с отдельными охлаждаемыми объемами серии TPP

Серия холодильных станций с отдельными охлаждаемыми объемами. Основное назначение рабочих станций TPP – сборка пиццы, сэндвичей, сервировка холодных блюд. В комплект поставки входят гастроемкости из поликарбоната и столешница из пищевого полиэтилена глубиной 45 см.

Особенности конструкции:

- Активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя; - высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия); - автоматическая система оттайки; - автоматическая система испарения воды; - двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90°С; - легкосъемные уплотнительные прокладки двери; - микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании; - регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки; - максимальная загрузка одной полки 80 кг; - колеса с тормозами для облегчения перемещения; - усиленные петли; - агрегат справа; - отдельные воздухоохладители для внутреннего объема и ингредиентов; - увеличенная поверхность конденсатора для эффективной работы в экстремальных температурных режимах; - компрессоры от всемирно известных поставщиков (Aspera, Zanussi); - увеличенный внутренний объем для свободной циркуляции воздуха при полной загрузке; - электронный контроллер Dixell; - отделение для ингредиентов закрывается откидной крышкой.

Технические данные:

Модель	TPP44	TPP67	TPP93
Внешние размеры, мм	1203x820x900(1050)	1798x820x900(1050)	2393x820x900(1050)
Внутренние размеры, мм	653x627x650	1248x627x650	1843x627x650
Температура во внутреннем объеме, С	0 + 5	0 + 5	0 + 5
Размер рабочей поверхности из нержавеющей стали, мм	375x1200	375x1798	375x2393
Размер рабочей п/э поверхности, мм	450x1200	450x1798	450x2393
Размер рабочей поверхности из гранита (опция), мм	420x1200	420x1798	420x2393
Вместимость отделения для ингредиентов, в GN1/3	6	6+3	3+6+3
Количество дверей формата 600x400 мм, шт.	1	2	3
Мощность компрессора, Вт	175	275	513



РАБОЧИЕ СТАНЦИИ

Рабочие станции холодильные с отделением для ингредиентов серии SH

Серия холодильных станций с отдельными охлаждаемыми объемами. Основное назначение рабочих станций SH – сборка пиццы, сэндвичей, сервировка холодных блюд. Гастроемкости из поликарбоната входят в комплект поставки. Рабочая поверхность из нержавеющей стали глубиной 40 см.

Особенности конструкции:

- Активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя; - высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия); - автоматическая система оттайки; - автоматическая система испарения воды; - двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90°С; - легкосъемные уплотнительные прокладки двери; - микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании; - регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки; - максимальная загрузка одной полки 80 кг; - регулируемые по высоте ножки; - усиленные петли; - холодильный агрегат расположен справа для обеспечения простого доступа; - увеличенная поверхность конденсатора для эффективной работы в экстремальных температурных режимах; - компрессоры от всемирно известных поставщиков (Aspera, Zanussi); - увеличенный внутренний объем для свободной циркуляции воздуха при полной загрузке; - электронный контроллер Dixell; - отделение для ингредиентов закрывается откидной крышкой, что позволяет минимизировать контакт охлажденных продуктов с окружающим воздухом; - направляющие предназначены для размещения противней 60x40 см или ящиков для теста такого же формата.

Технические данные:

Модель	SH 2000	SH 3000
Габаритные размеры, мм	1510x800x850(1080)	2000x800x850(1080)
Внутренние размеры, мм	1052x630x589	1562x630x589
Температура во внутреннем объеме, С	+2/+8	+2/+8
Вместимость отделения для ингредиентов, в GN 1/3	4+4	5+5
Размер рабочей поверхности из нержавеющей стали, мм	400x1510	420x2000
Размер рабочей поверхности из гранита (опция), мм	420x1510	420x2000
Количество дверей формата 600x400мм, шт	2	3
Мощность компрессора, Вт	350	350

SH 3000



PS300



GN 1/1

РАБОЧИЕ СТАНЦИИ



Холодильные станции для подготовки пиццы, салатов серии PS

Особенность предлагаемых моделей – встроенная гастронормированная витрина из нержавеющей стали, позволяющая размещать ингредиенты не только внутри охлаждаемого объема, но и снаружи на расстоянии вытянутой руки от повара.

Особенности конструкции:

- Столешница и внешний корпус стола, камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 0,8 мм;
- внутренний объем и система активного охлаждения воздухоохладителями оптимизированы для хранения гастроемкостей;
- рабочая поверхность глубиной 45,5 см позволяет работать с пиццей, диаметр которой не превышает 40 см;
- теплоизоляция, изготовленная в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов;
- охлаждение внутреннего объема и витрины для ингредиентов с помощью воздухоохладителя через воздушный канал, обеспечивающий равномерное охлаждение внутреннего объема вне зависимости от равномерности загрузки внутреннего объема;
- автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата;
- двери с автодоводчиком и магнитным уплотнением;
- в комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте;
- специальная конструкция холодильного отделения для простого обслуживания и ремонта;
- специальные вандалоустойчивые петли.

Технические данные:

Модель	PS200	PS300
Внешние рамеры, мм	900x700x885(1015)	1365x700x885(1015)
Внутренние размеры, мм	830x515x500	1295x515x500
Вместимость витрины, шт	5 x 1/6	6 x 1/3 + 1/2
Размер рабочей поверхности из нерж. стали, мм	900x455	1365x455
Объем нетто, л	201	320
Мощность холодильного агрегата, Вт	200	220
Температурный режим, Градусов Цельсия	+2 + 8	+2 + 8
Число дверей, формата GN1/1	2	3

РАБОЧИЕ СТАНЦИИ



Стол для приготовления пиццы серии PS YPS 90

Рабочие столы с охлаждаемым внутренним объемом, предназначенные для пиццерий. Недорогое решение для инвесторов с ограниченным бюджетом. Внутренний объем и система активного охлаждения воздухоохладителями оптимизированы для хранения стандартных пластиковых ящиков (60x40 см) с тестовыми заготовками пиццы.

60x40 см



Особенности конструкции:



- Большая гранитная столешница глубиной 75 см (опция) позволяет работать с пиццей, диаметр которой не превышает 50-60 см;
- внешний корпус стола изготовлен из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,5 мм;
- рабочая камера изготавливается из нержавеющей стали AISI430;
- каждый отсек за дверью комплектуется двумя сетчатыми полками;
- для подключения стола необходим источник переменного тока 220/1/50;
- использование ключевых компонентов западноевропейского производства является дополнительной гарантией качества;
- мощный холодильный агрегат Electrolux или Danfoss, заправленный озонобезопасным фреоном R134a обеспечивает поддержание заданной температуры, устанавливаемой в диапазоне +2 / +10 Градусов Цельсия;
- электронный контроллер Carel (Италия) контролирует работу агрегата и системы автооттайки;
- столы снабжены системой автоматического испарения воды, собирающейся после срабатывания оттайки во внешней емкости;
- полное соответствие стандартам безопасности и гигиены РФ;
- опционально поставляются гранитная столешница и витрина для ингредиентов VRX.

Технические данные:

Модель	Кол-во ящиков для теста, шт.	Кол-во дверей	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Рекомендуемая витрина для ингредиентов
PS YPS 9033	8	2	400	1500x750x800	VRX-1500I, II
PS YPS 9043	12	2	450	1800x750x800	VRX-1800I, II



60x40 см

РАБОЧИЕ СТАНЦИИ



Рабочие станции для пиццы серии SPZ

Главное в пиццерийном столе – это большая столешница, изготовленная из толстого полированного гранита. Предпочтение граниту отдается по причине неприлипания пиццерийного теста к его поверхности, что упрощает формование

тестовой основы. Вторая причина заключается

в высокой теплоемкости гранита. Как следствие, тесто при

контакте с гранитной поверхностью не нагревается, что очень важно т.к.

дрожжевые сорта теста, к которым относится пиццерийное, очень чувствительны к нагреву при формовании. Глубина столешницы позволяет формовать тестовые заготовки большого диаметра (до 50 см). Над рабочей поверхностью располагается витрина с ингредиентами, используемая при формировании топпинга. Витрина позволяет хранить предварительно охлажденные продукты при температуре + 5 / + 10 градусов Цельсия. Охлаждаемый внутренний объем стола рассчитан на стандартные тестовые ящики, в которых хранятся округленные тестовые заготовки, используемые для формования тестовой основы. Размер дверей и направляющие под ящик 60x40 см. Температура во внутреннем объеме + 5 / + 10 градусов Цельсия гарантирует длительный срок хранения тестовых заготовок без ферментации теста, что очень удобно для планирования работы. Пиццайола имеет возможность с утра произвести замес дневной нормы теста, его деление и формование круглых заготовок. После этого заготовки раскладываются в ящики и убираются в стол.



Для приготовления пиццы пиццайола вынимает тестовую заготовку из стола, раскатывает ее, наносит на нее топпинг, пицца отправляется в печь. Никаких лишних затрат времени – все предусмотрено.

Немаловажно, что во всех столах имеется возможность установки температуры в диапазоне от + 5/+10 градусов Цельсия, а класс исполнения позволяет использовать их при температуре окружающего воздуха до + 34 градусов Цельсия.

Специальная U - образная компоновка воздушного контура воздухоохладителя позволяет устанавливать прилавки вплотную к стене. Для подключения необходима стандартная розетка 220/1/50.

Витрины для ингредиентов VRX не входят в стоимость станции.

Особенности конструкции:

- **Модель SPZ2600TN.** Двухдверная модель с размерами 1510x800x1415 мм. Гранитная столешница с глубиной 800 мм. Гастронормированная витрина VRX для ингредиентов (опция) устанавливается на 3-х стороннем гранитном бортике столешницы.

- **Модель SPZ3600TN.** Трех дверная модель с размерами 2045x800x1415 мм. Гранитная столешница с глубиной 800 мм. Гастронормированная витрина для ингредиентов VRX (опция) устанавливается на 3-х стороннем гранитном бортике столешницы.

SPZ2610TN

- **Модель SPZ1610TN/2610TN.** Одно- и двухдверная модели с семью нейтральными выдвижными ящиками с размерами 1510x800x1415 и 2045x800x1415 мм. Дополнительные нейтральные ящики размером 60x40 см удобны, как место хранения заготовок, которые предназначены для немедленного использования. Гранитная столешница с глубиной 800 мм. Гастронормированная витрина VRX для ингредиентов (опция) устанавливается на 3-х стороннем гранитном бортике столешницы.



60 x 40 см

Технические данные:

Модель станции	Модель совместимой витрины	Вместимость витрины	Габаритные размеры, мм	Число дверей и ящиков	Мощность, Вт
SPZ2600TN	VRX1500	5xGN1/3+GN1/2	1510x800x1415	2	450+120
SPZ1610TN	VRX1500	5xGN1/3+GN1/2	1510x800x1415	1+7	280+120
SPZ3600TN	VRX2000	9xGN1/3	2045x800x1415	3	600+120
SPZ2610TN	VRX2000	9xGN1/3	2045x800x1415	2+7	600+120



РАБОЧИЕ СТАНЦИИ

Рабочая станция для пиццы
модель S903PZ

Что делать, если площади или размеры дверного проема не позволяют установить классический стол для пиццы? Для пиццерий с ограниченной площадью предлагаются компактные пиццерийные станции глубиной 700 мм, с гранитной столешницей и с бортиками по 3 сторонам.

Предпочтение граниту отдается по причине неприлипания пиццерийного теста к его поверхности, что упрощает формование тестовой основы. 2-я причина заключается в высокой теплоемкости гранита, тесто при контакте с гранитной поверхностью не нагревается, что очень важно т.к. дрожжевые сорта теста, к которым относится пиццерийное, очень чувствительны к нагреву при формовании. Глубина столешницы позволяет формовать тестовые заготовки диаметром до 50 см. Над рабочей поверхностью возможно разместить витрину с ингредиентами VRX, используемую при формировании топпинга. Основным неудобством компактной модели является невозможность использования внутреннего охлаждаемого объема совместно со стандартными ящиками для теста с размерами 60x40 см.

Особенности конструкции:

- Внутренний объем SP903PZ имеет гастронормированные размеры; - стол укомплектован полками форматом GN1/1 (530x325 мм); - число полок соответствует числу дверей; - имеется возможность установки температуры в диапазоне от + 5/+10 градусов Цельсия, а класс исполнения позволяет использовать их при температуре окружающего воздуха до + 38 градусов Цельсия; - специальная U - образная компоновка воздушного контура воздухоохладителя позволяет устанавливать прилавки вплотную к стене; - озонобезопасный хладагент R134a; - теплоизоляция 65 мм из пенополиуретана; - корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - для подключения необходима стандартная розетка 220/1/50; - витрина для ингредиентов VRX1400 и гастроемкости не входят в комплект поставки и приобретаются дополнительно.

Технические данные:

Модель	Модель совместимой витрины VRX	Габаритные размеры, мм	Число дверей	Мощность, Вт
S903PZ	VRX1400 4xGN1/3+GN1/2	1365x700x1415	3	450+120



РАБОЧИЕ СТАНЦИИ

Рабочие станции для пиццы
серии PZ

В условиях ограниченного рабочего пространства пиццерий важным является возможность установки компактного оборудования, обеспечивающего функциональность, надежность и производительность профессионального уровня. Уникальной особенностью рассматриваемых моделей является их глубина, которая составляет 700 мм (стандартные пиццерийные станции имеют глубину 800 мм). Благодаря этому их можно занести в помещение с минимальным дверным проемом. Класс исполнения этих моделей соответствует классу heavy-duty и предназначен для интенсивной эксплуатации.

Особенности конструкции:

- Столешница глубиной 700 мм из 20 мм гранита с высоким 3-х сторонним бортом позволяет работать с пиццей, максимальный диаметр которой не превышает 50 см; - возможность установки на отбортовку холодильных витрин для ингредиентов VRX995 (для модели PZ4001), VRX1400 (для модели PZ9001); - нижнее расположение холодильного агрегата (герметичная холодильная установка Zanussi или Aspera) с воздушным охлаждением конденсатора, простое обслуживание; - принудительное с помощью воздухоохладителя охлаждение внутреннего объема; - электронный контроллер Eliwell или Dixell; - автоматическое размораживание и испарение конденсата; - модель с одной (PZ4001) или двумя дверями (PZ9001); - справа от дверей находится 6 выдвижных ящиков; - охлаждаемый объем гастронормированного размера GN1/1 (для модели PZ4001), GN1/1 x 2 (для модели PZ9001); - температура во внутреннем объеме + 2/+ 8 оС; - озонобезопасный хладагент R134a; - теплоизоляция 65 мм из пенополиуретана. - корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Технические данные:

Модель станции	Модель совместимой витрины	Внутренний объем	Габаритные размеры, мм	Число дверей и ящиков	Мощность, Вт	Напряжение питания
PZ4001	VRX995	GN 1/1	995x700x1020	1+6	230	220/1/50
PZ9001	VRX1400	GN 1/1x2	1400x700x1020	2+6	230	220/1/50

PZ4001

GN 1/1

PZ9001



РАБОЧИЕ СТАНЦИИ

Морозильная рабочая станция
модель SS45BT

Рабочая станция является незаменимым элементом любой кухни и служит как для приготовления различных полуфабрикатов, так и для раздачи заранее приготовленных салатов, десертов, охлажденных мясных и рыбных блюд.

Благодаря гастронормированным размерам она идеально совместима с любыми кухонными

системами. Помимо широко известных и распространенных холодильных рабочих станций существует и морозильная, которую можно воспринимать и как миниатюрный морозильный стол.

Особенности конструкции:

- Компактная рабочая морозильная станция со столешницей из нержавеющей стали;
- мощный воздухоохладитель создает равномерное температурное поле во внутреннем объеме станции, охлаждая воздух до -18°C ;
- идеально подойдет для любой кухни со стесненной планировкой;
- гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить замороженные продукты и ингредиенты в gastronorm-форматах GN1/1;
- глубина стандарта 700 мм позволяет ставить ее в один ряд, как и с 700-ой тепловой серией, так и со стандартным санитарно-гигиеническим оборудованием;
- в производстве использованы материалы и комплектующие высокого качества, гарантирующие характерную для профессиональных изделий структурную прочность и надежность при эксплуатации в условиях производства;
- при изготовлении внешних и внутренних поверхностей станции использована сталь AISI304 толщиной 0,8 мм;
- автоматика Dixell, произведенная в Италии - гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера;
- герметичные компрессоры, установленные в шкафах, произведены технологическим лидером отрасли - Danfoss (Германия) - залог многолетней безаварийной эксплуатации;
- при производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a;
- модель спроектирована для эксплуатации в помещениях с температурой, не превышающей $+38^{\circ}\text{C}$ Цельсия.

Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Напряжение питания	Температура, $^{\circ}\text{C}$	Мощность, Вт
SS45BT	943x700x860	830x595x415	200	220/1/50	$-10/-20$	450



РАБОЧИЕ СТАНЦИИ

Сервисные прилавки компактного
размера серии S

Зачастую ограниченное пространство кухни не позволяет установить профессиональное холодильное оборудование. В этой ситуации выбор делается в пользу бытовых холодильников. Однако надежность таких холодильников не соответствует задачам профессионального использования.

S 401 Для использования в ограниченном пространстве предлагаются узкие сервисные столы с внутренними размерами под GN1/1, с шириной по фронту - 435 мм. Гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить продукты и ингредиенты в gastronorm-форматах GN1/1, 1/2, 1/3, 2/3. Испаритель встроен в стенку внутреннего объема. Для равномерности охлаждения внутренний объем обдувается вентилятором EBM (Германия) - эффективное, малозумное охлаждение внутреннего объема!



