



 **RADA**
технологическое оборудование

КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ 2014-2015



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

Чем каталог RADA полезен в вашей ежедневной работе?



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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

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



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



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

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

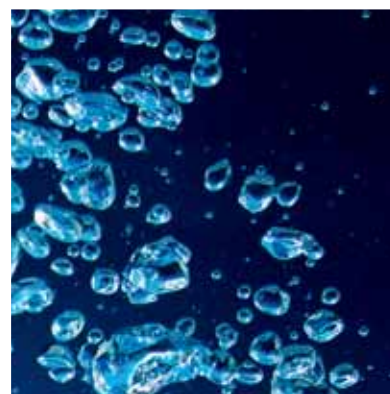
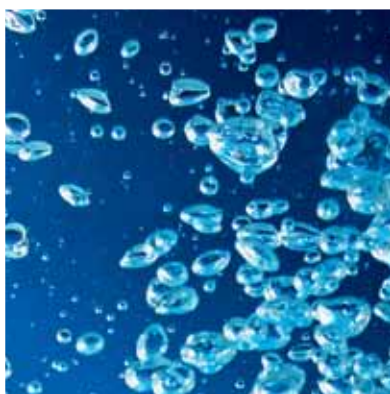


Широкий ассортимент, компетность специалистов, материально-техническая база производства, логистический центр, более чем 14-летний опыт проектирования и производства, лучшие импортные комплектующие – аргументы в пользу выбора оборудования торговой марки RADA.

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

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

ПОСУДОМОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

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



АНТИКОРРОЗИЙНЫЕ СВОЙСТВА

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



ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

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



БЮДЖЕТНОСТЬ

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



ГИГИЕНИЧНОСТЬ

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



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

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



УНИКАЛЬНЫЕ КОНСТРУКТОРСКИЕ РЕШЕНИЯ

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

ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-Ф2

Нержавеющая сталь AISI-304, 550x600x835 мм, 3,6 кВт, 220 В, 270–540 тар./час. Размер корзины 500x500 мм. Комплект – корзина для тарелок, корзина для стаканов, стакан для приборов. Объем ванны 16 л. Объем бойлера 4,5 л. Температура мойки 55°C. Температура ополаскивания 85°C. Длительность моющего цикла 120 с. Дозатор ополаскивающих средств.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-Ф2Д

Дополнительная комплектация: дозатор моющего средства.

ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-Ф2ДП

Дополнительная комплектация: дозатор моющих средств + помпа слива воды.

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ПММ-Ф2

Нержавеющая сталь AISI-304. Разборная конструкция. 580x585x510.



КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-К2

Нержавеющая сталь AISI-304. 620x830x1475 мм, 6,6 кВт, 380 В, 700–1100 тар./час. Размер корзины 500x500 мм. Комплект – корзина для тарелок, корзина для стаканов, стакан для приборов. Объем ванны не менее 22 л. Объем бойлера 6 л. Температура мойки 55°C. Температура ополаскивания 85°C. Длительность моющего цикла 120 с. Дозатор для ополаскивающих и моющих средств.



СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ДЛЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ СЧП-8/6Н

Нержавеющая сталь AISI-304. 800x600x855 мм. Разборная конструкция. 4 ножки – труба 25x25 мм. Полка-решетка. Позволяет осуществить монтаж справа, слева и с фронтальной стороны.



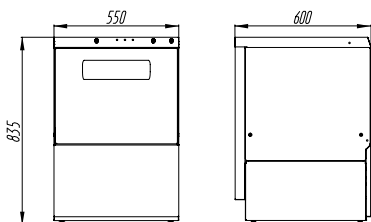
**СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ДЛЯ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ
СГПЛ-12/7,2ДН и СГПП-12/7,2ДН**

Нержавеющая сталь AISI-304. 1200x730x855 мм. Разборная конструкция. 4 ножки – труба 25x25 мм. Цельнотянутая ванна 400x500 мм, глубина 300 мм. Направляющие для хранения 4 корзин. Комплектуется душевым устройством и устройством разрыва струи. Правостороннее и левостороннее исполнение.



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

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



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 620x660x940 мм

| Общая информация | |
|--|------------------------|
| Материал корпуса | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 550x600x835 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3,6 |
| Диаметр труб для подключения к системе канализации, мм | 28 |
| Диаметр трубы для подключения к водопроводу, мм | 3/4" |
| Давление воды на подающем водопроводе, атм. | не менее 2, не более 4 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Объем бойлера, не менее, л | 4,5 |
| Объем ванны с моющим раствором, не менее, л | 16 |
| Размер корзины, мм | 500x500 |
| Производительность, тар./час | 270-540 |
| Длительность моющего цикла, с | 120 |
| Температура мойки, °C | 55 |
| Температура ополаскивания, °C | 85 |
| Дозатор ополаскивающих средств (для ПММ-Ф2 + дозатор моющих средств, для ПММ-Ф2ДП + дозатор моющих средств + помпа слива воды) | |
| Комплектация | |
| Шланг для подключения к системе канализации | 1 |
| Шланг для подключения к водопроводу | 1 |
| Корзина для тарелок | 1 |
| Корзина для стаканов | 1 |
| Стакан для столовых приборов | 1 |
| Фильтр из нержавеющей стали | 1 |
| Редукционный клапан | 1 |

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
гарантируют надежность работы оборудования



ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ МОЙКИ



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

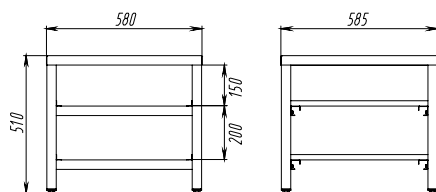


МИКРОДАТЧИК БЕЗОПАСНОСТИ
останавливает рабочий цикл при случайном открытии дверцы



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

ПОДСТАВКА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ ПММ-Ф2



| Общая информация | |
|--------------------|----------------------|
| Материал корпуса | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты ДхШхВ, мм | 580x585x510 |
| Тип конструкции | разборная |

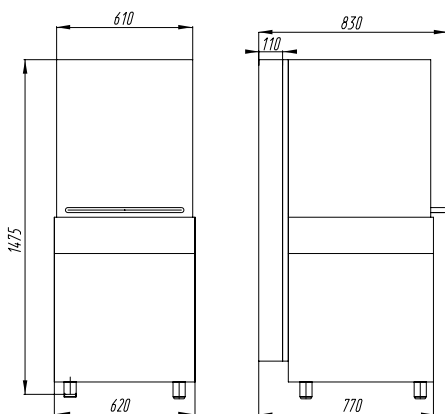
Логистическая информация



Упаковка:
короб из картона
ДхШхВ = 624x624x1036 мм

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПММ-К2

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



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

Логистическая информация



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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
гарантируют надежность работы оборудования



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



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

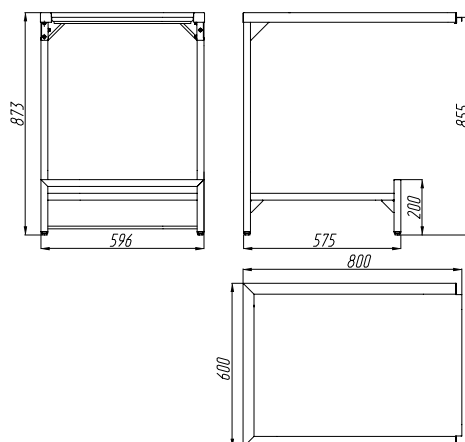


НИЗКОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ
при быстром разогреве до 85°C. При этом потребляется в 1,5 раза меньше электроэнергии по сравнению с российскими аналогами, что значительно экономит бюджет предприятия



МИКРОДАТЧИК БЕЗОПАСНОСТИ
останавливает рабочий цикл при случайном открытии купола

СТОЛ ДЛЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ СЧП-8/6Н



Логистическая информация

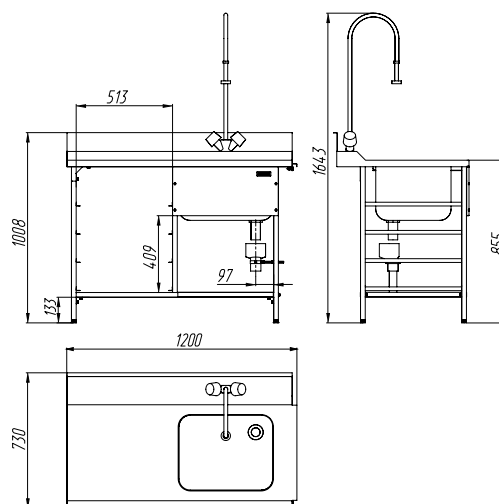


Упаковка:
короб из картона
ДхШхВ = 860х635х135 мм

Общая информация

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

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



Логистическая информация



Упаковка:
короб из картона
ДхШхВ = 1325х845х750 мм

Общая информация

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



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ПРОСТАЯ НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ЦЕНА

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



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



МОДИФИКАЦИИ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ И С ОТКРЫТЫМ РАБОЧИМ ПРОСТРАНСТВОМ

позволяют сделать выбор необходимого по функционалу и доступного по стоимости оборудования



ШТАМПОВАННАЯ ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ

препятствует протеканию жира и воды, удобство гигиенической обработки



ТОРСИОННЫЙ МЕХАНИЗМ ДВЕРИ

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



ПРАКТИЧНОСТЬ

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



НАЛИЧИЕ КОНФорок ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ, ЭКОНОМИЧНОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ

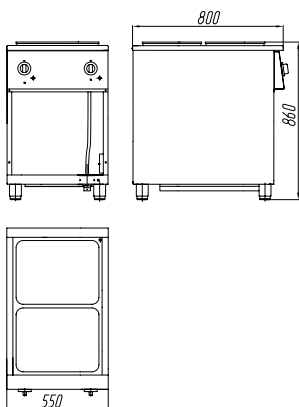
Разные по мощности первый и второй ряды конфорок: первый ряд 2,5 кВт, второй ряд более мощный – 3 кВт. Возможность выбрать для работы комбинированный температурный режим на одной плите, экономя при этом расход электроэнергии



СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ

Панель управления плиты защищена от нагрева во время работы оборудования

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Количество конфорок, шт | Комплектация | |
|---|-------------------------|-------------------------|--------------|----------------|
|  | ПЭ-812ОН (ПЭС-2) | 550x800x860 | 2 | открытый шкаф |
|  | ПЭ-812Ш (ПЭС-Ш) | 550x800x860 | 2 | духовой шкаф |
|  | ПЭ-814ОН (ПЭС-4) | 1000x800x860 | 4 | открытый шкаф |
|  | ПЭ-814Ш (ПЭС-4Ш2004) | 1000x800x860 | 4 | духовой шкаф |
|  | ПЭ-8040 | 1050x850x860 | 4 | открытый стенд |
|  | ПЭ-804Ш | 1050x850x860 | 4 | духовой шкаф |
|  | ПЭ-8060 | 1475x850x860 | 6 | открытый стенд |
|  | ПЭ-806Ш | 1475x850x860 | 6 | духовой шкаф |



ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-812ОН (ПЭС-2)

Общая информация

Материал: столешница и панель управления, ножки — нерж. сталь AISI-304
боковые стенки, полка — оцинкованная сталь покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 550x800x860

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 5,5

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,26

Конфорки 2 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 1 шт., 3 кВт – 1 шт.