Особенности конструкции:

- **S400** - салатная станция с телескопической крышкой, распашная дверь, 2 направляющие под GN1/1 в комплекте поставки;
- **S401** - рабочий стол, распашная дверь, 2 направляющие под GN1/1 в комплекте поставки;
- **S401-2D** - рабочий стол, 2 выдвижных ящика с гастронормированными размерами GN1/1 x 200 мм;
- **S900** - салатная станция, 2 распашные двери. **S901** - рабочий стол, 2 распашные двери.

Технические данные:

Модель	S 400	S 401	S 401-2D	S 900	S 901
Внешние размеры, мм	435x700x850	435x700x850	435x700x850	900x700x850	900x700x850
Внутренние размеры, мм	365x515x500	365x515x500	365x515x500	830x515x500	830x515x500
Объем, л	94	94	94	176	176
Температура, $^{\circ}\text{C}$	$+2/+8$	$+2/+8$	$+2/+8$	$+2/+8$	$+2/+8$
Двери/ящики	распашная дверь	распашная дверь	2 выдвижных ящика	2 распашные двери	2 распашные двери
Салатная станция/ рабочий стол	салатная станция	рабочий стол	рабочий стол	салатная станция	рабочий стол
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	-	-	-	0,18	0,18

S 401-2D





ШКАФЫ-ВИТРИНЫ



Шкафы-витрины с 4-х сторонним остеклением модель LSC408

Экспонирование готовой пищи и напитков на ограниченной площади – наиболее эффективный способ реализации товара на предприятиях общественного питания.

Для решения этой задачи компания KORECO выпустила две модели шкафов-витрин, к дизайну которых приложили руку итальянские мастера.

Строгий дизайн шкафов-витрин, качество отделочных материалов, тщательность и аккуратность обработки дадут фору не одному европейскому производителю. Равномерная внутренняя подсветка с 4-х сторон позволяет максимально эффективно использовать внутренний объем и площадь полок для выкладки.

Особенности конструкции:

- Герметичный холодильный агрегат Zanussi с воздушным охлаждением конденсатора; - автоматика Danfoss, цифровой контроллер температуры Eliwell для управления параметрами работы холодильного агрегата и точного поддержания заданной температуры; - автоматическое размораживание с принудительным испарением воды; - охлаждение с помощью воздухоохладителя гарантирует равномерное охлаждение во всем объеме; - равномерная подсветка с 4-х сторон с помощью LED - светильников, встроенных во внутреннюю поверхность стоек; - стеклопакеты с 4-х сторон дают наилучшие показатели энергосбережения и исключают запотевание даже в жарком, влажном климате; - внутренний объем изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - стойки из обработанного алюминия; - хромированные полки устанавливаются на необходимой Вам высоте с помощью переставляемых упоров с шагом 10 мм; - шкаф-витрина поставляется на 4-х колесах (два из которых оборудованы блокировкой).

Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем брутто, л	t, °C	Количество полок в комплекте	Напряжение питания	Мощность, кВт
LSC408	706x706x1800	638x632x1180	468	+2 +10	4	220/1/50	0,28

ШКАФЫ-ВИТРИНЫ



Прилавки для продажи холодных напитков серии SC и KBC

Наиболее прибыльной статьей доходов баров является торговля охлажденными напитками. Специально для этих целей спроектированы прилавки с прозрачными дверями серии SC и KBC. В рамках серии предлагается два модельных ряда:

- с распашными дверями (индекс G в конце названия);
- со сдвижными дверями (индекс SD в конце названия).

Особенности конструкции:



- Корпус из пищевой эмалированной стали черного цвета; - все внутренние поверхности (камера) из нержавеющей стали AISI304; - хромированные полки со свободно регулируемой высотой, легко извлекаются для простой очистки прилавка изнутри; - охлаждение с помощью воздухоохладителя; - высокоэффективная термоизоляция из пенополиуретана низкой плотности; - автоматическое испарение воды, поступающей с цикла автооттайки; - дверные замки для полного контроля доступа.

Технические данные: серии SC (G-распашные двери, SD-сдвижные двери):

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем нетто, л	t, °C	Количество полок в комплекте	Количество дверей	Мощность, Вт
SC150G/ SC150SD	602x535x925	537x408x765	140	0 + 10	2	1	250
SC250G/ SC250SD	920x535x925	855x408x765	233	0 + 10	2	2	250
SC315G/ SC315SD	1350x535x925	1285x408x765	335	0 + 10	2	3	250

Технические данные: серии KBC (G-распашные двери, SD-сдвижные двери):

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем нетто, л	t, °C	Количество полок в комплекте	Количество дверей	Мощность, Вт
KBC2G	555x590x860	490x449.5x710	123	0 + 10	2	1	250
KBC4G	1110x590x860	1045x449.5x710	261	0 + 10	2	2	250
KBC4SD	1110x590x860	1045x449.5x710	261	0 + 10	2	2	250



ШКАФЫ



Холодильные шкафы экономической серии HR

Универсальное решение для хранения предварительно охлажденных продуктов и ингредиентов в пищевых производствах. Шкафы отлично подойдут предприятиям, ограниченным в денежных средствах и площадях.



HR 400 G

- В моделях серии HR используется активное охлаждение за счет воздухоохладителя, расположенного в верхней части камеры; - двигатели вентиляторов EBM (Германия) для обеспечения повышенной надежности; - система автоматической оттайки; - для контроля и регулировки температуры используется электронный контроллер Dixell; - корпус шкафов изготовлен из стали с шестислойным коррозионностойким покрытием или из нержавеющей стали AISI304 (индекс SS в конце названия); - предлагаются модели как со сплошными дверями, так и с прозрачным стеклопакетом (индекс G в конце названия); - особенностью предлагаемых шкафов является расположение холодильного агрегата в нижней части шкафа в «ступеньке», видимой при открывании двери; - камера из пластика ABS с направляющими для полок; - отверстие в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии; - электронный термостат с LED-индикатором, отображающим текущую температуру; - использование озонобезопасных материалов для производства; - дверной замок для контроля доступа; - проваренные, закругленные углы для обеспечения идеальных гигиенических условий; - компрессоры Aspera, Zanussi; - полки, являющиеся одновременно испарителями, не подлежат перестановке по высоте.

Технические данные:

Модель	HR200 (SS)	HR400 (SS)	HR600 (SS)
Габаритные размеры, мм	600x600x850	600x600x1850	770x750x1900
Нетто объем, л	130	350	570
Температура, °C	0~+10	0~+10	0~+10
Мощность холодильного агрегата, Вт	100	125	188
Полки в комплекте поставки	502x440 - 2 шт. 502x211 - 1 шт.	502x440 - 3 шт. 502x211 - 1 шт.	650x535 - 3 шт. 650x305 - 1 шт.



ШКАФЫ

Морозильные шкафы экономической серии HF

Универсальное решение для хранения предварительно замороженных продуктов и ингредиентов в пищевых производствах. Шкафы отлично подойдут предприятиям, ограниченным в денежных средствах и площадях.



Особенности конструкции:

- В шкафах для замороженных продуктов серии HF используется статическое охлаждение с помощью пассивных испарителей, встроенных в полки; - для контроля и регулировки температуры используется электронный контроллер Dixell; - корпус шкафов изготовлен из стали с шестислойным коррозионностойким покрытием или из нержавеющей стали AISI304 (индекс SS в конце названия), оба материала безопасны для контакта с пищевыми продуктами; - предлагаются модели как со сплошными дверями, так и с прозрачным стеклопакетом (индекс G в конце названия); - особенностью предлагаемых шкафов является расположение холодильного агрегата в нижней части шкафа в «ступеньке», видимой при открывании двери. - камера из пластика ABS с направляющими для полок; - отверстие в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии; - электронный термостат с LED - индикатором, отображающим текущую температуру; - использование озонобезопасных материалов для производства; - дверной замок для контроля доступа; - проваренные, закругленные углы для обеспечения идеальных гигиенических условий; - компрессоры Aspera, Zanussi; - шкафы нерегулируемые по высоте; - полки, являющиеся одновременно испарителями, не подлежат перестановке по высоте.

Технические данные:

Модель	HF200 (SS)	HF400 (SS)	HF600 (SS)
Габаритные размеры, мм	600x600x850	600x600x1850	770x750x1900
Нетто объем, л	120	340	555
Температура, °C	-10~-25°C	-10~-25°C	-10~-25°C
Мощность холодильного агрегата, Вт	125	188	250
Полки в комплекте поставки	502x440 - 2 шт. 502x211 - 1 шт.	502x440 - 3 шт. 502x211 - 1 шт.	650x535 - 6 шт.

GN650TN

GN1410BT



GN 2/1

ШКАФЫ



Шкафы холодильные / морозильные серии GN

Особенное внимание в изготовлении шкафов серии GN уделено экологической безопасности. При производстве используются озонобезопасные хладагенты R134a, R404a, теплоизоляция изготовлена из пенополиуретана. Корпус

холодильного шкафа изнутри и снаружи изготовлен из нержавеющей стали AISI304. Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа исключают скапливание остатков продуктов, максимально упрощают поддержание шкафа в приемлемом гигиеническом состоянии. Внутренние gastronormированные размеры (формат полки GN2/1) позволяют рационализировать использование шкафов с распространенными в пищевых производствах gastronorm емкостями из нержавеющей стали и поликарбоната форматом GN2/1, GN1/1 и меньшими кратными форматами. Толщина изоляции составляет 60 мм, что позволяет использовать шкафы в помещениях с температурой воздуха + 38 °C, влажностью воздуха до 80%.

Особенности конструкции:

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304, толщиной 0,8 мм;
- активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя;
- высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия);
- автоматическая система оттайки;
- автоматическая система испарения воды;
- двери с автодоводчиком;
- легкоъемные уплотнительные прокладки двери (простая очистка и замена);
- микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании;
- регулируемые по высоте направляющие для полок (гастрономкостей).

Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Число пластифицированных полок в комплекте поставки	Мощность компрессора, Вт	Число дверей, шт	Мощность, Вт	Температурный режим, °C
GN650BT	740x830x2010	624x685x1396	3	1000	1	600	-18/-22
GN1410BT	1480x830x2010	1360x685x1390	6	1300	2	880	-18/-22
GN650TN	740x830x2010	624x685x1396	3	456	1	450	0/+10
GN1410TN	1480x830x2010	1360x685x1390	6	650	2	600	0/+10

ШКАФЫ



Шкафы холодильные / морозильные серии GN COMPACT

Отличное решение для кафе, баров, экстремально ограниченных в свободном пространстве.

Гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить продукты и ингредиенты в gastronorm емкостях форматом GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3.

Особенности конструкции:

- В производстве использованы материалы и комплектующие высочайшего качества, гарантирующие характерную для профессиональных изделий структурную прочность и надежность при эксплуатации в условиях производства;
- корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304, толщиной 0,8 мм;
- скругленные углы, дно камеры с дренажным отверстием максимально облегчают мойку;
- автоматика CAREL, произведенная в Италии - гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера;
- герметичные компрессоры, установленные в шкафах произведены технологическим лидером отрасли - Danfoss (Германия) - залог многолетней безаварийной эксплуатации;
- охлаждение за счет воздухоохладителя;
- автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайке;
- при производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a;
- двери и ящики с функцией автоматической доводки при закрывании.

Технические данные:

Модель	GN350TN	GN350BT
Внешние размеры, мм	484x700x2010	484x700x2010
Внутренние размеры, мм	368x580x1396	368x580x1396
Объем, л	350	350
Температура, °C	-2/+8	-15/-18
Полки, шт	3	3
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	0,6	0,6





ШКАФЫ

Двухтемпературные шкафы
серии GNDTV

Холодильные шкафы с двумя изолированными объемами, один из которых рассчитан для хранения охлажденных продуктов, другой для хранения замороженных продуктов. Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Тщательная

обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку. Два форм-фактора с полезным объемом 237 + 237 литров и 507 + 507 литров.

Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 0,8 мм; - теплоизоляция изготовлена в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов; - активное охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя; - использован «плачущий» испаритель для обеспечения 100% относительной влажности во внутреннем объеме; - большие воздушные каналы, обеспечивающие циркуляцию холодного воздуха во внутреннем объеме вне зависимости от равномерности загрузки; - автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата; - магнитные уплотнения дверей; - в комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте.

Технические данные:

Модель	GN60DTV (680x800x2010 мм)		GN60DTV (1340x800x2010 мм)	
Температура во внутреннем объеме, C	-2/+8	-18/-22	-2/+8	-18/-22
Размеры камеры, мм	560x650x650	560x650x650	560x650x1386	560x650x1386
Объем нетто, л	237	237	507	507
Мощность потребляемая, Вт	500	500	900	900
Мощность компрессора, л.с.	1/8	1/4	1/3	3/4
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50

ШКАФЫ

Шкафы холодильные для хранения
рыбы и мяса серии GN FISH

Шкафы находят широкое применение для хранения свежих продуктов (в первую очередь рыбы, мяса, свежемороженого теста).

Размер внутренней полки шкафа 600x400 мм. Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Тщательная обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку. Шкафы предлагаются в среднетемпературном варианте с рабочим диапазоном -5/+5 Градусов Цельсия. Два варианта расположения холодильного агрегата относительно охлаждаемого объема: - сверху GN600TN FISH; - снизу GN600STN FISH.

GN600TN FISH

GN600STN FISH



Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 0,8 мм; - теплоизоляция, изготовленная в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов; - активное охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя; - использован «плачущий» испаритель для обеспечения 100% относительной влажности во внутреннем объеме; - большие воздушные каналы, обеспечивающие циркуляцию холодного воздуха во внутреннем объеме вне зависимости от равномерности загрузки.



Технические данные:

Модель	GN600TN FISH	GN600STN FISH
Габаритные размеры, мм	680x800x2010	680x800x1990
Размеры камеры, мм	560x650x1386	560x650x1386
Объем нетто, л	507	440
Температура во внутреннем объеме, C	-5/+5	-5/+5
Число пластиковых ящиков 60x40 см, шт	7	7
Мощность потребляемая, Вт	231	265



collection 2015/2016

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ГРУППА



РЫХЛИТЕЛИ МЯСА

Рыхлители мяса серии G

Область применения рыхлителя мяса - кулинарные цеха, кухни кафе и ресторанов. Функционально рыхлитель мяса позволяет прорезать твердые жилы и волокна кусков мяса, используемого для приготовления стейков. С помощью рыхлителя мяса можно также сшивать обрезки мяса для получения стейков из обрезков. Мясо после рыхлителя имеет лучшие потребительские качества, легче поддается кулинарной обработке.



Особенности конструкции:

- Принцип работы рыхлителя заключается во встречном вращении рядных дисковых фрез, которые втягивают и прорезают продукт, выпадающий снизу;
- предлагаемые модели отличаются числом ножей, чем больше число ножей, тем интенсивнее происходит подрезка;
- корпус рыхлителя изготовлен из нержавеющей стали;
- привод осуществляется с помощью вращаемой рукой ручки;
- в корпус рыхлителя встроен понижающий редуктор, максимально снижающий нагрузку испытываемую оператором;
- в комплекте поставки трубочина для надежного закрепления рыхлителя на краю рабочего стола;
- доступная цена в сочетании с отличным качеством и компактным размером позволяет устанавливать рыхлители серии GMTS на любом предприятии;
- на базе рыхлителей GMTS был спроектирован электрический рыхлитель GETS, исключаяющий ручной труд при проведении операции рыхления мяса;
- байонетное соединение позволяет легко снимать насадку-рыхлитель для целей очистки без использования инструментов;
- качественный асинхронный двигатель с защитой от перегрузок гарантирует оптимальную производительность и скорость движения фрез.

Технические данные:

Модель	Тип привода	Максимальная ширина куска, мм	Число фрез - ножей	Габаритные размеры, мм
GMTS737	Механический	175	37x2	330x185x290
GMTS720	Механический	175	20x2	330x185x290
GMTS714	Механический	175	14x2	330x185x290
GETS737	Электрический 300 Вт, 220/1/50	175	37x2	330x185x290 (привод 300x200x400)

GETS737





СЛАЙСЕРЫ



Автоматические слайсеры для гастрономии серии GDS

Мощные слайсеры класса heavy-duty найдут применение на высокопроизводительных производствах. Автоматически перемещающаяся каретка для простого, без усилий, нарезания гастрономических продуктов. Идеальны для нарезания тонкими ломтями замороженного мяса, рыбы, овощей. Конструкция спроектирована для интенсивной эксплуатации.

Особенности конструкции:

- Уникальная автоматическая система смазки направляющих каретки с принудительной циркуляцией масла гарантирует минимальный износ и плавную работу;
- корпус и движущиеся части изготовлены из полированного анодированного алюминия;
- отдельные приводы для ножа и каретки осуществляются с помощью отдельных двигателей;
- система принудительного охлаждения и тепловая защита - гарантия безаварийной эксплуатации;
- слайсеры снабжены встроенной системой заточки, позволяющей править лезвие без наличия специальных навыков;
- дисковый нож из специальной инструментальной стали со специально обработанной режущей кромкой позволяет резать продукты любой консистенции с неизменно превосходным результатом;
- специальный 3D захват для продукта позволяет надежно фиксировать продукт в каретке и угол нарезки;
- регулировка толщины нарезки в диапазоне от 0,1 до 15 мм;
- тихие ременные передачи - залог плавного хода каретки и комфорта в месте эксплуатации;
- в слайсерах использованы кордовые ремни и лезвие итальянского производства;
- корпус из сплава алюминия, все поверхности соприкасающиеся с продуктами отполированы.

Технические данные:

Модель	GDS250	GDS300
Диаметр ножа, мм	250	300
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50
Мощность привода ножа, Вт	250	450
Мощность привода каретки, Вт	250	450
Скорость нарезки, рез/мин	36	36
Габаритные размеры, мм	500x530x730	550x630x750
Вес, кг	52	65



СЛАЙСЕРЫ

Слайсеры для гастрономических продуктов серии MS

Предназначены для нарезки ломтями салами, ветчины, мяса, сыров, овощей. Дисковый нож из закаленной хромированной стали, а также мощный вентилируемый мотор обеспечат качественную нарезку продукта.

Особенности конструкции:

- Для обеспечения долговечности вал ножа опирается на два шарикоподшипника;
- машины снабжены бесступенчатым регулятором толщины нарезки в диапазоне от 0-12 мм;
- корпус машин изготовлен из коррозионно-устойчивого сплава алюминия с полированной поверхностью;
- последнее упрощает очистку корпуса в конце рабочего дня;
- прочное массивное основание изготовлено из сплава алюминия;
- машины серии MS снабжены съемным заточным устройством, позволяющим производить простую 2-х стороннюю правку диска машины;
- подключение в стандартную евророзетку 220/1/50;
- слайсер обеспечивает стабильную нарезку заданной толщины;
- узел регулировки толщины с легко читаемой шкалой;
- наклонное расположение ножа и прозрачный защитный экран из поликарбоната обеспечивают комфортную и безопасную работу;
- безопасность - приоритет конструкции;
- лезвие слайсера, утопленное в защитный кожух, открыто только в зоне нарезания;
- регулируемые по высоте ножки позволяют устанавливать слайсер в устойчивом горизонтальном положении даже на неровной поверхности;
- ножки изготовлены из материала, надежно фиксирующего машину в процессе эксплуатации.



Технические данные:

Модель	Диаметр ножа, мм	Мощность двигателя, Вт	Толщина нарезки, мм	Габаритные размеры, мм
MS 220 ST	220	120	0-12	520 x 465 x 390
MS 250 ST	250	180	0-12	520 x 465 x 390
MS 275 ST	275	200	0-12	570 x 460 x 395
MS 300 ST	300	250	0-12	630 x 530 x 470



G 810000

КЛИПСАТОРЫ



Клипсаторы механические
серии G

Предназначены для герметичного пережимания набитых купат, колбас получаемых с помощью шприцов. Дополнительное оборудование, используемое совместно со шприцами серии SV/SH.

Особенности конструкции:

- Учитывая жесткие требования санитарных норм и правил, предъявляемые к оборудованию цеха обработки мясных продуктов, все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали; - предлагается две настольные компактные модели (150 x 350 x 500 мм):

- G810000 - с корпусом из нержавеющей стали;
- G810001 - с корпусом из эмалированной стали.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Корпус
G 810000	150 x 350 x 500	нержавеющая сталь
G 810001	150 x 350 x 500	эмалированная сталь

Скобы:

Скобы для клипсатора	Количество в упаковке, шт	Размер клипс, мм
№502	5 000	12 x 11,4
№503	5 000	11,7 x 13,7
№506	4 400	11,8 x 12,3



ШПРИЦЫ ДЛЯ ФАРША

Шприцы механические
серии SV/SH

Предназначены для изготовления купат и домашних колбас. Используются в мясных цехах предприятий общественного питания, мясных отделах продуктовых магазинов.



Особенности конструкции:

- Шприц представляет из себя цилиндр с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем; - на конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем; - для подачи фарша используется поступательное движение поршня, которое

насадка для формования котлет 602001 обеспечивается механическим редуктором; - редуктор имеет два привода, отличающиеся передаточным числом, это позволяет дозировать фарши с различной консистенцией; - конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI304, легко разбирается без использования инструментов; - представлены 2 серии шприцов: SV-вертикальные, SH - горизонтальные; - в комплект поставки шприца включены четыре воронки из нержавеющей стали с выходным диаметром 16, 22, 32 и 38 мм; - отдельно можно приобрести насадку для формования котлет, данная насадка значительно ускоряет процесс формирования котлет, благодаря её использованию котлеты получаются одинаковой величины.



Технические данные:

Модель		SV3/SH3	SV5/SH5	SV7/SH7	SV10	SV12	SV15
Размеры, мм	Высота, мм	570/240	690/240	830/240	580	630	710
	Глубина, мм	340/230	340/230	340/230	330	330	330
	Длина, мм	300/470	300/590	300/830	300	300	300
Размер цилиндра, мм (диаметр x длина)		140x200	140x320	140x460	219x270	219x320	219x400
Объем цилиндра, л		3	5	7	10	12	15



ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА



Ленточные пилы серии JG

Предназначены для распиловки свежего и замороженного мяса в т.ч. с костями на мелкие порции. Используются в мясных цехах предприятий общественного питания, мясных отделах продуктовых магазинов.

Особенности конструкции:

- Для распиловки используется ленточное полотно, натянутое между двумя вращающимися шпулями;
- корпус и все части, соприкасающиеся с продуктами из нержавеющей стали AISI 304;
- для защиты рук оператора использован специальный экран-толкатель;
- датчики установки крышки корпуса предотвращают работу пилы с открытым пильным полотном;
- фиксируемая направляющая предназначена для регулировки толщины нарезаемого куска;
- представленные модели отличаются размером рабочего стола, длиной полотна и полезным зазором, который ограничивает высоту разделяемого куска;
- двигатель снабжен системой защиты, срабатывающей при блокировке пильного полотна;
- ножи с регулируемой высотой, что позволяет устанавливать пилы на неровных поверхностях.



Технические данные:

Модель	JG 1650	JG 2020	JG 2400
Мощность 3-фазного двигателя, кВт (л.с)	-	1,5	2,2
Мощность 1-фазного двигателя, кВт (л.с)	0,75 (1)	-	-
Скорость вращения привода, об/мин	1.400	1.400	1.400
Условная скорость нарезания, м/сек.	15.3	18.3	22
Диаметр приводных колес, мм	240	250	300
Размер пильного полотна, мм	1.650x16	2400x16	2400x16
Макс. высота реза, мм	210	300	338
Макс. толщина реза, мм	180	200	253
Размер рабочего стола, мм	464x439	560x640	710x800



КУТТЕРЫ

Куттеры серии TQ

Машина с одинаково хорошим результатом измельчает мясо, овощи и фрукты.

Продукт загружается в чашу, изготовленную из нержавеющей стали AISI 304, вращающуюся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения 2-х лопастного серповидного ножа.

Скорость вращения ножа - 1400 об/мин.

Особенности конструкции:

- Идеальная равномерность измельчения и перемешивания - это то, что отличает куттеры с вращающейся чашей от традиционных куттеров с неподвижной емкостью, где возможно возникновение "мертвых зон", т.к. продукт не перемешивается в процессе работы, особенно хорошо эта разница видна при измельчении объемных продуктов, таких как капуста или кочанный салат;
- время измельчения и перемешивания большей части продуктов не превышает 2-3 минут;
- предлагаются несколько моделей, отличающихся объемом чаши;
- прочная литая конструкция куттеров, изготовлена из алюминиевого сплава, позволяет эксплуатировать их на протяжении многих лет без специального обслуживания;
- предназначены для установки на рабочих столах.

Предлагается два варианта исполнения:

- с анодированным полированным корпусом (индекс А);
- с корпусом, покрытым специальной эмалью, устойчивой к воздействию агрессивных сред.



Технические данные:

Модель	Объем чаши, л	Напряжение питания	Мощность, кВт	Класс влаго-защищенности	Габаритные размеры, мм
TQ5, TQ5A	5	230/1/50	0.6	IPX1	525x420x536
TQ8, TQ8A	8	230/1/50	1	IPX1	800x550x550

GHM - 22 A



МЯСОРУБКИ



Мясорубки full-unger, half-unger серии GHM

Универсальные настольные мясорубки серии GHM позиционируется производителем как вспомогательное оборудование мясных цехов ресторанов, fast-food.

Данная модель отлично подойдет для мясных магазинов, специализированных магазинов, торгующих деликатесами.

Учитывая жесткие требования санитарных норм и правил, предъявляемые к оборудованию цеха обработки мясных продуктов, все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.

Это касается корпуса шнека, шнека и ножевой системы. Кожух двигателя изготовлен из анодированного алюминия.



Использование специально сконструированного трехфазного асинхронного двигателя позволяет использовать мясорубку на протяжении длительного периода времени без риска перегрева.

Во избежании перегрева, поломки двигателя и понижающей передачи мясорубка снабжена защитой, отключающей привод при перегрузке. Все электротехнические компоненты защищены от случайного попадания воды.

Двигатель снабжен вентилятором, принудительно охлаждающий обмотки.

Особенности конструкции:

- **GHM22A** с системой FULL-UNGER. Дорогая конструкция, состоящая из последовательно установленных: подрезной решетки - двухстороннего ножа - промежуточной решетки - двухстороннего ножа - финальной решетки;

- **GHM22B** с системой HALF-UNGER. Оптимальная с точки зрения цена/качество помола конструкция состоящая из подрезной решетки - двухстороннего ножа - финальной решетки.

Рассмотрим преимущества и недостатки описанных выше ножевых систем:

FULL-UNGER.

Данная система находит применение главным образом в профессиональном мясообрабатывающем оборудовании, используемом в крупных цехах.

Преимущество: высокая степень помола любых сортов мяса, возможность использования в качестве финальных паштетных решеток (отверстия 2-3 мм) при первом помоле.

Недостаток: сниженная, по сравнению с системой Half-Unger, практическая производительность.



FULL - UNGER

HALF UNGER.

Преимущество: высокая степень помола любых сортов мяса, возможность использования в качестве финальных паштетных решеток (отверстия 2-3 мм) при первом помоле с небольшими ограничениями. Более сбалансированная нагрузка на двигатель в процессе эксплуатации менее зависимая от типа обрабатываемого сырья.

Недостаток: невозможность использования мелких решеток при однократном помоле некоторых особо грубых сортов сырого мяса.



HALF - UNGER

Технические данные:

Модель	Габритные размеры, мм	Вес, кг	Мощность двигателя, Вт	Скорость вращения двигателя, об/мин	Скорость вращения шнека, об/мин	Диаметр решетки, мм	Напряжение питания	Производительность, кг/ч
GHM - 22 A	600x260x450	25	1100	900	140	82	220/1/50	240
GHM - 22 B	600x260x450	25	1100	900	140	82	220/1/50	240



ОВОЩЕЧИСТКИ



Картофелеочистительные
машины серии PP

Машины успешно эксплуатируются вооруженными силами Ю. Кореи, Филиппин, огромным числом коммерческих и бюджетных предприятий. Конструкция машин крайне проста и надежна.

Превосходное качество очистки картофеля и минимальный отход продукта являются лучшими аргументами в пользу Вашего выбора.

Особенности конструкции:

- Корпус машин изготовлен из нержавеющей стали AISI304, что гарантирует долговременную и безаварийную эксплуатацию машин;
- эффект очистки достигается путем принудительного контакта картофеля с абразивной поверхностью стенок картофелечистки и такой же поверхностью вращающегося диска, расположенного в основании емкости;
- в процессе очистки продукт постоянно омывается проточной водой, подаваемой через душирующее устройство, расположенное на гибком металлическом шланге;
- образующаяся при очистке мезга выбрасывается из машины в канализацию;
- среднее время чистки разовой загрузки составляет 1-2 минуты;
- для установки машины необходимо наличие источника переменного тока 220/50/1, водопровода и канализации;
- машина устанавливается внутри отделанной кафелем выгородки с трапом - классическая схема установки машин типа МОК.

Среди преимуществ машин серии PP можно также отметить: - наличие таймера, автоматически отключающего привод по истечении заданного периода времени; - тихий привод для комфортных условий работы персонала; - простую разборку машины для целей очистки.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Загрузка картофеля, кг	Габаритные размеры, мм
PP8A	220/1/50	370	8	430x430x725
PP15A	220/1/50	750	15	475x540x785
PP30A	220/1/50	1500	30	850x530x800



ОВОЩЕЧИСТКИ

Картофелеочистительные
машины серии PPHLP

Машины очистки корнеплодов предназначены для автоматизации процесса снятия кожуры с корнеплодов, лука и чеснока. Оптимальный результат получается при очистке предварительно вымытых и откалиброванных овощей.

Весовые потери при очистке составляют от 15 до 25%, что определяется в первую очередь размерами и формой корнеплодов, а также сезоном (при очистке молодых овощей отходов значительно меньше). Типичное время очистки при полной загрузке составляет 3-5 минут.

Особенности конструкции:

- Корпус, стэнд, ножки и система фильтрации из нержавеющей стали AISI304;
- влагозащищенная контрольная панель с механическим таймером проста и понятна в обслуживании, специальная кнопка кратковременного включения, облегчающая выгрузку;
- машина легко разбирается для очистки и мойки (возможна мойка барабана в котором очищаются овощи в котломоечной машине);
- боковой карборундовый слой легко заменить в случае повреждения или износа;
- съемный очистительный диск имеет специальный профиль поверхности, гарантирующий равномерную очистку и высокий коэффициент оборачиваемости во внутреннем объеме чистящего барабана;
- машина снабжена встроенным фильтром для предотвращения попадания мезги в канализацию (фильтр легко снимается для очистки);
- откидная верхняя крышка с прозрачным люком позволяет визуально контролировать процесс очистки;
- встроенная в крышку трубка подачи воды снабжена запорным вентилем;
- разгрузочный люк откидывается вверх и обеспечивает полную герметичность в процессе очистки овощей, надежный запор легко открывается для выгрузки овощей;
- для предотвращения рассыпания овощей в процессе разгрузки предусмотрены боковые и нижняя направляющая рамка вокруг люка;
- ножки из нержавеющей стали с пятками из полиуретана регулируются по высоте;
- система защиты предотвращает запуск цикла очистки в случае неправильной установки емкости очистки, открывания верхнего разгрузочного и бокового разгрузочного люков.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность двигателя, Вт	Уровень шума при работе, dB	Габаритные размеры, мм	Максимальная разовая загрузка, кг	Брутто объем емкости для чистки, л
PPHLP 15	380/3/50	1000	74	410x550x106	15	27,4
PPHLP 20	380/3/50	1250	74	460x590x1100	20	36,6





МАШИНЫ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ



Овощерезательная машина модель HLC 500

Профессиональная овощерезательная машина с мощным асинхронным двигателем. Полностью металлический корпус изготовлен из анодированного сплава алюминия. Тщательная обработка и полировка всех поверхностей соприкасающихся с продуктами позволяет легко очищать машину в конце рабочего дня. Крышка отсека нарезания полностью снимается для целей очистки. Бункер подачи продуктов FEEDER-FLEX из пищевого полиуретана круглой формы диаметром 165 мм с двумя съёмными перегородками. Форма бункера и наличие съёмных перегородок позволяют нарезать крупнокусковые продукты и овощи целиком без предварительного нарезания.

Особенности конструкции:

- Машина поставляется со стандартной системой автоматической защиты основанной на импульсных датчиках (автоматическая блокировка работы двигателя при неправильной установке ножей и FEEDER-FLEX, подъеме толкателя); - эта же система позволяет при работе обойтись без повторного нажатия кнопки «Старт»; - при первом включении оператор нажимает кнопку «Старт», а при последующих загрузках продукта машина автоматически включается/отключается в зависимости от положения толкателя продуктов; - регулируемые по высоте ножки, позволяют устанавливать овощерезку на не ровную поверхность.

Предлагаемый комплект поставки включает в себя: - машину овощерезательную, набор из 14 дисков (диаметр ножей - 185 мм) (см. таблицу).

Технические данные:

Модель	Мощность привода, Вт	Скорость вращения диска, об/мин	Максимальная производительность, кг/мин.	Напряжение питания
HLC - 500	550	480	до 10	220/1/50

*может использоваться с решетками для нарезки кубиками



МАШИНЫ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ

Овощерезательная машина модель HLC 300

Профессиональная модель с мощным асинхронным двигателем с условной производительностью 100-400 кг/ч.

Особенности конструкции:

- Полностью металлический корпус изготовлен из анодированного сплава алюминия; - тщательная обработка и полировка всех поверхностей, соприкасающихся с продуктами, позволяет легко очищать машину в конце рабочего дня; - крышка отсека нарезания снимается для очистки; - бункер подачи овощей имеет два отверстия: большое D-образное площадью 125 см кв. для приготовления большей части овощей: капусты, помидоров и т.д. и круглое (диаметр 58 мм) цилиндрической формы, сделанное специально для нарезания плодов вытянутой формы (огурцов, моркови и т.д.); - машина поставляется со стандартной системой автоматической защиты, основанной на импульсных датчиках (автоматическая блокировка работы двигателя при неправильной установке ножей и крышки, подъеме толкателя D-образного отверстия); - система позволяет при работе обойтись без повторного нажатия кнопки «Старт»; - при первом включении оператор нажимает кнопку «Старт», а при последующих загрузках продукта через D-образное отверстие машина автоматически включается/отключается в зависимости от положения толкателя продуктов; - регулируемые по высоте ножки позволяют устанавливать овощерезку на неровную поверхность; - в стандартную комплектацию входят слайсеры P2, P4 и терки H3, H4, H7, остальные диски поставляются дополнительно.

Вид диска	Размер, мм	Вид диска	Размер, мм
Слайсер P2	2	Тёрка H7	7
Слайсер P4	4	Тёрка FM	2
Слайсер E1	1	Жульен HU2,5	2,5x2,5
Слайсер E2	2	Жульен HU	4x4
Слайсер E5	5	Решётки для брусков T8	8
Слайсер H8*	8	Решётки для брусков T10	10
Слайсер H10*	10	Решётки для кубиков D8	8x8x8
Тёрка H3	3	Решётки для кубиков D10	10x10x10
Тёрка H4	5		

*может использоваться с решетками для нарезки кубиками или брусочками

Технические данные:

Габаритные размеры, см	Мощность привода, Вт	Скорость вращения диска, об/мин	Максимальная часовая производительность, кг/ч	Напряжение питания
57x23x51	550	270	до 250	220/1/50





БЛЕНДЕРЫ



Блендеры серии BL

Добавление в меню вашего кафе, ресторана замороженных коктейлей smoothies или напитков с мороженым позволяет Вам начать сверхрентабельный бизнес, который не только привлечет новых поклонников в ваше заведение, но и позволит Вам получить значительный дополнительный подход.