Управление

Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

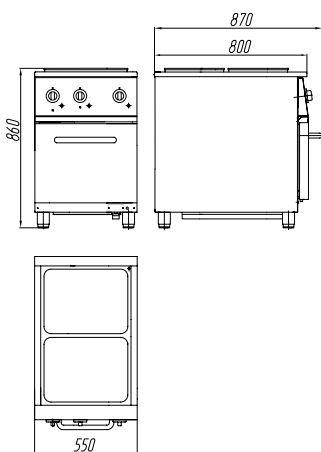
Снизу открытый инвентарный шкаф. Штампованная верхняя панель. Ручки переключения из термостойкого материала. Регулируемые по высоте ножки

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-812Ш (ПЭС-2Ш)



Общая информация

Материал: столешница, панель управления, фронтальная часть, ножки — нерж. сталь AISI-304
задняя и боковые стенки — оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 550x800x860

Размер духовки, мм 360x480x410

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 7,5

Конфорки, кВт 5,5

Духовка, кВт 2

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,26

Конфорки 2 чугунные разборные конфорки, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 1 шт., 3 кВт – 1 шт.

Управление

Конфорки Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Духовой шкаф Плавная регулировка температуры, автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима

Комплектация

Противни из углеродистой стали 346x460x20 мм, шт. 3 шт.

Дополнительная информация

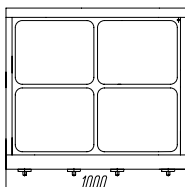
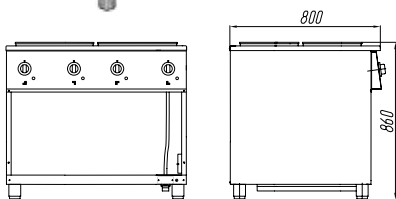
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручка духовки из нержавеющей стали. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-814ОН (ПЭС-4)



Общая информация

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

нерж. сталь AISI-304
оцинкованная сталь
покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 1000x800x860

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 11

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °С 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

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

Управление

Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

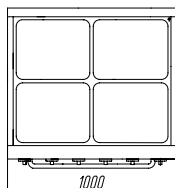
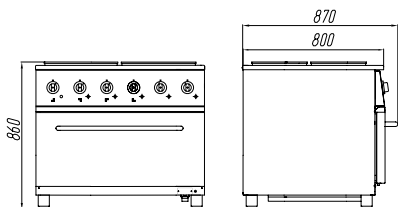
Штампованная верхняя панель. Снизу открытый инвентарный шкаф. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



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

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



Общая информация

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

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

Габариты (ДхШхВ), мм 1000x800x860

Размер духовки, мм 560x480x410

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 14

Конфорки, кВт 11

Духовка, кВт 3

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °С 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

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

Управление

Конфорки Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)

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

Комплектация

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

Дополнительная информация

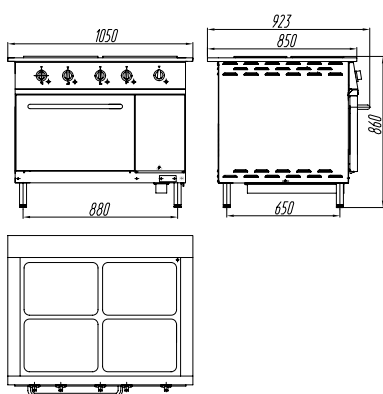
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручка духовки из нержавеющей стали. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-804Ш



Общая информация

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

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

Габариты (ДхШхВ), мм 1050x850x860

Размер духовки, мм 575x565x350

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 13,5

Конфорки, кВт 11

Духовка, кВт 2,5

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

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

Управление

Конфорки Ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)

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

Комплектация

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

Дополнительная информация

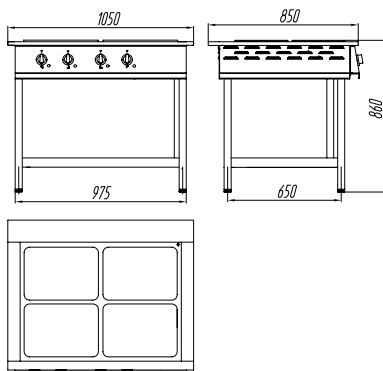
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручка духовки из нержавеющей стали. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-804О