Производительные, мощные блендеры серии BL за считанные секунды перемалывают крупные куски льда.

Особенности конструкции:

- Мощный двигатель 1500 Вт (для моделей BL1500, BL1500A, BL1500B), 800 Вт (модель BL767);
- два контейнера из поликарбоната Lexan GE с встроенными, специально профилированными, ножами оптимизированы для получения классических напитков на основе льда smoothie, кофе и margarita;
- уникальная, нежная текстура получаемых напитков достигается, в том числе, путем использования двигателя с регулируемым числом оборотов;
- не секрет, что большие обороты и мощность блендера не всегда гарантируют получение хорошего результата, что связано с образованием кавитационных пустот в измельчаемом продукте, в блендерах BL использована специальная форма дна и 4-х лопастной нож, что практически исключает возникновение этого эффекта;
- в процессе измельчения достигается 100% перемешивание.



Технические данные:

Модель	Число оборотов	Габаритные размеры, мм	Панель управления	Мощность, Вт
BL-767	22000-28000	205x230x510	Аналоговые, включение, пульс, регулятор оборотов	800
BL-1500	10000-38000	180x220x520	Аналоговые, включение, пульс, регулятор оборотов. Электронная панель	1500
BL-1500A	10000-38000	180x220x520	Электронная панель	1500
BL-1500B	10000-38000	180x220x520	Аналоговые, включение, пульс, регулятор оборотов	1500

СОКОВЫЖИМАЛКИ



Соковыжималка модель WF-A4000

Настольная барная соковыжималка для отжима сока из твердых фруктов и овощей.

Тяжелый литой корпус из силуминового сплава, мощный двигатель и отлично стабилизированные вращающиеся части обеспечат долгую и безупречную службу в ресторане, джус-баре, супермаркете или фаст-фуде. Все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали и пищевого пластика.



Особенности конструкции:

- Анодированная поверхность корпуса не окрашена, поэтому внешний вид не пострадает от вызывающих коррозию подтеков соков и потертостей эмали;
- мощный двигатель - 180 Вт гарантирует великолепную производительность даже при интенсивной эксплуатации;
- заменяемый дисковый нож большого диаметра обеспечивает лучшее в этом классе соотношение диаметр дискового ножа/скорость вращения, что дает высокий выход сока вне зависимости от типа выжимаемых продуктов;
- нож и чаша изготовлены из нержавеющей стали, легко демонтируются с использованием входящего в комплект поставки ключа;
- все моющиеся части, включая чашу сокосборника, съемные;
- металлический сетчатый фильтр из нержавеющей стали отлично стабилизирован и имеет большую площадь, а его диаметр 15 см позволяет достичь высокого G-фактора при невысоких оборотах;
- последнее исключает шум при работе и обеспечивает высокую степень экстракции;
- соковыжималка установлена на резиновых стабилизаторах, которые эффективно гасят вибрацию во время отжима и фиксируют соковыжималку на рабочей поверхности бара;
- отжатая пульпа сбрасывается в прилагаемую сменную емкость большого объема, установленную на прилавке;
- вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали.



Технические данные:

Модель	Скорость, об/мин	Напряжение питания	Мощность, Вт	Класс влагозащитности	Габаритные размеры, мм	Производительность, л/мин
WF-A4000	6500	230/1/50	180	IPX1	235x220x300	0,5-3



СОКОВЫЖИМАЛКИ



Соковыжималка модель WF-A1000

Мощная профессиональная соковыжималка для отжима сока из твердых фруктов и овощей. Тяжелый литой корпус из нержавеющей стали, мощный двигатель и отлично стабилизированные вращающиеся части обеспечат долгую и безупречную службу в ресторане, джус-баре, супермаркете

или фаст-фуде. Все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали. Соковыжималки WF-A1000 являются одними из лучших в мире в классе профессиональных соковыжималок и соответствуют требованиям стандартов CE, ГОСТ-R.

Особенности конструкции:

- Корпус выполнен из нержавеющей стали, поэтому внешний вид не пострадает от вызывающих коррозию подтеков соков и потертостей краски; - мощный двигатель - 1 лошадиная сила, гарантирует великолепную производительность даже при интенсивной эксплуатации; - заменяемый дисковый нож большого диаметра обеспечивает лучшее в этом классе соотношение диаметр дискового ножа/скорость вращения, что дает вам высокий выход сока вне зависимости от типа выжимаемых продуктов; - нож изготовлен из нержавеющей стали, легко демонтируется с использованием входящего в комплект поставки ключа; - все моющиеся части, включая чашу сокосборника съемные; - металлический сетчатый фильтр из нержавеющей стали отлично стабилизирован и имеет большую площадь, а его диаметр 24 см позволяет достичь высокого G-фактора при не самых высоких оборотах, последнее исключает шум при работе и обеспечивает высокую степень экстракции; - соковыжималка установлена на резиновых стабилизаторах, которые эффективно гасят вибрацию во время отжима; - отжатая пульпа сбрасывается в прилагаемую сменную емкость большого объема, установленную на прилавке; - вал двигателя изготовлен из нержавеющей стали, двойной сальник для исключения попадания влаги в моторный отсек; - автоматическая блокировка двигателя при перегреве и система динамического торможения при открывании замков крышки.

Технические данные:

Модель	Скорость, об/мин	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Производительность, л/мин
WF-A1000	2800	220/1/50	750	510x330x465	0,5-3



СОКОВЫЖИМАЛКИ

Соковыжималки автоматические для цитрусовых серии WF 2000

Готовое решение для специализированного бизнеса, где продажа свежих соков является специализацией.

Особенности конструкции WF2000ASJ:

- Соковыжималка цитрусовая производительностью 40-60 плодов/мин диаметром 60-90 мм; - автоматическая подача плодов из бункера на 30 - 40 апельсинов; - установлена на тумбе, выполняющей функцию накопителя отжатых плодов; - корпус и тумба из нержавеющей стали AISI 304; - отсек для нарезания / выжимания закрыт экраном из поликарбоната с датчиком закрывания, блокирующим включение в случае неправильной установки крышки или неплотном закрывании; - стандартная панель управления - автоматический цифровой контроллер с функцией учета; - встроенный накопитель сока объемом 5 литров; - все моющиеся части легко разбираются без использования инструментов; - датчик перегрузки, автоматически отключающий соковыжималку в аварийных ситуациях у двигателя и понижающего редуктора; - устанавливается на колесах.

Особенности конструкции WF2000M3:

- Соковыжималка цитрусовая производительностью 18-25 апельсинов в минуту диаметром 60-90 мм; - ручная подача апельсинов из бункера объемом 20-30 плодов; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304; - отсек для нарезания / выжимания закрыт экраном из поликарбоната; - автоматический контроллер с функцией учета; - встроенный отсек для жмыха; - возможность установки на прилавок без стенда; - модель не имеет накопителя сока.



WF 2000 M3

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Производительность, плодов/мин
WF 2000 ASJ	680x710x1950	220/1/50	0.37	40-60
WF 2000 M3	530x510x990	220/1/50	0.2	18-25



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ



Миксеры для молочных коктейлей серии BL

Спроектированы для интенсивного коммерческого использования. Простой, изящный, не вычурный дизайн позволит установить миксер в любом баре. Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI304, включая стаканы.

Особенности конструкции:

- Предназначены для установки на прилавках; - массивное основание на силиконовых ножках для исключения вибраций и перемещения миксера по поверхности прилавка; - закругленные углы для простоты поддержания в чистом состоянии; - мощные вентилируемые двигатели; - возможность выбора 2-х скоростей перемешивания: 12000 и 18000 оборотов в минуту; - специальная конструкция мешалки для получения коктейлей с нежной, легкой консистенцией на основе мороженого, сиропов и кофе с высокой степенью взбитости; - микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии; - датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве; - стакан из нержавеющей стали AISI304 объемом 900 мл.



Технические данные:

Модель	BLR-EK1	BLR-EK2
Мощность, Вт	150	150 + 150
Скорость вращения, об/мин	12000/18000	12000/18000
Число стаканов, шт	1	2
Габаритные размеры, мм	190x160x530	230x230x530

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ФОРМОВАНИЯ ТЕСТА НА СТР. 141, 232



ПРЕДЛАГАЕТСЯ ШИРОКИЙ ВЫБОР ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН, МАШИН ФОРМОВАНИЯ ТЕСТА. ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ В РАЗДЕЛАХ "ПИЦЦЕРИЙНОЕ" И "ПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ"





Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016
**ПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ**



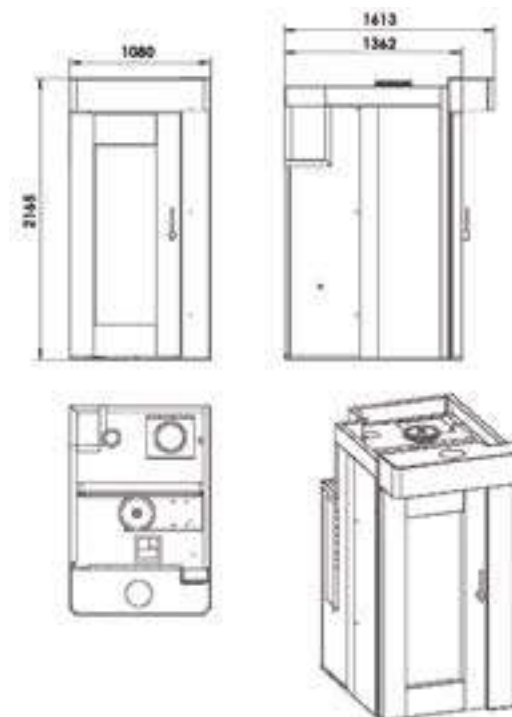
ПЕЧИ РОТАЦИОННЫЕ

Печь ротационная серии 46

Предлагаемые вашему вниманию ротационные печи используются для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Великолепное качество и отличные потребительские свойства подтверждены фактом использования печей именно этой модели сетями супермаркетов Loffe в Юго-Восточной Азии.

Особенности конструкции:

- При производстве используются электротехнические компоненты австрийского, корейского производства;
- печи предлагаются с тремя видами нагрева: электрический нагрев (380/3/50, мощность 38 кВт), газовый нагрев, горелка на жидком топливе (2 последних варианта поставляются только на заказ и могут быть предложены без горелок);
- в стандартном исполнении используются горелки Riello (Италия);
- наличие встроенной вытяжки, установленной над дверями, позволяет устанавливать печи непосредственно в торговом зале пекарни, кондитерского магазина;
- уникальная система конвекции, обеспечивающая абсолютную равномерность выпечки;
- пароувлажнение, позволяющие получать отличный глянец на изделиях;
- современная автоматическая система управления обеспечивают высокое качество выпекаемых изделий, а также безопасность, надежность в эксплуатации;
- за счет применения циркуляционного диаметального вентилятора эта модель выгодно отличается уменьшенными габаритными размерами.





ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Универсальные печи серии EFO

Печь с внутренним форматом, позволяющим готовить пищу на двух противнях или листах форматом 60x40 см.

Идеальное решение для предприятий общественного питания, предпочитающих традиционный способ приготовления пищи

и не располагающих значительными средствами для инвестиций.

Лучшее сочетание цена/качество!

Особенности конструкции:

- Наличиешибера, позволяющего регулировать влажность в процессе приготовления пищи;
- дополнительное преимущество - парогенератор, позволяющий получать глянцевую корочку на поверхности выпекаемых изделий без использования меланжа;
- каждая камера снабжена независимым цифровым контролером, позволяющим: раздельно включать/отключать верхние и нижние группы нагревательных элементов, включать/отключать подсветку камеры, задавать и контролировать в режиме реального времени температуру в верхней и нижней части камер, задавать время приготовления, задавать время работы парогенератора, запоминать параметры работы, записывая их в любую из 16 ячеек памяти для последующего использования.

Корпус моделей "серии С" изготовлены из нержавеющей стали 18/10, корпус моделей "серии В" изготовлен из эмалированного стального листа.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Размер камеры, мм	Число камер
EFO-6C/6B	1355x960x1645	380/3/50	19.2	855x655x255	3



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ

Универсальные печи серии GU

Печь с внутренним форматом, позволяющим готовить пищу на двух противнях или листах форматом 60x40 см. Идеальное решение для предприятий общественного питания, предпочитающих традиционный способ приготовления пищи и не располагающих значительными средствами для инвестиций. Лучшее сочетание цена/качество!



Особенности конструкции:

- Фронтальная часть печи полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI304, что гарантирует прочность конструкции, простую очистку и долгие годы без проблемной эксплуатации;
- съемный под камеры изготовлен из теплопроводящего сплава;
- откидные двери сбалансированы, что позволяет открывать и закрывать их легким движением руки;
- большая ручка на всю длины двери исключает возникновение перекосов при продолжительном использовании;
- большое смотровое окно, наличие внутренней подсветки и двойное остекление позволяют эффективно контролировать процесс приготовления и уменьшают потери тепла в окружающую среду;
- совершенная система нагрева состоит из групп верхних и нижних нагревательных элементов большой длины, что гарантирует равномерное распределение тепла по поверхности пода;
- панель управления с двумя раздельными термостатами для контроля температуры в верхней и нижней частях каждой камеры;
- каждая камера снабжена двумя термометрами, показывающими температуру в верхней и нижней части рабочего объема;
- печь комплектуется колесами;
- для удобства работы у Вас есть возможность отключать нагрев верхней или нижней группы нагревательных элементов, пользуясь выключателями, выведенными на панель управления;
- внутренние размеры камеры 86x65x22 см позволяют выпекать широкий ассортимент выпечки и кулинарных изделий.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Размер камеры, мм	Число камер
GU-6	1225x770x1540	380/3/50	19.2	860x650x220	3



ПЕЧИ КОНВЕКТИВНЫЕ



Печи серии YXD
(4 противня 31 x 40 см)

Основное назначение - мини-пекарни, работающие на замороженных полуфабрикатах. Конвективный способ тепловой обработки позволяет выпекать продукты на нескольких уровнях одновременно.

Особенности конструкции:

- Расстояние между противнями составляет 85 мм, что достаточно для выпечки большей части мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий; - в комплект поставки также входят как противни, так специальный ухват для манипуляций с ними; - корпус печи и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм; - между корпусом печи и камерой помещается мощная теплоизоляция, минимизирующая потери тепла в окружающую среду; - откидная дверь снабжена мощными петлями и двойным остеклением; - конструкция остекления двери исключает перегрев внешнего стекла и позволяет избежать ожогов при случайном касании оператором; - разъемная конструкция двери облегчает очистку межстекольного пространства; - дверная силиконовая прокладка предотвращает потери тепла в процессе работы; - специальная боковая подсветка и большая площадь остекления двери позволяют легко контролировать процесс выпечки на всех уровнях; - для обеспечения циркуляции воздуха печи снабжены двумя вентиляторами с автореверсивными двигателями; - для контроля процесса приготовления служат таймер и термостат.

Технические данные:

Модель	YXD-1A	YXD-4A
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, Вт	2670	2670 (для конвекции) или 2000 (для гриля)
Освещение, Вт	30	30
Предохранитель	Защитный термостат + 330°C	Защитный термостат + 330°C
Функция	Конвективная печь	Конвективная печь + гриль
Габаритные размеры, мм	595x620x575	595x620x575
Размеры камеры, мм	460x415x350	460x415x350
Размеры противня, мм	310 x 400	310 x 400
Необходимость подключения к водопроводу	-	Водопроводная сеть, 3/4"
Пароувлажнение	-	Есть
Функция гриль	-	Есть

ПЕЧИ КОНВЕКТИВНЫЕ



Печь модель
XD-8A (4 противня 60 x 40 см)

Основное назначение - мини-пекарни, работающие на замороженных полуфабрикатах. Конвективный способ тепловой обработки позволяет выпекать продукты на нескольких уровнях одновременно.

Особенности конструкции:

- Корпус из нержавеющей стали AISI304, пекарная камера аэродинамической формы из нержавеющей стали AISI304; - двойное остекление со свободной циркуляцией воздуха между стеклами для обеспечения комфортного теплового режима на внешнем стекле (при температуре + 240 Градусов Цельсия в камере печи температура внешнего стекла составляет безопасные + 70 Градусов Цельсия); - мощные реверсивные двигатели 2-х вентиляторов снабжены турбиной новой формы, позволяющей уменьшить время выпечки на 15-20 %; - простая аналоговая панель управления снабжена термостатом для задания температуры выпечки; - электромеханический таймер, позволяющий задавать время выпечки в диапазоне от 5 до 105 минут, либо работать в ручном режиме; - для дозирования пара на начальном этапе выпечки использован принцип ручной подачи пара на турбину (для подачи пара достаточно нажать кнопку на панели управления); - улучшенная конструкция дверных петель прошедшая тест на 50.000 циклов открывания/закрывания; - термостат безопасности, автоматически блокирующий работу печи в случае перегрева; - регулируемые по высоте ножки; - конструкция печей позволяет устанавливать одну печь на другую, увеличивая производительность Вашей пекарни без увеличения занимаемой печами площади; - концевой выключатель автоматически отключает вентиляторы и нагрев при открывании двери; - качественные электротехнические компоненты EGO (Австрия).

Технические данные:

Вместимость	4 противня 600x400 мм
Расстояние между противнями, мм	75
Напряжение питания	380/3/50
Мощность, Вт	6400
Максимальная температура, C	+ 300
Габаритные размеры, мм	800x813x509





ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ



Шкафы расстоечные серии YXD (8 противней 60x40 см)

Основное назначение расстоечных камер - поддержание условий оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста. Использование термостата с диапазоном температур от + 20 до +85 оС позволяет использовать предлагаемые модели также

для поддержания в разогретом состоянии готовой выпечки,

готовых блюд, дефростации. В модели YXD8AXF для интенсификации процесса расстаивания и обеспечения равномерности использована система принудительной циркуляции воздуха (применен вентилятор). В модели YXD8AX поддержание заданной температуры обеспечивается естественной конвекцией воздуха, поступающего с подогреваемого поддона, в который наливается вода. При использовании с печью YXD08A Вы получаете мини-пекарню для выпечки замороженных, охлажденных полуфабрикатов на площади всего 1 квадратный метр!



Особенности конструкции:

- Камера из нержавеющей стали AISI304; - вандалоустойчивая конструкция; - 8 пар направляющих под противень 60x40 см; - аналоговая панель управления. Оператору доступны: кнопка включения электрической сети, регулятор температуры, световой индикатор включения нагрева, кнопка подачи воды (только для модели YXD8AXF); -автоматическое поддержание температуры, благодаря использованию термостата; - аварийный термостат отсечки для защиты от перегрева при отказе основного термостата; - силиконовое дверное уплотнение; - для простого перемещения расстойки поставляются на колесах (два с блокировкой); - ограничители на верхней поверхности для исключения случайного сдвигания установленной сверху конвективной печи; - вентилятор с приводом ЕВМ (Германия) для быстрого восстановления температуры, равномерной температуры во внутреннем объеме (только для модели YXD8AXF); - равномерный нагрев, благодаря естественной конвекции (только для модели YXD8AX).

Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Число пар направляющих	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Наличие кнопки подачи воды	Наличие вентилятора
YXD8AXF	2000	8	834x796x990	220/1/50	да	да
YXD8AX	2000	8	834x796x990	220/150	нет	нет



ПАРОКОНВЕКТОРЫ

Пароконвекторы для расстоечных камер серии Р

Основное назначение предлагаемого устройства - автоматического поддержание заданных значений температуры и влажности в расстоечных камерах, где производится окончательная расстойка тестовых заготовок. Установка предназначена для обслуживания камеры объемом до 10 мЗ.



Особенности конструкции:

- Установка состоит из блока кондиционирования и выносного электрического шкафа с контроллером;
- установка компактна и не требует сложного монтажа; - блок кондиционирования устанавливается в существующую камеру подключается к водопроводу и коммутируется с электрическим шкафом; - электрический шкаф с контроллером устанавливается вне камеры в удобном с точки зрения доступа и безопасном месте (например: на стене камеры, на стене возле камеры); - блок кондиционирования оснащен датчиками влажности и температуры (Omron, Япония), показания которых обрабатываются контроллером электрического шкафа; - контроллер Omron (Япония) электрического шкафа поддерживает в камере заданный уровень влажности и температуры путем включения/отключения нагревательных элементов парогенератора и воздуха и подачи воды в парогенератор, это обеспечивает полный автоматизм работы и гарантирует качественную воспроизводимую расстойку заготовок теста; - специальный влагозащищенный вентилятор, встроенный в блок кондиционирования, обеспечивает принудительную циркуляцию увлажненного и подогретого до заданных значений воздуха во внутреннем объеме, гарантируя однородность среды внутри камеры.

Технические данные:

Модель	P1	P2	P3	P4
Максимальный объем камеры расстойки, мЗ	10	20	30	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6	6x2	6x3	6x4
Рабочая температура, С	20-50			
Относительная влажность, %	40-80			
Время разогрева камеры до +36 С	35 минут			
Размеры блока кондиционирования, мм	580x200x1700			
Кол-во блоков кондиционирования	1	2	3	4
Размеры шкафа управления, мм	400x150x200			



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА



Тестоделитель полуавтоматический модель OMJ36

Классическая секторная тестоделительная машина периодического действия. Машина отлично подходит для деления эластичных сортов теста, поддерживающих форму после нарезания (большая часть свежеприготовленных дрожжевых видов теста). Принцип работы машины основан на делении цельного куска теста определенной массы на равные заготовки. Деление производится на 36 равных частей.

Процесс деления выглядит следующим образом: 1. Тесто, подвергаемое делению, закладывается в специальную емкость, входящую в комплект поставки машины. 2. Емкость вставляется в машину. 3. С помощью кнопки на панели управления включается механизм деления, осуществляющий равномерное распределение теста в емкости и нарезание теста на равные секторы. 4. По окончании цикла деления механизм поднимается, емкость вынимается из машины, поделенные заготовки перемещаются для дальнейшей обработки (округления, формования и т.д.).

Особенности конструкции:

- Продолжительность цикла деления составляет 5-10 секунд; - с использованием делителя можно производить до 720 заготовок теста в час; - невысокая стоимость, простая, надежная конструкция делают эту модель незаменимой в небольших пекарнях, кондитерских, везде, где присутствует трудоемкая операция деления теста; - широкий весовой диапазон подойдет как для производства основы пирожков, так и для большей части мелкоштучных хлебобулочных изделий; - элементы, соприкасающиеся с тестом, изготовлены из материалов, протестированных на безопасность использования при контакте с пищевыми продуктами; - двойная система защиты исключает эксплуатацию машины в случае неправильной установки емкости, перегрева двигателя, попадания рук оператора в зону работы секторных ножей.

Технические данные:

Напряжение питания	Мощность, кВт	Число секторов головки деления	Диапазон получаемых заготовок, г	Габаритные размеры, мм
380/3/50	0.75	36	30-180	400x500x1300



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Тестоделители-округлители полуавтоматические серии OMJ A

Машины предлагаются в варианте с 30 и 36 секторными ножами, позволяющими за одну операцию деления-округления получать 30 и 36 округленных заготовок соответственно. Продолжительность операции деления-округления составляет, включая загрузку и выгрузку заготовок, от 3 до 7 минут, что позволяет производить до 720 округленных заготовок в час.

Особенности конструкции:

- Массивное литое основание из литой стали, покрытое порошковой эмалью белого цвета; - ножи нарезки из металла, безопасного при контакте с пищевыми продуктами; - формовочная пластина и камера деления изготовлены из высокопрочного пластика, безопасного при контакте с пищевыми продуктами; - рычаг привода механизма деления из нержавеющей стали; - механизм деления с герметичной понижающей передачей, заполненной маслом, не нуждается в обслуживании; - узел округления с герметичным редуктором, заполненным маслом, не нуждается в обслуживании; - простая разборка механизма деления-округления для целей ежедневной очистки; - электромеханическая панель управления блоком округления; - исключение контакта соприкасающихся подвижных металлических частей и необходимости смазывания узла деления маслом; - высокий ресурс, надежность и точность деления; - подключение к сети переменного тока: 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Размеры в упакованном состоянии, мм	Максимальные размеры в рабочем положении, мм	Число заготовок за 1 деление	Масса заготовки, гр
OMJ30A	750	850x750x1500	600x700x2100	30	30-100
OMJ36A	750	850x750x1500	600x700x2100	36	25-85



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Тестораскатки настольные серии OMJ

Классические настольные тестораскаточные машины с механизированными ленточными транспортерами на 4-5 кг теста. Классическое решение для раскатывания теста (производство пасты, пиццы, слоеного теста, формование изделий из теста). Конструкция HEAVY-

DUTY для интенсивного использования.

Принцип работы машины заключается в раскатывании тестовой заготовки между роликами большого диаметра.

Особенности конструкции:

- Корпус из стали, покрытой порошковой полимерной эмалью (модели с индексом В в конце названия) или из нержавеющей стали AISI304;
- высокоточные кинематические компоненты с высоким MTBF, гарантируют продолжительную и безаварийную работу без необходимости обслуживания;
- использованы пылезащищенные подшипники не нуждающиеся в смазке и обслуживании;
- полотна конвейера из нетканого полимерного материала допущенного для контакта с пищевыми продуктами (сертифицирован NSF);
- для безопасности оператора защитные из нержавеющей стали AISI304 экраны валков блокируют работу машины при открывании;
- переставляемые держатели для скалки в конце конвейера;
- регулируемые натяжители полотен конвейеров;
- раскатывающие стальные валы с зеркально полированной хромированной поверхностью;
- каждый вал снабжен пластиковым скребком гарантирующим чистоту валков в процессе раскатывания.

Технические данные:

Модель	Размер машины в рабочем положении, мм	Горизонтальные размеры машины в сложенном положении, мм	Размеры конвейера, мм	Размеры вала, ширина x диаметр, мм	Интервал регулировки толщины раскатывания, мм	Максимальная масса заготовки теста, кг
OMJ450B (эмаль)	820x1770x620	750x710	430x1700	450x90	1-35	4
OMJ520B (эмаль)	880x2080x620	750x840	500x2000	520x90	1-35	5
OMJ450 (сталь)	820x1770x620	750x710	430x1700	450x90	1-35	4
OMJ520 (сталь)	880x2080x620	750x840	500x2000	520x90	1-35	5



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Тестораскатки настольные серии OMJ 200

Раскатывание предварительно замешанного теста происходит между двумя хромированными валками. Валки приводятся во вращательное движение электродвигателем через понижающий редуктор. Пошаговое сведение валков осуществляется с помощью фиксируемой в промежуточных положениях кулисы.

OMJ 200 A



Особенности конструкции OMJ 200:

- Тестораскатка настольная;
- раскатывание предварительно замешанного теста происходит между двумя хромированными валками шириной 200 мм, диаметром 60 мм;
- простое регулирование сведения роликов ручкой, расположенной на боковой поверхности раскатки;
- практическая толщина раскатки от 0,6 до 5 мм;
- для нарезания раскатанного теста на полоски шириной 2-4-8 мм (используется для производства лапши, тальятелле, феттуччине) предназначены встроенные ножи;
- съемный поддон для сбора муки;
- съемный лоток для размещения теста;
- металлическая рама с боковинами из пластика ABC с напылением под металл;
- ножки из нескользящего пластика.



Особенности конструкции OMJ 200 A:

OMJ 200

- Тестораскатка настольная с корпусом из нержавеющей стали AISI201;
- раскатывание предварительно замешанного теста происходит между двумя хромированными валками шириной 200 мм, диаметром 60 мм;
- простое регулирование сведения роликов ручкой, расположенной на боковой поверхности раскатки;
- практическая толщина раскатки от 0,6 до 5 мм;
- для нарезания раскатанного теста на полоски шириной 2-4-8 мм (используется для производства лапши, тальятелле, феттуччине) предназначены встроенные ножи;
- съемный поддон для сбора муки;
- съемный лоток для размещения теста;
- металлическая рама с боковинами из пластика ABC с напылением под металл;
- ножки из нескользящего пластика.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм	Ширина валков, мм	Толщина раскатки, мм
OMJ 200	0,45	220/1/50	360x450x440	200	0,6 - 5
OMJ 200 A	0,75	220/1/50	360x450x440	200	0,6 - 5



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА



Формователь коротких изделий из теста модель OMJ 280

Основное назначение модели OMJ280 – это производство, формование, из заготовок предварительно округленного теста, коротких батонов длиной не более 28 см. Машина формует дрожжевое тесто, эластичность которого позволяет производить операцию формования путем раскатки между валками с последующим докатыванием поверхности при движении вдоль конвейера со свободным верхним прижимом. Формователь показывает отличные результаты при работе со сдобным тестом, из которого выпекаются белые булки.

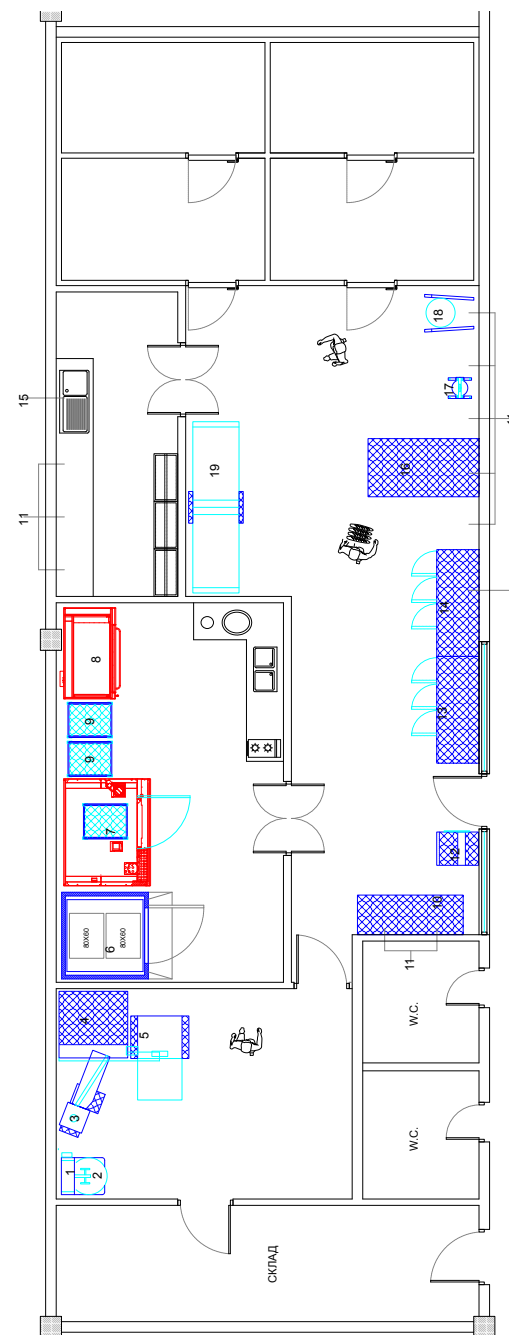
Принцип работы заключается в раскатывании теста между сводимыми валками диаметром 95 мм и последующем заворачивании и докатывании заготовки на конвейере с верхним прижимом. Конечная форма и размер изделия регулируются путем изменения массы заготовки, расстояния между роликами и зазора между конвейером и верхним прессом, обеспечивающим финальное формование.

Особенности конструкции:

- Передвижное основание (4 поворотные колеса, 2 из них с блокировкой) с приводом и редуктором из листовой стали покрытое порошковой эмалью белого цвета;
- валки узла раскатывания из полированной нержавеющей стали AISI304;
- лента конвейера изготовлена из пластика безопасного при контакте с пищевыми продуктами;
- верхний прижим изготовлен из утяжеленной полированной сетки из нержавеющей стали AISI304;
- спроектировано для работы одного оператора (загрузка заготовки и выгрузка готового продукта с одной стороны);
- привод с герметичным редуктором заполненным маслом, не нуждается в обслуживании;
- простая разборка для целей ежедневной очистки;
- простая, надежная электромеханическая панель управления;
- установка степени сведения валков и зазора между конвейером и верхним прессом с помощью градуированных штурвалов;
- высокий ресурс и надежность;
- подключение к сети переменного тока: 220/1/50.

Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Напряжение питания	Размеры в рабочем положении, мм	Лимиты сведения раскатки, мм	Масса заготовки, гр
OMJ280	370	220/1/50	1000x530x1060	1,5 - 15	30-350



- | | |
|---|---|
| 1 - Водомер и охладитель воды
2 - Тестомерильная машина
3 - Автоматический тестоделитель - тестоокруглитель
4 - Автоматическая расстойка
5 - Машина формования батонов
6 - Расстойка
7 - Ротационная печь
8 - Статическая 3-х камерная печь (загрузка 1-й камеры 60x40 см)
9 - Шпилька 80x60 см
10 - Пристенный рабочий стол 200x75 см | 11 - Настенный шкаф для инвентаря
12 - Машина нарезки готового хлеба
13 - Стол рабочий с охлаждаемым внутренним объемом
14 - Стол рабочий с охлаждаемым внутренним объемом
15 - Настенный шкаф для инвентаря
16 - Рабочий стол центральный 210x110 см
17 - Ручной делитель теста
18 - Планетарный миксер
19 - Тестораскаточная машина |
|---|---|



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016

СУШИ



КАЙТЕН СУШИ

Кайтен суши

Специальный секторный конвейер для дистрибуции готового суши.

С чего начать?

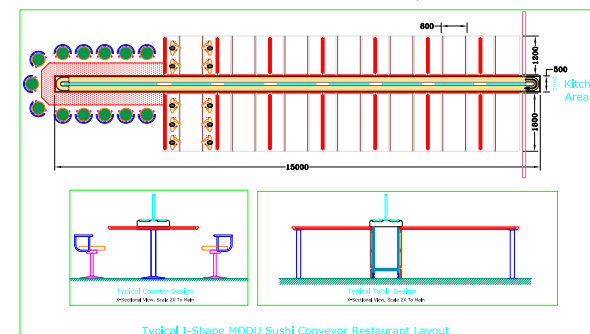
Итак, Вас заинтересовала возможность установки конвейера в Вашем заведении. Для начала надо обзавестись чертежом помещения и грубо наметить место, где он будет установлен, не забывая о пространстве для размещения посетителей, поваров и необходимого минимума оборудования.

В качестве несущего элемента конвейера выступает цепь, в которую вставляются секторные элементы. Секторные элементы и приводная цепь изготавливаются из пластика. Такая конструкция гарантирует бесшумную работу. На секторы конвейера приклеиваются акриловые или металлические пластины, позволяющие подобрать дизайн конвейера соответствующий дизайну и концепции ресторана. Существует 2 типа суши конвейеров.

Условно мы разделили их на два типа: тип А, тип Б.

Конвейер типа А.

Двурядный конвейер, идеально подходящий для помещений сложной формы. Такой конвейер подобно Левиафану способен заполнить помещение самой причудливой формы. Конвейер типа А имеет минимальную ширину 50 см, что диктуется минимальным радиусом поворота. Конвейер типа А - по сути барная стойка, с одной стороны располагаются гости, с другой - повара



Typical I-Shape MODU Sushi Conveyor Restaurant Layout





КАЙТЕН СУШИ



Кайтен суши (продолжение)

Конвейер типа Б.