Общая информация

Материал: столешница, панель управления
боковые стенки, полка

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

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

Габариты (ДхШхВ), мм 1050x850x860

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 11

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,52

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

Управление

Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

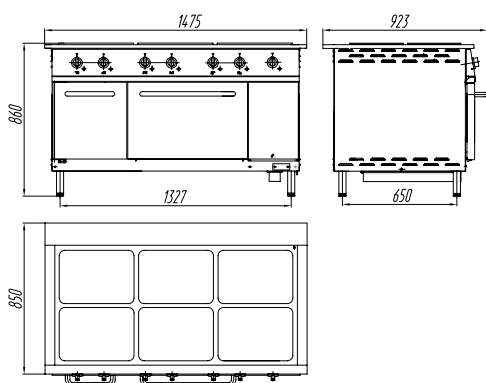
Штампованная верхняя панель. Снизу открытый стел с полкой. Регулируемые по высоте опоры. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-806Ш



Общая информация

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

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

Габариты (ДхШхВ), мм 1475x850x860

Размер духовки, мм 575x565x350

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 19,5

Конфорки, кВт 16,5

Духовка, кВт 3

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,78

Конфорки 6 чугунных разборных конфорок, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 3 шт., 3 кВт – 3 шт.

Управление

Конфорки Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

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

Комплектация

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

Дополнительная информация

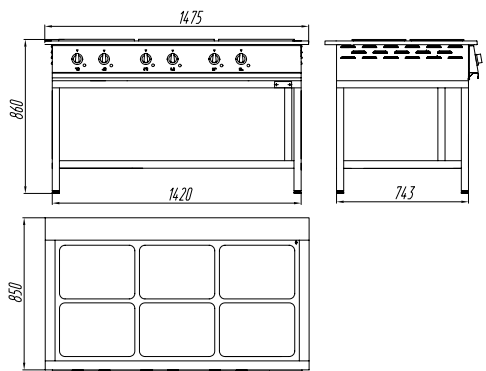
Штампованная верхняя панель. Торсионный механизм двери духовки. Регулируемые по высоте нержавеющие ножки. Ручки переключения из термостойкого материала

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-806О



Общая информация

Материал: столешница, панель управления
боковые стенки, полка

нерж. сталь AISI-304
оцинкованная сталь
покрытая порошковой краской

ножки профильная оцинкованная труба,
покрытая порошковой краской

Габариты (ДхШхВ), мм 1475x850x860

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 16,5

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 420

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

Рабочая поверхность плиты, м² 0,78

Конфорки 6 чугунных разборных конфорок, 430x300 мм
мощность 2,5 кВт – 3 шт., 3 кВт – 3 шт.

Управление

Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

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

Логистическая информация



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



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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

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



МОДУЛЬНОСТЬ ЭЛЕМЕНТОВ

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



СОВРЕМЕННЫЙ ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН

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



ОСТРОВНОЕ ИЛИ ПРИСТЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

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



ИСПОЛНЕНИЕ С ДУХОВЫМ ШКАФом, НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ПРАКТИЧНОСТЬ

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

Плиты электрические

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

Жарочные поверхности

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

Сковороды электрические

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

Котлы пищеварочные

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

Фритюрницы электрические

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

Поверхности рабочие

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

Мармиты

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

Электроварки

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



КОНВЕКЦИЯ ДУХОВКИ
Способствует более качественному приготовлению пищи



ВЫДВИЖНАЯ ДУХОВКА
Техобслуживание осуществляется одним механиком, не требуется перемещение плиты



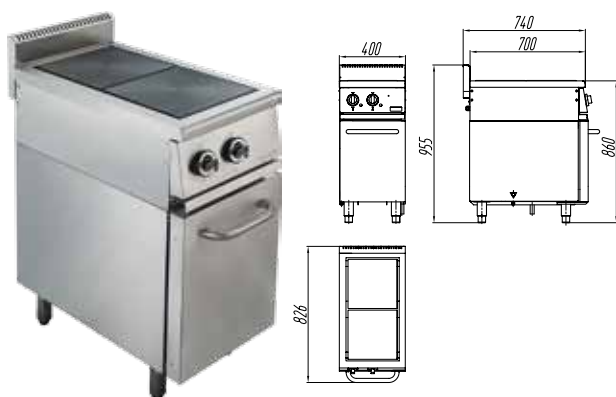
НАЛИЧИЕ КОНФРОКОВ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ, ЭКОНОМИЧНОЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ
Разные по мощности первый и второй ряды конфорок: первый ряд 2,5 кВт, второй ряд более мощный – 3 кВт. Возможность выбрать для работы комбинированный температурный режим на одной плите, сокращая при этом расход электроэнергии



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



БЕЗОПАСНОСТЬ
Слой теплоизоляции духового шкафа и конфорок обезопасит работающий персонал



ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-722ДН

| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 5,5 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности конфорки, °C | 400 |
| Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин | 30 |
| Рабочая площадь поверхности плиты, м ² | 0,18 |
| Конфорки | 2 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей | |
| Управление | |
| Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы) | |
| Дополнительная информация | |
| Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками) | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-722О



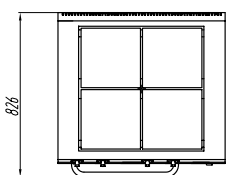
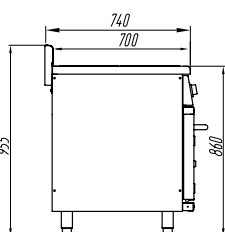
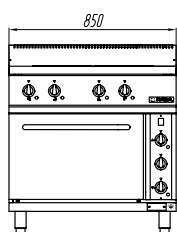
| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, панель управления, воздуховод, каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 5,5 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности конфорки, °C | 400 |
| Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин | 30 |
| Рабочая площадь поверхности плиты, м ² | 0,18 |
| Конфорки | 2 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Управление | |
| Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы) | |
| Дополнительная информация | |
| Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками) | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-724ШК



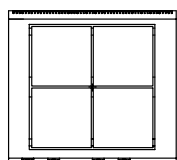
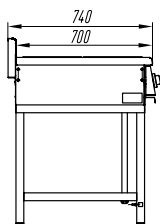
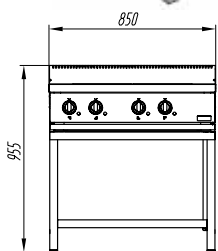
| | |
|--|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 850x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая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

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-724О



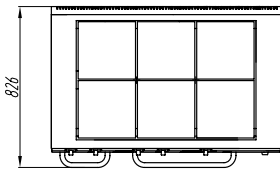
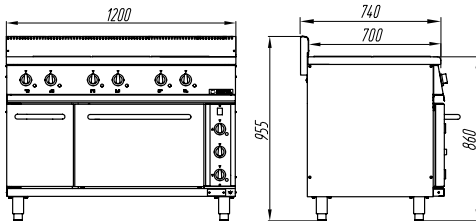
| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, панель управления, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 850x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания,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

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-726ШК



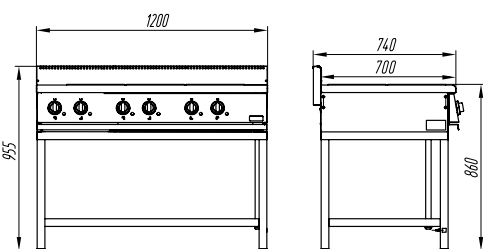
| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 1200x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая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

Логистическая информация



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-726О



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

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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



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

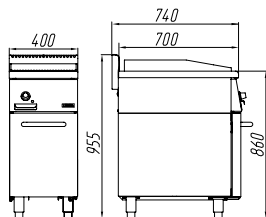


С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны



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

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



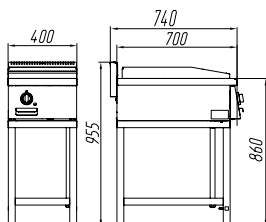
| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 4,5 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности, °C | до 260 |
| Время разогрева до 250 °C, не более, мин | 10 |
| Рабочая площадь поверхности, м ² | 0,21 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 396x538 |
| Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Модель ПЖЭС-СГ-4/7Н исполнена с гладкой поверхностью. Модель ПЖЭС-СР-4/7Н – с рифленой поверхностью | |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Дно жарочной (рабочей) поверхности выполнено из толстолистового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

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



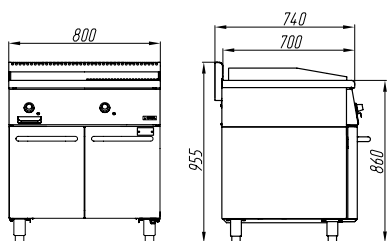
| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, панель управления, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 4,5 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности, °C | до 260 |
| Время разогрева до 250 °C, не более, мин | 10 |
| Рабочая площадь поверхности, м ² | 0,21 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 396x538 |
| Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Модель ПЖЭС-СГ-4/70 исполнена с гладкой поверхностью. Модель ПЖЭС-СР-4/70 с рифленой поверхностью | |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Дно жарочной (рабочей) поверхности выполнено из толстолистового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/7Н



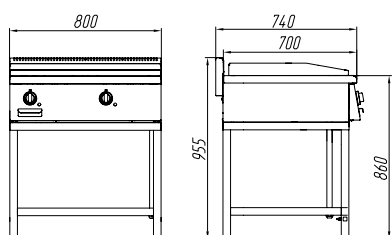
| | |
|---|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности, °С | до 260 |
| Время разогрева до 250 °С, не более, мин | 13 |
| Рабочая площадь поверхности, м ² | 0,42 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 796x538 |
| Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая | |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/7О



| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности, °С | до 260 |
| Время разогрева до 250 °С, не более, мин | 13 |
| Рабочая площадь поверхности, м ² | 0,42 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 796x538 |
| Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая | |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстостенового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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



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



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

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭЧ-8/7Н



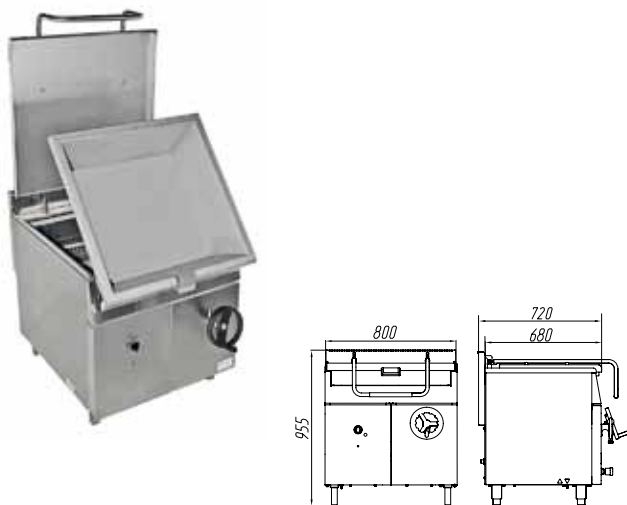
Логистическая информация



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

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

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/7



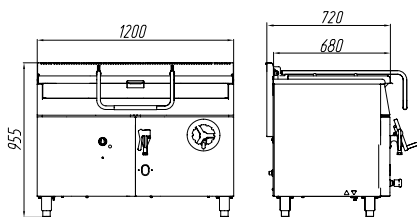
Логистическая информация



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

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

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-12/7Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1330x1000x1120 мм