Однорядный конвейер. На плане сверху такой конвейер напоминает стадион. На “трибунах” располагаются гости, “поле” - место действия поваров. Такой конвейер имеет меньшую ширину 30 см. Плюс такого конвейера - полезное использование внешнего периметра для обслуживания посетителей и возможность организации кухни во внутренней части. Минус - эта конструкция не может быть установлена в узких помещениях и помещениях сложной конфигурации.

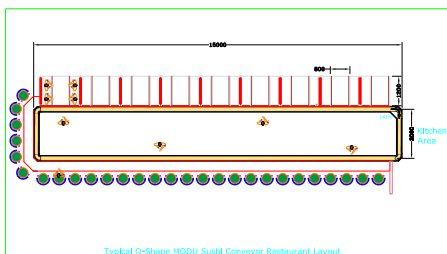
Особенности комплектации:

У вас есть возможность выбрать три варианта стенда:

1. Только конвейер без стенда. В этом случае конвейер устанавливается на стенд, изготавливаемый в виде строительного элемента.

2. Конвейер установленный на открытом стенде. Конвейер обшивается на месте установки. Этот вариант предпочтителен для большей части заказчиков т.к. позволяет вписать дизайн основания конвейера в любой интерьер. Стенд изготавливается из стальных ферм, конструкция которых, может варьироваться в зависимости от дизайнерского замысла. Конструкция ферм может позволить крепить любые навесные элементы (столешницы, облицовка, фальшпол, внутренняя проводка), однако это должно быть индивидуально согласовано на стадии заказа.

3. Конвейер с готовым стендом. Менее хлопотное, с точки зрения монтажа, решение, которое отличается большей стоимостью и ограниченными возможностями изменения дизайна. Для получения детального предложения с чертежами просьба проконсультироваться с нашими специалистами.



РИСОВАРКИ И ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА

Термосы для риса серии RCWB

Ключевым ингредиентом, используемым в ресторанах, специализирующихся на блюдах восточной кухни, является отваренный рис. Для отваривания риса используются специальные рисоварки. После приготовления рис может храниться в готовом виде несколько часов.



Главное условие сохранения консистенции готового риса и безопасности его использования – это поддержание его температуры на уровне не ниже + 65 Градусов Цельсия.

Именно для этих целей предназначены предлагаемые термосы.

Особенности конструкции:

- Термос имеет двойную стенку, где в качестве термоизоляции выступает инертный газ;
- термос изготовлен из нержавеющей стали AISI304;
- крышка снабжена изолирующей полимерной прокладкой;
- термоизолированные ручки облегчают переноску;
- специальная форма дна и крышки позволяют устанавливать один термос на другой;
- термосы RC - незаменимый элемент в любом суши ресторане, также могут использоваться для доставки горячей пищи;

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Полезный объем, л
RCWB400	400x400x266	12
RCWB600	400x400x325	17

JF-8155 / JF-8195



РИСОВАРКИ И ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА

Рисоварки и термосы для риса серии JF

Развитие рынка суши ресторанов, ресторанов восточной кухни обуславливает повышенный спрос со стороны профессионалов на оборудование приготовления и хранения отваренного риса.

Являясь безусловным лидером рынка профессионального кухонного оборудования, южно-корейская компания KOCATEQ дополнила модельный ряд двумя моделями рисоварок и одной моделью подогревателя риса с электрическим нагревом.

Особенности конструкции:**Подогреватель риса JF-8000SS (13 л).**

- Корпус, крышка и дно изготовлены из нержавеющей стали AISI430; - съемная емкость из тефлонированного алюминия; - равномерный нагрев с использованием технологии UNICOOL гарантирует поддержание постоянно высокой температуры готового риса; - в комплект поставки входит: мерная чашка, ложка, подогреватель со съемной емкостью.

Рисоварки JF-8195 (5,4 л) и JF-8155 (4,0 л)

- Корпус, крышка и дно изготовлены из нержавеющей стали AISI430; - съемная емкость из тефлонированного алюминия; - высокое качество приготовления благодаря равномерному нагреву с использованием технологии UNICOOL; - 2-х стадийная автоматика отработывает автоматическое окончание цикла приготовления и переход в режим поддержания риса в разогретом состоянии; - в комплект поставки входят: мерная чашка, ложка, рисоварка со съемной емкостью.

**Технические данные:**

Модель	JF-8000SS	JF-8195	JF-8155
Габаритные размеры, мм	455x455x415	475x455x370	455x455x370
Объем, л	13	5,4	4,0
Мощность, Вт	103	1950	1550
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50

РОБОТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СУШИ

Робот для производства рисовых заготовок (нигири) модели FTN-NRT, FTN-NRC

NIGIRI ROBOT FTN-NRT и FTN-NRC роботы для производства рисовых шариков.

Особенности конструкции:

- Компактные размеры и небольшой вес; - автоматизация процесса производства суши, теперь даже неквалифицированный персонал сможет делать нигири идеального качества; - червячный подающе-перемешивающий механизм обеспечивает равномерную подачу риса на формующие валки; - простая разборка конструкции для целей очистки; - простая смена формующих валков без использования специальных инструментов; - в комплект поставки один комплект валков для формования; - FTN-NRT - с поворотным приемным столом; FTN-NRC - с приемным конвейером.

**Технические данные:**

Модель	FTN
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	65
Производительность, шт/ч	1200
Вес получаемых рисовых заготовок (нигири), гр	16, 18, 20, 22, 24, 26, 28 (*)
Габаритные размеры, мм	380x220x450

(*) Вес нигири зависит от набора формирующих роликов, установленных в работе. В комплект поставки входит один из наборов. Дополнительные наборы поставляются за отдельную плату



РОБОТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СУШИ



Робот для производства роллов
модель FTN-HMR

Роботы для производства роллов (FNT, Ю. Корея) выпускаются специально для европейского рынка со стандартным напряжением 220/1/50.

Использование настольных роботов позволит Вам открыть недорогой ресторан с качественной японской кухней без привлечения высококвалифицированного суши-шефа.

Японская технология гарантирует получение безупречного результата, полностью соответствующего результатам работы суши-шефа, изготавливающего суши вручную.

Особенности конструкции:

- Компактный настольный робот; - автоматизация процесса производства роллов, теперь даже неквалифицированный персонал сможет делать роллы идеального качества; - червячный подающе-перемешивающий механизм обеспечивает равномерную подачу риса на формирующие валки; - возможность изготовления роллов трех размеров + калифорнийских роллов; - тефлонированная оснастка, позволяющая минимизировать добавление уксуса, масла; - возможность производства роллов без нори (слой риса наружу); - простая разборка конструкции для целей очистки; - емкость для риса на 7,5 кг.



Технические данные:

Модель	FTN-HMR
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	150
Производительность, роллов/ч	диаметр 25 мм (70-80 гр) - 300 шт; диаметр 35 мм (140 гр) - 250 шт; диаметр 46 мм (280 гр) - 180 шт.
Габаритные размеры, мм	380x560x600

РЕЗАКИ ДЛЯ РОЛЛОВ



Резак для роллов модель FTN-110

При больших объемах производства роллов встает вопрос о их ровном нарезании без потери производительности.

Для решения этой проблемы используется настольный резак.

Наличие сменных рамок с лезвиями позволяет нарезать 3 ролла одновременно на 2 или большее число одинаковых частей (до 12 шт) путем однократного движения руки. В комплект поставки входит одна рамка.

Особенности конструкции:

- Компактные размеры и небольшой вес позволяют устанавливать резак на рабочем столе; - одностадийная система нарезания; - нарезание на 2, 4, 6, 8, 12 частей (*); - простая разборка для целей очистки; - все части, контактирующие с роллами, изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

(*) - оснастка для нарезания фиксированного размера выбирается при заказе, дополнительная оснастка поставляется за дополнительную оплату.



Технические данные:

Модель	FTN-110
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	40
Производительность, роллов/ч	500
Габаритные размеры, мм	550x260x400



МИКСЕРЫ ДЛЯ РИСА



Миксер для риса
модель FTN-MRM

Специальное оборудование, позволяющее одновременно и смешивать рис с необходимыми специями и уксусом, и охлаждать уже готовый рис до необходимой температуры.

Помимо использования для производства суши, это оборудование может использоваться также и для приготовления риса в других областях пищевого производства.

Принцип работы миксеров:

Сваренный рис помещается в круглую емкость, добавляется рисовый уксус, специи. На панели управления есть таймер, при помощи таймера можно задать время вращения емкости с рисом, при окончании время срабатывает звуковой сигнал. Во время вращения емкости есть возможность включения встроенного обдува (происходит подсушивание и охлаждения риса, путем нагнетания воздуха в камеру). Обдув исключает слипание риса при перемешивании.

Особенности конструкции:

- Компактные размеры и небольшой вес;
- автоматизация процесса перемешивания риса и специй для получения идеального вкуса, сохраняющегося максимально долго при температурах + 5/+ 15 Градусов Цельсия;
- возможность изменения режимов перемешивания в зависимости от типа риса и специй;
- части, подлежащие периодической очистке, легко снимаются для мойки без использования инструментов;



Технические данные:

Модель	FTN-MRM
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	65
Разовая загрузка, кг	6 (рис + специи)
Габаритные размеры, мм	467x667x650



ВИТРИНЫ ДЛЯ СУШИ

Витрины для суши серии G

Витрины для хранения и экспонирования суши производятся по лицензии Hidehiro Corp. (Япония) и отличаются продуманной конструкцией.

Особенности конструкции:

- Специально для хранения суши оптимизирован статический пассивный испаритель;
- использование этой конструкции позволяет минимизировать потери веса и влаги в готовом продукте;
- оптимальные гигиенические условия достигаются путем использования материалов, не приводящих к изменениям пищи и не подверженных коррозии;
- внутренний объем, используемый для выкладки, изготавливается из нержавеющей стали AISI304;
- поддон изготавливается методом штампования, имеет вогнутую форму и закругленные углы, это и наличие сливной трубки в дне поддона позволяют без усилий поддерживать внутренний объем витрины в идеальном гигиеническом состоянии;
- предлагаются модели с правым и левым расположением холодильного агрегата;
- надежность витрин достигается за счет использования комплектующих, импортируемых из Японии и Западной Европы;
- витрины снабжены конденсатором с воздушным охлаждением;
- для защиты конденсатора холодильного агрегата от загрязнений используется съемный, легко очищаемый фильтр;
- обновленный дизайн основания витрин с закругленными углами из touch-soft пластика и спокойная цветовая гамма позволяет устанавливать суши-витрины в суши-барах с различным дизайнерским оформлением;
- в комплект поставки витрин входят пластиковые маты для выкладки суши;
- доступ в витрину со стороны повара через сдвижные поликарбонатные шторки;
- холодильный агрегат может быть расположен как справа, так и слева.



Технические данные:

Модель	G150L	G180LS
Габаритные размеры, мм	1520x350x306	1820x350x306
Напряжение питания	230/1/50	230/1/50
Мощность, Вт	250	350
Температура, °C	+2 ~+8	+2 ~+8
Объем, л	68	85





ВИТРИНЫ ДЛЯ СУШИ

Витрины для суши серии WGS

Предназначены для хранения и экспонирования всех видов суши. Необходимый элемент оборудования любого ресторана японской кухни, суши бара.

Особенности конструкции:

- Классический дизайн с отделкой под дерево; - новые модели снабжены герметичными компрессорами западно-европейского производства и воздушным охлаждением конденсатора; - использование специальной конструкции позволило минимизировать уровень шума при работе; - отсек с холодильным агрегатом расположен слева (со стороны посетителя); - проверенная временем конструкция со статическими охладителями позволяет экспонировать неупакованное суши без риска его высыхания; - плоское дно витрины имеет уклон для сбора конденсата и трубку для его отвода; - при производстве используются озонобезопасные материалы; - в комплект поставки входят декоративные пластиковые маты зеленого цвета; - оптимальные гигиенические условия достигаются путем использования материалов, не приводящих к изменениям пищи и не подверженных коррозии; - внутренний объем, используемый для выкладки, изготавливается из нержавеющей стали AISI304; - закругленное стекло обеспечивает оптимальные углы обзора и позволяет увеличить вероятность импульсивной покупки; - доступ в внутренний объем витрины со стороны повара через сдвижные шторы.



Технические данные:

Модель	WGS-05	WGS-06
Габаритные размеры, мм	1500x290x273	1800x290x273
Температура, °C	+2 ~+8	+2 ~+8
Мощность, Вт	210	230
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016
НЕЙТРАЛЬНОЕ



СТЕЛЛАЖИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Стеллажи универсальные сетчатые серии НУ

Стеллажи позволяют рационально организовать рабочее пространство кладовых и любых помещений, где предполагается хранение разнородных предметов (коробок, посуды и т.п.).

Особенности конструкции:

- Полки изготовлены из хромированного металлического прута; - использование 3-х слойного покрытия (металлический прут, с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома) позволяет использовать эти стеллажи для хранения упакованных продуктов, инвентаря, выставочных целей; - материал с успехом выдерживает 72-часовой коррозионный тест в агрессивной солевой среде; - цанговая система фиксации полок позволяет устанавливать полки на любой высоте; - для увеличения прочности каждая полка снабжена дополнительным продольным ребром жесткости (максимальная нагрузка - 150 кг на полку).

Стеллажи предлагаются в виде набора 4-х полок и набора 4-х ножек.;

- возможная ширина полок: 350, 460, 530, 610 мм.

- возможная высота ножек: 1600, 1800 мм.

Технические данные:

Модель	НУ J350	НУ J530
Габаритные размеры, мм	350 x 610	530 x 610
	350 x 760	530 x 760
	350 x 910	530 x 910
	350 x 1070	530 x 1070
	350 x 1220	530 x 1220
	350 x 1370	530 x 1370
	350 x 1520	530 x 1520
	350 x 1830	530 x 1830



ТЕЛЕЖКИ СЕРВИСНЫЕ

Тележки сервисные из нержавеющей стали серии RP, BT, DB

Перевозка посуды, продуктов, предметов сервировки - эти рутинные операции значительно облегчает использование тележек. Предлагаемые нами тележки имеют уникальный дизайн, сочетающий в себе разборную конструкцию и исключительную прочность конструкции.

Особенности конструкции:

- Тележки полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - в качестве несущей основы используется рама, изготовленная из квадратной трубы; - 4 колеса снабжены тормозами, что облегчает использование на наклонных поверхностях; - тележки поставляются в разобранном виде в плоской упаковке, что позволяет значительно сократить стоимость их перевозки.

Стандартные тележки с 3-мя полками

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	RP-L3	950x500x950
Тележка средняя	RP-M3	850x450x900
Тележка маленькая	RP-S3	750x400x835

Стандартные тележки с 2-мя полками

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	RP-L2	950x500x950
Тележка средняя	RP-M2	850x450x900
Тележка маленькая	RP-S2	750x400x835

Сервировочные тележки с 2-мя полками для перевозки бутылок с ограждением

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	BT-L2	950x500x950
Тележка средняя	BT-M2	850x450x900
Тележка маленькая	BT-S2	750x400x835

Тележки с 2-мя емкостями для перевозки столовых приборов

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	DB-L2	950x500x950
Тележка средняя	DB-M2	850x450x900
Тележка маленькая	DB-S2	750x400x835

СТЕЛЛАЖИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ

Передвижные стеллажи серии TR (GN1/1), LR (600x400 мм)

Вашему вниманию предлагаются незаменимые на любой кухне передвижные стеллажи.

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал AISI304; - четыре колеса диаметром 100 мм, два из которых снабжены блокировкой; - возможность использования 2-х самых распространенных форматов (60x40 см для серии LR и gastronormированного GN1/1 для серии TR); - прочная сборно - разборная конструкция, благодаря чему тележки поставляются в плоской упаковке; - расстояние между уровнями 85 мм.



Технические данные:

Модель	Число направляющих пар	Габаритные размеры, мм	Размер в упаковке, мм
TR-15A	15	380x550x1735	1640x620x90
LR-15A	15	470x620x1735	1640x670x90
STR6A	6	380x550x1000	980x610x90
STR6FA	6	380x550x1000	980x610x90





СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы нейтральные островные
серии SAT

Отсутствие отбортовки позволяет размещать столы в центре помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках. Комплект поставки включает в себя: - рабочую поверхность; - ножки из трубы квадратного сечения; - сплошную нижнюю полку; - набор крепежа и инструмент для сборки. Класс HEAVY-DUTY для интенсивной эксплуатации. Данные столы поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки нержавеющая сталь AISI201; - столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны; - легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами); - монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки; - продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни; - ножки из квадратной трубы оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из пластика.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Модель	Габаритные размеры, мм
SAT66	600x600x850	SAT67	600x700x850
SAT76	700x600x850	SAT77	700x700x850
SAT86	800x600x850	SAT87	800x700x850
SAT106	1000x600x850	SAT107	1000x700x850
SAT126	1200x600x850	SAT127	1200x700x850
SAT146	1400x600x850	SAT147	1400x700x850
SAT156	1500x600x850	SAT157	1500x700x850
SAT166	1600x600x850	SAT167	1600x700x850
SAT186	1800x600x850	SAT187	1800x700x850
SAT206	2000x600x850	SAT207	2000x700x850

СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы нейтральные с пристенной
отбортовкой серии SAT A

Отбортовка высотой 50 мм позволяет размещать столы вдоль стен помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках. Комплект поставки включает в себя: - рабочую поверхность; - ножки из трубы квадратного сечения; - сплошную нижнюю полку; - набор крепежа и инструмент для сборки. Класс HEAVY-DUTY для интенсивной эксплуатации. Данные столы поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки нержавеющая сталь AISI201; - столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны; - легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами); - монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки; - продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни; - ножки из квадратной трубы оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из пластика.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Модель	Габаритные размеры, мм
SAT66A	600x600x850	SAT67A	600x700x850
SAT76A	700x600x850	SAT77A	700x700x850
SAT86A	800x600x850	SAT87A	800x700x850
SAT106A	1000x600x850	SAT107A	1000x700x850
SAT126A	1200x600x850	SAT127A	1200x700x850
SAT146A	1400x600x850	SAT147A	1400x700x850
SAT156A	1500x600x850	SAT157A	1500x700x850
SAT166A	1600x600x850	SAT167A	1600x700x850
SAT186A	1800x600x850	SAT187A	1800x700x850
SAT206A	2000x600x850	SAT207A	2000x700x850

СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы-тумбы серии SAR, SAR A

Рабочие столы серии SAR и SAR A найдут применение практически в любом цеху профессиональной кухни. Отсутствие отбортовки в столах серии SAR позволяет размещать столы в центре помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы серии SAR A изготавливаются с отбортовкой высотой 50 мм - это позволяет размещать столы вдоль стен помещений. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках.