| | |
|--|---|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: столешница, панели нижняя и управления, крышка боковые панели чаша | нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь |
| Габариты (ДхШ (с штурвалом)хВ (с вытяжкой)), мм | 1200x680(720)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Максимальная температура нагрева дна чаши, °C | 260 |
| Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин | 30 |
| Диапазон регулирования температуры, °C | 50-260 |
| Чаша: черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,37 м²; емкость – 65 л внутренние размеры – 380x960 мм | |
| Комплектация | |
| Душирующее устройство | |
| Управление | |
| Плавная регулировка температуры | |
| Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона | |
| Дополнительная информация | |
| Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



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



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



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



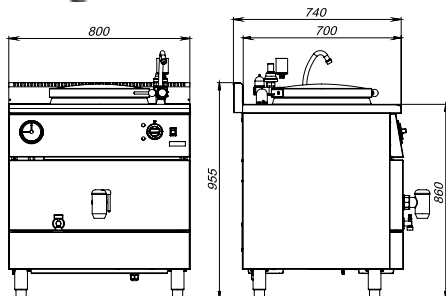
ТЕХНОЛОГИЧНО
Сбалансированная конструкция чаш и пароводяных рубашек положительно сказывается на скорости нагрева и долговечности. Высокий борт чаши и специальная форма крышек не позволяют продукту проливаться



БЕЗОПАСНОСТЬ
Работа котла контролируется двумя независимыми контурами безопасности



КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-60-8/7Н



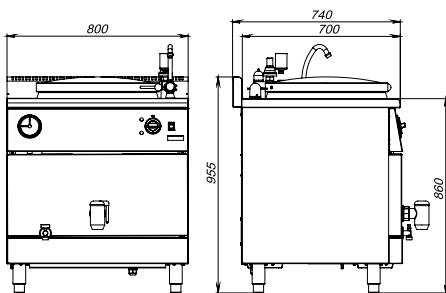
Логистическая информация



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

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

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-100-8/7Н



Логистическая информация



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

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором

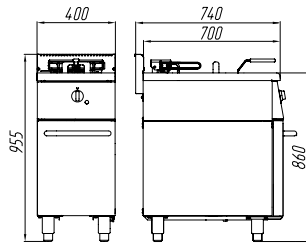


УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону»



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

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7Н



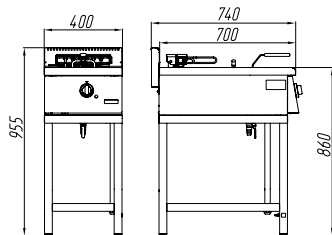
| | |
|---|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 8 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 6 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 8 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 16 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 220x350x160 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7О



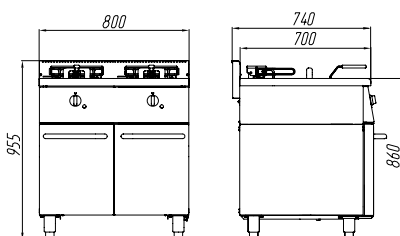
| | |
|---|---|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 8 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 6 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 8 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 16 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 220x350x160 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7Н

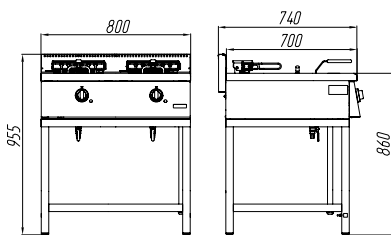


| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная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

Логистическая информация

| | | | |
|----|-----|--------|---|
| 65 | 105 | 0,98м³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 930x936x1120 мм |
|----|-----|--------|---|

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7О



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

Логистическая информация

| | | | |
|----|----|--------|---|
| 56 | 96 | 0,98м³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 930x936x1120 мм |
|----|----|--------|---|

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

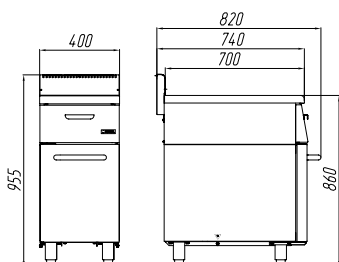
ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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



ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/7Н

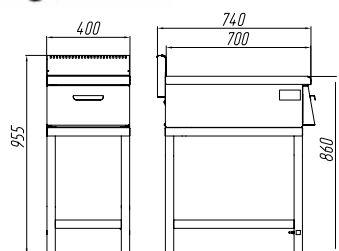
| | |
|---|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 400x700 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,28 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей, выдвижной ящик | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/7О



| | |
|--|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: выдвижной ящик, столешница, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 400x700 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,28 |
| Комплектация | |
| Открытая полка, выдвижной ящик | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация

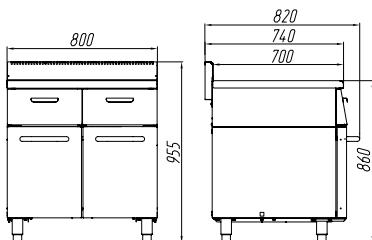


Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/7Н



| | |
|--|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 800x700 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,56 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами, два выдвижных ящика | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |



Логистическая информация

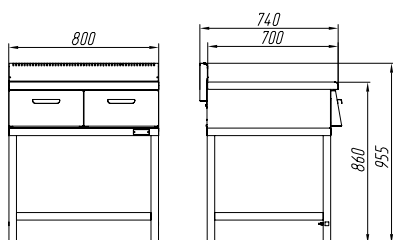


Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/7О



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



Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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



ГАСТРОЕМКОСТИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ

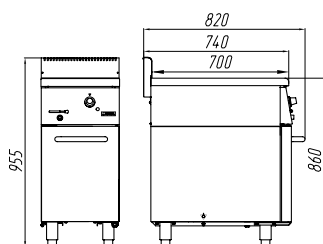


ТЭНЫ РАЗМЕЩЕНЫ ПОД ДНОМ ВАННЫ
Удобная санитарная обработка. Также при таком расположении ТЭНов на них не откладывается известковый налет



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

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-4/7Н



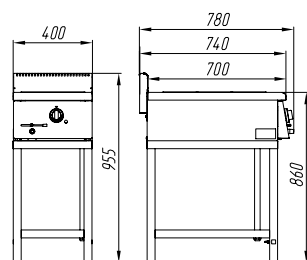
| | |
|--|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1 |
| Способ обогрева gastronormов | паровой |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды от 30 до 60°C, не более, мин | 25 |
| Максимальная температура воды в ванне, °C | 80 |
| Ванна | |
| Номинальный объем одной ванны, л | 24 |
| Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм | 306x508x158 |
| Размещаются 3 gastronormы GN-1/3-150 с ручками | |
| Комплектация | |
| Набор gastronormов с крышками и ручками – 3 шт | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления | |

Логистическая информация



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

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-4/7О



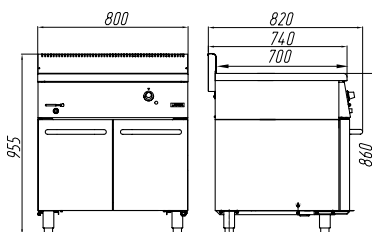
| | |
|--|---|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздухопровод, ванна | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1 |
| Способ обогрева gastronormов | паровой |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды от 30 до 60°C, не более, мин | 25 |
| Максимальная температура воды в ванне, °C | 80 |
| Ванна | |
| Номинальный объем одной ванны, л | 24 |
| Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм | 306x508x158 |
| Размещаются 3 gastronormы GN-1/3-150 с ручками | |
| Комплектация | |
| Набор gastronormов с крышками и ручками – 3 шт | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления | |

Логистическая информация



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

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-8/7Н



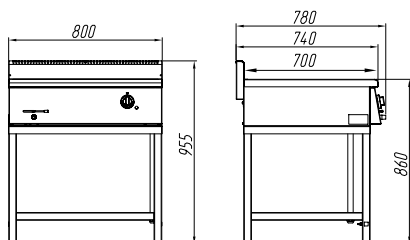
| Общая информация | |
|--|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50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

Логистическая информация



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

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МЭВС-8/7О



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

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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

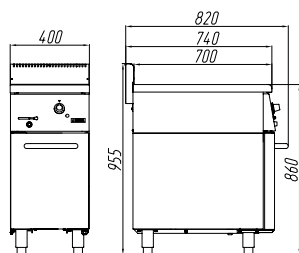


ГИГИЕНИЧНО
Цельнотянутая ванна облегчает санитарно-гигиеническую обработку



ГАСТРОЕМКОСТИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/7Н



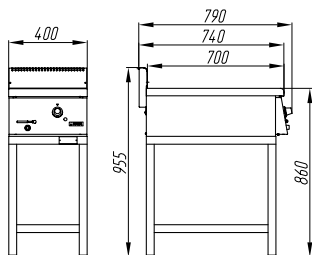
Логистическая информация



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

| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод, ванна | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Количество ТЭНов, шт | 3 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин. | 25 |
| Ванна | |
| 1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта | |
| Минимальный объем воды для одной ванны, л | 17 |
| Максимальный объем воды для одной ванны, л | 25 |
| Номинальный объем воды для одной ванны, л | 32,5 |
| Полезные размер ванны (ДхШхГ), мм | 508x306x210 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей | |
| Гастроёмкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт. | |
| Управление | |
| Переключатель уровня нагрева | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутая ванна | |

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/7О



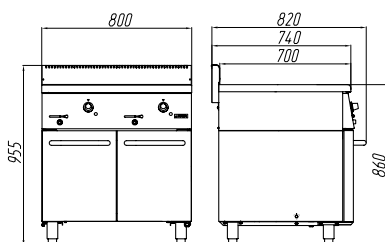
Логистическая информация



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

| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздухопровод, ванна | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Количество ТЭНов, шт | 3 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин. | 25 |
| Ванна | |
| 1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта | |
| Минимальный объем воды для одной ванны, л | 17 |
| Максимальный объем воды для одной ванны, л | 25 |
| Номинальный объем воды для одной ванны, л | 32,5 |
| Полезные размер ванны (ДхШхГ), мм | 508x306x210 |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Гастроёмкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт. | |
| Управление | |
| Переключатель уровня нагрева | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутая ванна | |