Столы серии SAR и SAR A предлагаются на рынке ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и полки нержавеющая сталь AISI201;
- столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны;
- легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами);
- монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки;
- продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни;
- устанавливаются на регулируемых по высоте ножках.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Тип	Модель	Габаритные размеры, мм	Тип
SAR 86	800*600*850h	островной	SAR 86 A	800*600*850h	пристенный
SAR 87	800*700*850h	островной	SAR 87 A	800*700*850h	пристенный
SAR 206	2000*600*850h	островной	SAR 127 A	1200*700*850h	пристенный
SAR 207	2000*700*850h	островной	SAR 167 A	1600*700*850h	пристенный
			SAR 206 A	2000*600*850h	пристенный
			SAR 207 A	2000*700*850h	пристенный

СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы-тумбы угловые серии SER, SER A

Рабочие угловые столы-тумбы серии SER и SER A найдут применение практически в любом цеху профессиональной кухни. Могут использоваться самостоятельно и как соединительный элемент в составе нейтральной линии. Отсутствие отбортовки в столах серии SER позволяет размещать столы в центре помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы серии SER A изготавливаются с отбортовкой высотой 50 мм - это позволяет размещать столы вдоль стен помещений. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках.

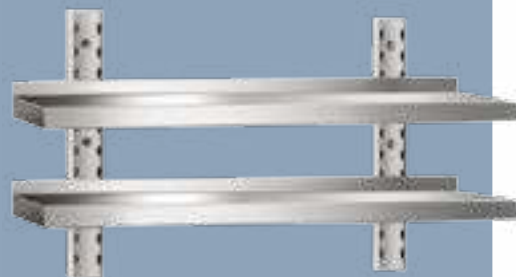
Столы серии SER и SER A предлагаются на рынке ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса нержавеющая сталь AISI201;
- столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны;
- легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами);
- монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки;
- продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни;
- устанавливаются на регулируемых по высоте ножках.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Тип	Модель	Габаритные размеры, мм	Тип
SER 106	1000*1000*850h	островной	SER 107 A	1000*1000*850h	пристенный



ПОЛКИ ПОДВЕСНЫЕ

Полки подвесные настенные серии SWB

Открытые полки найдут применение практически в любом цеху профессиональной кухни. Основное назначение полок – размещение продуктов и инвентаря на стенах помещений кухни. Полки открытые SWB поставляются в разобранном виде. Комплект поставки включает в себя - две монтажные планки с перфорацией, которые служат в качестве упора для крепления кронштейнов одной или двух сплошных полок. Открытые полки серии SWB поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал нержавеющая сталь AISI304;
- легкособираемая конструкция (на стену монтируются две несущие планки, на которые навешиваются полки);
- монтажный набор входит в комплект поставки;
- наличие регулярно расположенных отверстий позволяет менять высоту полки с шагом 75 мм;
- полки имеют отбортовку со стороны стены высотой 50 мм.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество полок, шт	Модель	Габаритные размеры, мм	Количество полок, шт
SWB63	600x300x700	2	SWB64	600x400x700	2
SWB83	800x300x700	2	SWB84	800x400x700	2
SWB103	1000x300x700	2	SWB104	1000x400x700	2
SWB123	1200x300x700	2	SWB124	1200x400x700	2
SWB143	1400x300x700	2	SWB144	1400x400x700	2
SWB153	1500x300x700	2	SWB154	1500x400x700	2
SWB163	1600x300x700	2	SWB164	1600x400x700	2
SWB183	1800x300x700	2	SWB184	1800x400x700	2
SWB203	2000x300x700	2	SWB204	2000x400x700	2

ШКАФЫ ПОДВЕСНЫЕ

Шкафы подвесные настенные серии SWR

Шкафы подвесные настенные применимы практически в любом цеху профессиональной кухни.

Основное назначение – оптимизация размещения продуктов и инвентаря на стенах помещений кухни.

Шкафы подвесные настенные серии SWR поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал нержавеющая сталь AISI304;
- легкомонтируемая конструкция (в стену монтируются два дюбеля с саморезами, на которые навешивается шкаф);
- в комплект поставки входит полка, расположенная посередине внутреннего объема.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Модель	Габаритные размеры, мм
SWR64 (без дверей-купе)	600x400x850	SWRD64 (с дверями-купе)	600x400x850
SWR84 (без дверей-купе)	800x400x850	SWRD84 (с дверями-купе)	800x400x850
SWR104 (без дверей-купе)	1000x400x850	SWRD104 (с дверями-купе)	1000x400x850
SWR124 (без дверей-купе)	1200x400x850	SWRD124 (с дверями-купе)	1200x400x850
SWR144 (без дверей-купе)	1400x400x850	SWRD144 (с дверями-купе)	1400x400x850
SWR154 (без дверей-купе)	1500x400x850	SWRD154 (с дверями-купе)	1500x400x850
SWR164 (без дверей-купе)	1600x400x850	SWRD164 (с дверями-купе)	1600x400x850
SWR184 (без дверей-купе)	1800x400x850	SWRD184 (с дверями-купе)	1800x400x850
SWR204 (без дверей-купе)	2000x400x850	SWRD204 (с дверями-купе)	2000x400x850



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Ванны моечные серии STR

Моечные ванны найдут применение практически в любом цеху профессиональной кухни. Моечные ванны серии STR поставляются в разобранном виде в комплекте с металлическим выпуском, переточной трубкой и пластмассовым сифоном. Моечные ванны

STR поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал нержавеющей сталь AISI304;
- штампованная ванна с закругленными углами;
- размеры гнезд ванн соответствуют промышленным стандартам, принятым с Западной Европе;
- гнездо ванны и дренажная поверхность расположены ниже уровня верхней кромки рабочей поверхности, что исключает стекание воды за периметр рабочей поверхности;
- легкособираемая конструкция на болтах и запрессованных резьбовых втулках;
- в комплекте поставки ограждение – юбка, закрывающая ванну с фронтальной стороны и боков;
- ножки из трубы квадратного сечения с регулируемыми по высоте пятками из пластика ABS;
- отбортовка со стороны стены высотой 100 мм.



STR 1V 076
STR 1V 077
STR 1V 087



STR 1VGR 106
STR 1VGR 126
STR 1VGR 127
STR 1VGR 147



STR 1VGL 106
STR 1VGL 126
STR 1VGL 127
STR 1VGL 147



STR 2V 126
STR 2V 146
STR 2V 127
STR 2V 147



STR 2VGR 146
STR 2VGR 166
STR 2VGR 167
STR 2VGR 187
STR 2VGR 197



STR 2VGL 146
STR 2VGL 166
STR 2VGL 167
STR 2VGL 187
STR 2VGL 197



STR 2V2G 207



STR 1V1 127
STR 1V1 166
STR 1V1 187



STR 2V 167
STR 2V 207

Технические данные (глубина 600 мм):

Модель	Габаритные размеры, мм	Размер гнезда, мм
STR 1V 076	700x600x850	600x500x300
STR 1VGR 106	1000x600x850	400x400x250
STR 1VGR 126	1200x600x850	500x400x250
STR 1 VGL 106	1000x600x850	400x400x250
STR 1 VGL 126	1200x600x850	500x400x250
STR 2V 126	1200x600x850	500x400x250
STR 2V 146	1400x600x850	500x400x250
STR 2VGR 146	1400x600x850	400x400x250
STR 2VGR 166	1600x600x850	500x400x250
STR 2VGL 146	1400x600x850	400x400x250
STR 2VGL 166	1600x600x850	500x400x250

Технические данные (глубина 700 мм):

Модель	Габаритные размеры, мм	Размер гнезда, мм
STR 1V 077	700x700x850	600x500x300
STR 1V 087	800x700x850	600x400x300
STR 1VGR 127	1200x700x850	500x500x300
STR 1 VGR 147	1400x700x850	600x500x300
STR 1 VGL 127	1200x700x850	500x500x300
STR 1 VGL 147	1400x700x850	600x500x300
STR 2V 127	1200x700x850	500x500x300
STR 2V 147	1400x700x850	600x500x300
STR 2VGR 167	1600x700x850	400x500x250
STR 2VGR 187	1800x700x850	500x500x300
STR 2VGR 197	1900x700x850	500x500x300
STR 2VGL 167	1600x700x850	400x500x250
STR 2VGL 187	1800x700x850	500x500x300
STR 2VGL 197	1900x700x850	500x500x300
STR 2V2G 207	2000x700x850	500x500x300
STR 1V1 127	1200x700x850	1060x500x350
STR 1V1 166	1600x700x850	1360x500x350
STR 1V1 187	1800x700x850	1660x500x350
STR 2V 167	1600x700x850	700x500x350
STR 2V 207	2000x700x850	860x500x350



collection 2015/2016
МОРОЖЕНОЕ



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Миксеры для молочных коктейлей серии BLERK

Специально спроектированы для интенсивного коммерческого использования.

Современный простой, изящный, не вычурный дизайн позволит установить миксер в любом баре.

Особенности конструкции:

- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI304, включая стаканы; - предназначены для установки на прилавке; - массивное основание для исключения вибраций и перемещения миксера по поверхности прилавка; - закругленные углы для простоты поддержания в чистом состоянии; - мощные вентилируемые двигатели; - возможность выбора 2-х скоростей перемешивания: 12 000 и 18 000 оборотов в минуту; - специальная конструкция мешалки для получения коктейлей с нежной, легкой консистенцией на основе мороженого, сиропов и кофе; - микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии; - датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве; - стакан из нержавеющей стали AISI304 (900 мл).



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Скорость вращения, об/мин	Число стаканов	Габаритные размеры, мм
BLER-K1	230/1/50	150	12000/18000	1	90x160x530
BLER-K2	230/1/50	150 + 150	12000/18000	2	230x230x530




ПАСТЕРИЗАТОРЫ И БАТЧ-ФРИЗЕРЫ

Пастеризаторы и батч-фризеры серии М

Отличное решение для производства мороженого различных вкусов. Низкая стоимость эксплуатации и быстрое приготовление. Уникальная запатентованная конструкция цилиндра для уменьшения времени приготовления, получения мороженого нежной консистенции.

Особенности конструкции:

- Конструкция мешалки позволяет осуществлять простую выгрузку мороженого; - процент выхода готового продукта составляет 98%, что позволяет приступить к приготовлению последующей загрузки с другим вкусом без дополнительной мойки, смешивание вкусов сведено к минимуму; - машины снабжены защитными термостатами, исключающими возникновение аварийных ситуаций; - панель управления снабжена простыми и наглядными символами, делающими использование машины логичным и понятным даже неподготовленному персоналу; - контроль готовности мороженого по температуре; - простая и надежная конструкция идеальна для эксплуатации в условиях отсутствия оперативного сервиса; - многоконтурная система защиты компрессора и двигателя мешалки для безопасного использования; - 2 скорости взбивания.

Технические данные:

Модель	M4C	M10C
Загрузка, л	Пастеризатор: 2-4; фризёр: 2-4	Пастеризатор: 4-8; фризёр: 3-10
Производительность, л/час	До 16	До 50
Компрессор	Tecumseh (Франция)	Tecumseh (Франция)
Тип мешалки	Моноблок со сменными лезвиями	Моноблок со сменными лезвиями
Напряжение питания	380/3/50	380/3/50
Тип установки	Напольный	Напольный
Время приготовления, мин.	10-15 пастеризация; 6-12 приготовление мороженого	10-15 пастеризация; 6-12 приготовление мороженого
Тип хладагента	R404	R404
Мощность, кВт	1,5 пастеризация; 2,5 фризёр	2,5 кВт пастеризация; 4,5 кВт фризёр
Душ для ополаскивания	Встроен	Встроен
Тип охлаждения конденсатора	Воздушное	Водяное
Габаритные размеры, мм	500x650x930	600x1000x1330
Высота до лотка, мм	310	310
Высота загрузочного отверстия, мм	650	980



ПАСТЕРИЗАТОРЫ

Настольные пастеризаторы серии MIX

Простейшая настольная машины для пастеризации смеси, используемой для приготовления весового мороженого. По своим характеристикам отлично подходит для совместного использования с батч-фризерами. Процесс пастеризации необходим для исключения развития в смеси микрофлоры, приводящей к пищевым отравлениям.

Пастеризатор может также использоваться для приготовления заварных кремов и соусов. Отличное решение для производства мороженого различных вкусов. Низкая стоимость эксплуатации и быстрое приготовление;

Особенности конструкции:



- По окончании процесса пастеризации, когда температура смеси достигает + 80 Градусов Цельсия, звучит звуковой сигнал; - готовая смесь переливается в цилиндр батч-фризера, где происходит процесс приготовления весового мороженого; - электронный контроллер, позволяющий программировать температуру и продолжительность пастеризации; - возможность использования при загрузке от 50 до 100%; - продукция компании полностью соответствует требованиям стандартов безопасности ЕЭС, США, Австралии, Новой Зеландии, Японии и России.

Технические данные:

Модель	MIX10C	MIX15C
Емкость, л	10	15
Совместимые модели батч фризеров	4, 6, 10 л модели (M916, M940, M950)	4, 6, 10, 18л модели (M916, M940, M950, M970)
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	3,2	4,8
Габаритные размеры, мм	430X500X300	480X520X400



SSI 151 TG

ФРИЗЕРЫ



Фризеры мягкого мороженого серии SSI TG

Предлагаемые фризеры мягкого мороженого отличаются исключительно высоким качеством и надежностью. Все модели отличаются низкой стоимостью, очень просты в эксплуатации и идеально подходят для ресторанов fast-food, киосков, пиццерий, где продажа мороженого может стать дополнительным источником дохода.

Особенности конструкции:

- Двухконтурная холодильная схема для одновременного использования одного компрессора для замораживания и охлаждения жидкой смеси (для модели SSI141TG); - отдельные компрессоры для охлаждения цилиндра и емкости со смесью (кроме модели SSI141TG); - гарантия высокой производительности, более точного поддержания температуры смеси и мороженого в цилиндре во время простоя, возможность хранения неизрасходованной смеси во фризере (например: в ночное время);- электронный контроллер для точного контроля параметров работы. Специальные программы: Авто, Мойка, Хранение смеси в ночное время (кроме модели SSI141TG); - корпус и рама, цилиндр и мешалка из нержавеющей стали, все компоненты рассчитаны на интенсивную эксплуатацию, ЗИП в комплекте поставки; - конструкция оптимизирована под российские сухие и жидкие смеси; - огромная производительность при компактных размерах, благодаря большому объему цилиндров, специальной конструкции испарителей и мощным компрессорам; - специальная, легко разбираемая без инструментов, конструкция для простой очистки и санитарной обработки; - тип и мощность компрессора - 0,75HP - ASPERA.

Технические данные:

Модель	SSI 141 TG	SSI 151 TG
Габаритные размеры, мм	397 x 680 x 710	397 x 814 x 771
Объем емкости для смеси, л	10	10
Объем цилиндра, л	1,4	1,4
Мощность холодильного агрегата, кВт	1,2	1,4
Мощность привода мешалки, кВт	0,37	0,37
Максимальная производительность, кг/ч	12	16
Время до приготовления первой порции, мин	6-8	6-9
Максимальное количество последовательно выдаваемых порций 100 мл, шт	5-6	5-6



ФРИЗЕРЫ

Фризеры йогуртового мороженого серии SSI S

Модели используют недорогой конструктив гранитор. Это в сочетании с современными датчиками измерения вязкости и электронной схемой управления позволило создать сверхкомпактные модели с невысокой стоимостью.

Особенности конструкции:

- Современный неброский дизайн;- выпускается в 4-х цветовых вариантах;- прозрачная емкость с подсветкой для визуализации процесса приготовления; - канале с подсветкой; - простая разборка для целей отчистки; - испаритель из нержавеющей стали;- мешалка специальной конструкции для получения мороженого с максимальным насыщением воздухом и равномерной консистенцией;- все части , соприкасающиеся с продуктами питания, изготовлены из безопасных материалов; - полностью автоматический процесс приготовления с контролем вязкости готового продукта; - возможность приготовления широкой гаммы замороженных десертов;- электронный контроллер для оценки состояния холодильной системы, степень заполнения рабочего бачка фризера, каплесборника с индикацией состояния на панели управления; - простая, интуитивно понятная панель управления (кнопки выбора режимов: - приготовления мороженого; - экономии электроэнергии; - кнопка очистки; - кнопка увеличения / уменьшения вязкости смеси; - кнопка подтверждения значения выбранного параметра);- отображение текущей температуры смеси; - кнопка включения питания;-- воздушное охлаждение конденсатора;- съемный фильтр конденсатора для простой очистки от пыли;- герметичный холодильный агрегат ,работающий на экологически чистом фреоне;- компактные размеры;- эргономичный дозатор с автоматическим включением при отклонении ручки на себя.

Технические данные:

Модель	SSI-1S	SSI-2S
Количество емкостей, шт.	1	2
Максимальный объем емкости, л	1 * 6	2 * 6
Макс. объем жидкой смеси, л	1 * 2,5 л	2 * 2,5 л
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	0,485	0,73
Габаритные размеры, мм	307X474X694	537X474X694



SSI-1S



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016
ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ



ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Термоконтйнеры для индивидуального пользования модель CN1

Перед предприятиями общественного питания часто возникает задача доставки питания индивидуальному потребителю.

Идеальное решение для этой ситуации - термоконтейнер для индивидуального пользователя CN1. Термоконтейнер позволяет сохранять исходный температурный режим пищи на протяжении нескольких часов, уходящих на доставку пищи потребителю. Термоконтейнеры CN1 - идеальное решение проблемы индивидуального питания для школьных столовых, фабрик-кухонь, катеринговых компаний, госпиталей, стационаров, промышленных предприятий.



Особенности конструкции:

Емкость	Габаритные размеры, мм
Термоконтйнер	430x305x110
Круглая с герметичной крышкой МА5	диаметр=110, h=45 мм
Прямоугольная с герметичной крышкой МА2	150x105x45
Прямоугольная с герметичной крышкой МА6	150x105x45
Прямоугольная с герметичной крышкой	100x100x40
Отделение для столовых приборов	-

- Термоконтейнер изготовлен с применением новейших технологий в области термостатирования: - корпус из толстого полипропилена, устойчивого к механическим воздействиям; - двойной корпус с инъекцией пенополиуретана высокой плотности; - пять изолированных отделений для одновременной транспортировки холодных и горячих блюд; - прочные металлические защелки для надежной фиксации крышки; - специальная форма дна и крышки, позволяющая перевозить контейнеры, уложенные в стопку; - в комплект поставки термоконтейнера входят четыре пластиковые емкости с крышками (см. таблицу).

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ

Термоконтйнеры цилиндрической формы серии CN

Термоконтйнеры цилиндрической формы (термопорты) позволяют перемещать горячие или холодные блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

Термоконтйнеры дают возможность предприятиям общепита, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Доступное решение для транспортировки как горячих, так и холодных блюд.



Особенности конструкции:

- Верхняя загрузка идеально подходит как для транспортировки продуктов, так и их выдачи потребителям в месте раздачи; - просто снимите крышку контейнера и приступайте к выдаче; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - контейнеры снабжены упрочненным внутренним корпусом из алюминия, эргономичными защелками, усиленными ручками, внутренняя часть крышки изготовлена из алюминия; - традиционная цилиндрическая форма контейнера дает оптимальное соотношение внутреннего объема и площади внешних поверхностей, что уменьшает теплопотери; - закругленные поверхности дна позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость; - диапазон рабочих температур продуктов: от -20 C до +100 C.

Технические данные:

Модель	CN7	CN8	CN9
Габаритные размеры (внешние), мм	350x350x330	425X425X400	475x475x480
Объем, л	15	30	48
Вес пустого контейнера, кг	3,4	5,4	6,2



GN1/1 x 6

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А 03 (с подогревом)

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) с нагревательным элементом, встроенным в дверь, позволяет гарантированно поддерживать предварительно разогретую пищу в нагретом состоянии (+85 оС). В отличие от термоконтейнеров без нагревательных элементов в модели А03 возможно хранение пищи в срок до 8 часов вне зависимости от внешней температуры. С отключенным нагревом термоконтейнеры могут использоваться для хранения охлажденных продуктов. А03-доставка полного меню в одном термоконтейнере!

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 6 уровней gastronorm-форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronorm-форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - при включении электрического нагрева возможно хранение продуктов при температуре +85 оС на протяжении 8 часов; - цифровой контроллер позволяет отслеживать температуру внутри контейнера; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой, легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами полевых кухонь армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг	Напряжение питания	Мощность, Вт
А 03	610 x 430 x 640	540 x 330 x 510	90	18,6	220/1/50	300

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А 02

Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню).

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 6 уровней gastronorm-форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronorm-форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

GN1/1 x 6



Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
А 02	620x430x640	540x330x510	90	13,6

GN1/1 x 8



ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А20 (с подогревом)

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) с нагревательным элементом, встроенным в дверь позволяет гарантированно поддерживать предварительно разогретую пищу в нагретом состоянии (+85 °С). В отличие от термоконтейнеров без источника нагрева в модели А20 возможно хранение пищи в срок до 8 часов вне зависимости от внешней температуры. С отключенным нагревом термоконтейнеры могут использоваться для хранения охлажденных продуктов. А20 - доставка полного меню в одном термоконтейнере!

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 8 уровней gastronorm-форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronorm-форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - при включении электрического нагрева возможно хранение продуктов при температуре +85 °С на протяжении 8 часов; - цифровой контроллер позволяет отслеживать температуру внутри контейнера; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой, легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (В02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами полевых кухонь армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 °С до +90 °С; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг	Напряжение питания	Мощность, Вт
А 20	610 x 430 x 810	540 x 330 x 640	115	20,5	220/1/50	300

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

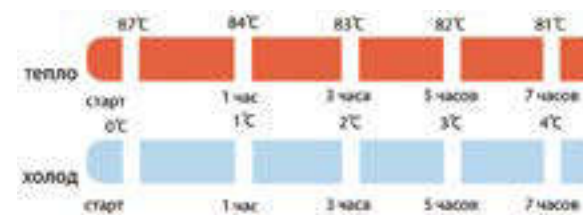
Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А19

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) позволяют перемещать горячие или холодные блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 8 уровней gastronorm-форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronorm-форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (В02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 °С до +90 °С; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

GN1/1 x 8



Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
А19	610x430x810	540x330x640	115	17,84



18 л

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ

Термоконтейнер с верхней загрузкой для напитков модель А 18

Термоконтейнеры для напитков (также иногда называют термопортом) позволяют перемещать горячие или холодные готовые блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим. Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Доступное решение для транспортировки как горячих, так и холодных блюд.

Особенности конструкции:

- Благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - термопорт имеет надежный самозакрывающийся кран; - крышка контейнера снабжена двумя защелками, компенсационным клапаном и легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен ручками для переноски; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Объем, л
А 18	350 x 395 x 525	18

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ГАСТРОНОРМИРОВАННЫЕ

Термоконтейнеры с верхней загрузкой серии СВ

Термоконтейнеры (также иногда называют термопорт) позволяют перемещать горячие блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд. Термоконтейнеры позволяют предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Термоконтейнеры отлично подойдут для транспортировки как горячих, так и холодных блюд;



Особенности конструкции:

- Внутренние gastronormed размеры и верхняя загрузка идеально подходят не только для транспортировки, продуктов загруженных в гастроемкости, но и для их отпуска в месте раздачи; - просто снимите крышку контейнера и приступайте к выдаче; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - все контейнеры снабжены силиконовым уплотнителем, эргономичными защелками, усиленными ручками и компенсационным клапаном; - специальная форма крышки и дна позволяет надежно штабелировать контейнеры; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -20 оС до +100 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Макс. формат использ. гастроемкости	Вес пустого контейнера, кг
СВ1 -GN1/1X100	630x425x230	310x510x110	17	GN1/1X100	5.3
СВ2 -GN1/1x150	630x425x285	310x510x160	24,5	GN1/1x150	5.5
СВ3 -GN1/1x200	630x425x340	310x510x210	31	GN1/1x200	5.9



Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.

collection 2015/2016 УПАКОВКА



ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

Вакуумные упаковочные машины

Вакуумные упаковочные машины находят все более широкое применение в сфере общественного питания.

Ставшими уже традиционными технологии приготовления продуктов, упакованных в вакуумную упаковку (VACUUM COOKING) позволят Вам рационально организовать работу на кухне, оптимизировать сроки и условия хранения готовых продуктов, полуфабрикатов, увеличить прибыльность Вашего заведения.

Основными приемами, используемыми в современных технологиях общественного питания, являются:

- сочетание VACUUM COOKING и шокового охлаждения;
- сочетание VACUUM COOKING, пастеризации продуктов и шокового охлаждения.

Особенности конструкции:

- В предлагаемых машинах нашли воплощение лучшие конструкторские разработки европейских изготовителей; - для комфортного использования контрольная панель машин снабжена простыми обозначениями и надписями на русском языке; - камера и корпус машины изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - машины полностью соответствуют требованиям стандартов безопасности и гигиены США, Европейского сообщества и РФ; - во всех моделях использованы крышки с функцией датирования, позволяющие наносить дату упаковки на поверхность шва.

Технические данные:

Модель	10/30 BABY	20/35 SPEEDY	20/40 JOLLY	20/45 BOXER
Габаритные размеры, мм	80x370x435	560x425x460	553x476x500	560x520x460
Размеры камеры, мм	370x320x135 (40)	450x370x170 (50)	440x420x75 (40)	460x350x170 (50)
Длина x ширина шва, мм	300x8	350x8	400x8	450x8
Производительность помпы, м3/ч	10	20	20	20
Потребляемая мощность, кВт	0.37	0.37	0.75	0.75
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Производительность, циклов упаковки/мин	1-2	1-2	1-2	1-2





Наведите объектив
камеры Вашего
телефона, чтобы
увидеть еще больше
оборудования.



collection 2015/2016
ГАСТРОЕМКОСТИ

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ

Универсальные
гастрономические контейнеры
прямоугольной формы из
нержавеющей стали
AISI304 и AISI201



Универсальные гастрономические
контейнеры прямоугольной формы из
нержавеющей стали AISI304 и AISI201.

Пригодны для выпечки, выкладки, хранения
полуфабрикатов, готовых продуктов, сырых продуктов.

Особенности конструкции:

- За основу принят так называемый размер GN 1/1 (530x325 мм), также предлагаются гостроемкости кратных размеров: GN 2/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 2/4, GN 1/3, GN 1/6, GN 1/9; - предлагаются следующие стандартные глубины емкостей: 20, 40, 65, 100, 150, 200 мм; - помимо стандартных емкостей из сплошного металла, предлагаются гостроемкости с перфорацией;
- дополнительно к гостроемкостям предлагаются стандартные крышки и крышки с вырезом под порционную ложку; - гостроемкости изготавливаются из нержавеющей стали AISI201 и AISI304.
- изготавливаются в полном соответствии со стандартом EN651-02; - полное соответствие стандартам пищевой безопасности ЕЭС UE 89/109; - сертифицированы в системе ГОСТ Р.

Стандартные типоразмеры гостроемкостей показаны на следующих страницах.



Таблица брутто объема гостроемкости в зависимости от формата и глубины:

2/1
650 x 530 mm

1/1
530 x 325 mm

2/3
354 x 325 mm

1/2
325 x 265 mm

2/4
530 x 162 mm

1/3
325 x 176 mm

1/4
265 x 162 mm

2/8
325 x 132 mm

1/6
176 x 162 mm

1/9
176 x 108 mm



GN 2106

	Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
	h		a	b	c	d	l.	
	20	GN2102	650	530	625	505	6,5	5
	40	GN2104	650	530	625	505	12,0	5
	65	GN2106	650	530	625	505	19,5	5
	100	GN2110	650	530	625	505	30,0	5
	150	GN2115	650	530	625	505	44,5	5
	200	GN2120	650	530	625	505	58,5	5
	20	GN1102	530	325	505	300	2,5	10
	40	GN1104	530	325	505	300	5,5	10
	65	GN1106	530	325	505	300	9,0	10
	100	GN1110	530	325	505	300	14,0	10
	150	GN1115	530	325	505	300	21,0	10
	200	GN1120	530	325	505	300	28,0	5
	20	GN2302	354	325	329	300	1,8	10
	40	GN2304	354	325	329	300	3,5	10
	65	GN2306	354	325	329	300	5,5	10
	100	GN2310	354	325	329	300	9,0	10
	150	GN2315	354	325	329	300	13,5	10
	200	GN2320	354	325	329	300	18,0	10



GN 2810

		Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
		h		a	b	c	d	l.	
		20	GN1402	265	162	240	137	0,5	20
		40	GN1404	265	162	240	137	1,0	20
		65	GN1406	265	162	240	137	1,8	10
		100	GN1410	265	162	240	137	2,8	10
		150	GN1415	265	162	240	137	4,0	10
		200	GN1420	265	162	240	137	5,5	10
1/4									
									
		65	GN2806	325	132	300	107	1,5	10
		100	GN2810	325	132	300	107	2,7	10
		150	GN2815	325	132	300	107	4,2	10
2/8									



GN 1215

	Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
	h		a	b	c	d	l.	
	20	GN1202	325	265	300	240	1,2	20
	40	GN1204	325	265	300	240	2,5	20
	65	GN1206	325	265	300	240	4,0	10
	100	GN1210	325	265	300	240	6,5	10
	150	GN1215	325	265	300	240	9,5	10
	200	GN1220	325	265	300	240	12,5	10
	20	GN2402	530	162	505	137	1,1	20
	40	GN2404	530	162	505	137	2,4	10
	65	GN2406	530	162	505	137	4,0	10
	100	GN2410	530	162	505	137	6,0	10
	150	GN2415	530	162	505	137	9,0	10
	20	GN1302	325	176	300	151	0,7	20
	40	GN1304	325	176	300	151	1,5	20
	65	GN1306	325	176	300	151	2,5	10
	100	GN1310	325	176	300	151	4,0	10
	150	GN1315	325	176	300	151	5,7	10
	200	GN1320	325	176	300	151	7,7	10



GN 1910

	Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
	h		a	b	c	d	l.	
 1/6								
	65	GN 1606	176	162	151	138	1,0	20
	100	GN 1610	176	162	151	138	1,6	20
	150	GN 1615	176	162	151	138	2,4	20
	200	GN 1620	176	162	151	138	3,4	20
 1/9								
	65	GN 1906	176	108	151	83	0,5	20
	100	GN 1910	176	108	151	83	0,9	20



Название модели	Формат	Название модели	Формат	Название модели	Формат
	GN 2/1		GN 1/2		GN 1/9
821-20	GN 2/1×20 мм	812-20	GN 1/2×20 мм	819-2	GN 1/9×65 мм
821-40	GN 2/1×40 мм	812-40	GN 1/2×40 мм	819-4	GN 1/9×100 мм
821-2	GN 2/1×65 мм	812-2	GN 1/2×65 мм	819-6	GN 1/9×150 мм
821-4	GN 2/1×100 мм	812-4	GN 1/2×100 мм	819-L	GN 1/9 крышка
821-6	GN 2/1×150 мм	812-6	GN 1/2×150 мм		GN 1/1 с перфорацией
821-8	GN 2/1×200 мм	812-8	GN 1/2×200 мм	811-20P	GN 1/1×20 мм с перфорацией
821-L	GN 2/1 крышка	812-L	GN 1/2 крышка	811-40P	GN 1/1×40 мм с перфорацией
	GN 2/3		GN 1/3	811-2P	GN 1/1×65 мм с перфорацией
823-20	GN 2/3×20 мм	813-20	GN 1/3×20 мм	811-4P	GN 1/1×100 мм с перфорацией
823-40	GN 2/3×40 мм	813-40	GN 1/3×40 мм	811-6P	GN 1/1×150 мм с перфорацией
823-2	GN 2/3×65 мм	813-2	GN 1/3×65 мм	811-8P	GN 1/1×200 мм с перфорацией
823-4	GN 2/3×100 мм	813-4	GN 1/3×100 мм		GN 1/2 с перфорацией
823-6	GN 2/3×150 мм	813-6	GN 1/3×150 мм	812-20P	GN 1/2×20 мм
823-8	GN 2/3×200 мм	813-8	GN 1/3×200 мм	812-40P	GN 1/2×40 мм
823-L	GN 2/3 крышка	813-L	GN 1/3 крышка	812-2P	GN 1/2×65 мм
	GN 2/4		GN 1/4	812-4P	GN 1/2×100 мм
824-2	GN 2/4×65 мм	814-2	GN 1/4×65 мм	812-6P	GN 1/2×150 мм
824-4	GN 2/4×100 мм	814-4	GN 1/4×100 мм	812-8P	GN 1/2×200 мм
824-6	GN 2/4×150 мм	814-6	GN 1/4×150 мм		
824-L	GN 2/4 крышка	814-8	GN 1/4×200 мм	821-LN	GN 2/1 крышка с вырезом под ложку
	GN 1/1	814-L	GN 1/4 крышка	823-LN	GN 2/3 крышка с вырезом под ложку
811-20	GN 1/1×20 мм		GN 1/6	824-LN	GN 2/4 крышка с вырезом под ложку
811-40	GN 1/1×40 мм	816-2	GN 1/6×65 мм	811-LN	GN 1/1 крышка с вырезом под ложку
811-2	GN 1/1×65 мм	816-4	GN 1/6×100 мм	812-LN	GN 1/2 крышка с вырезом под ложку
811-4	GN 1/1×100 мм	816-6	GN 1/6×150 мм	813-LN	GN 1/3 крышка с вырезом под ложку
811-6	GN 1/1×150 мм	816-8	GN 1/6×200 мм	814-LN	GN 1/4 крышка с вырезом под ложку
811-8	GN 1/1×200 мм	816-L	GN 1/6 крышка	816-LN	GN 1/6 крышка с вырезом под ложку
811-L	GN 1/1 крышка			819-LN	GN 1/9 крышка с вырезом под ложку

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЙ АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОЛАДУШЕК

Без использования жира, одним нажатием кнопки!



добавь воды



смешай



загрузи пакет



и делай!



умный



простой в
обслуживании



гигиеничный



и компактный



Разные размеры:

большие



Ø 15 cm

средние



Ø 10 cm

маленькие



Ø 4 cm



сдается в аренду



Ваш персональный менеджер



Смотрите и читайте:

www.koreco.ru, www.kocateq.ru

Пишите:

gabel@dol.ru

Звоните:

+7 (495) 921-39-86

Приходите в гости:

Москва, м.Калужская, Научный проезд, д.20 стр.2