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/7Н

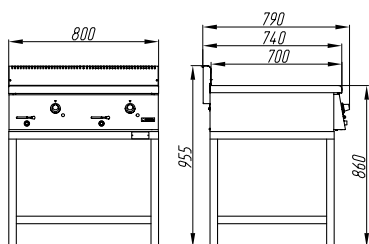


| | |
|---|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод, ванна | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/1/PE 230/50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

Логистическая информация

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

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/7О



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

Логистическая информация

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



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

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

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



МОДУЛЬНОСТЬ ЭЛЕМЕНТОВ

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



СОВРЕМЕННЫЙ ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН

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



ОСТРОВНОЕ ИЛИ ПРИСТЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

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



ИСПОЛНЕНИЕ С ДУХОВЫМ ШКАФом, НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ПРАКТИЧНОСТЬ

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

Плиты электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Количество конфорок, шт | Конструкция |
|----------|--------|------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| ПЭ-902ДН | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | 2 | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ПЭ-902О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | 2 | открытая полка |
| ПЭ-904ШК | ПРОФИ | 800x860(900)x860(955) | 4 | духовой шкаф |
| ПЭ-904О | ЭКОНОМ | 800x860(900)x860(955) | 4 | открытая полка |
| ПЭ-906ШК | ПРОФИ | 1200x860(900)x860(955) | 6 | духовой шкаф |
| ПЭ-906О | ЭКОНОМ | 1200x860(900)x860(955) | 6 | открытая полка |

Жарочные поверхности

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Вид поверхности | Конструкция |
|--------------|--------|-----------------------|-----------------|-----------------------------------|
| ПЖЭС-СГ-4/9Н | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | гладкая | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ПЖЭС-СР-4/9Н | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | рифленая | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ПЖЭС-СК-8/9Н | ПРОФИ | 800x860(900)x860(955) | комбинированная | нейтральный шкаф с двумя дверцами |
| ПЖЭС-СГ-4/9О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | гладкая | открытая полка |
| ПЖЭС-СР-4/9О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | рифленая | открытая полка |
| ПЖЭС-СК-8/9О | ЭКОНОМ | 800x860(900)x860(955) | комбинированная | открытая полка |

Сковороды электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Емкость чаши, л | Материал чаши |
|---------|-------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| СЭ-8/9Н | ПРОФИ | 800x840(880)x860(955) | 54 | комбинированная сталь |

Котлы пищеварочные

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Емкость чаши, л |
|--------------|-------|------------------------|-----------------|
| КЭП-60-8/9Н | ПРОФИ | 620x900(940)x 860(950) | 60 |
| КЭП-100-8/9Н | ПРОФИ | 820x900(940)x860(950) | 100 |
| КЭП-150-8/9Н | ПРОФИ | 820x900(940)x860(950) | 150 |

Фритюрницы электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Количество ванн, шт | Конструкция |
|----------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|
| ФЭС-4/9Н | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | 1 | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ФЭС-8/9Н | ПРОФИ | 800x860(900)x860(955) | 2 | нейтральный шкаф с двумя дверцами |
| ФЭС-4/9О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | 1 | открытая полка |
| ФЭС-8/9О | ЭКОНОМ | 800x860(900)x860(955) | 2 | открытая полка |

Поверхности рабочие

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Площадь поверхности, м ² | Конструкция |
|---------|--------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| РП-4/9Н | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | 0,36 | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| РП-8/9Н | ПРОФИ | 800x860(900)x860(955) | 0,72 | нейтральный шкаф с двумя дверцами |
| РП-4/9О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | 0,36 | открытая полка |
| РП-8/9О | ЭКОНОМ | 800x860(900)x860(955) | 0,72 | открытая полка |

Электрорварки

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Количество ванн | Конструкция |
|----------|--------|-----------------------|-----------------|-----------------------------------|
| ЭВС-4/9Н | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | 1 | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ЭВС-8/9Н | ПРОФИ | 800x860(900)x860(955) | 2 | нейтральный шкаф с двумя дверцами |
| ЭВС-4/9О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | 1 | открытая полка |
| ЭВС-8/9О | ЭКОНОМ | 800x860(900)x860(955) | 2 | открытая полка |

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



КОНВЕКЦИЯ ДУХОВКИ
Способствует более качественному приготовлению пищи



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



ВЫДВИЖНАЯ ДУХОВКА
Техобслуживание осуществляется одним механиком, не требуется перемещение плиты

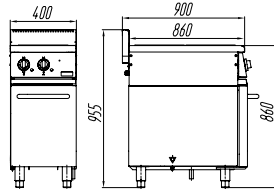


БЕЗОПАСНОСТЬ
Слой теплоизоляции духового шкафа и конфорок обезопасит работающий персонал



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-902ДН



Логистическая информация



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

Общая информация

Серия **ПРОФИ**

Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели
нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской

Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм 400x860(900)x860(955)

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 7

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 470

Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин 25

Рабочая площадь поверхности плиты, м² 0,25

Конфорки 2 чугунные конфорки, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность

Комплектация

Нейтральный шкаф с дверцей

Управление

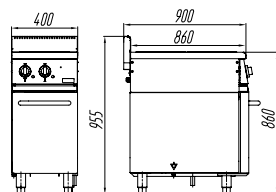
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками)

Регулируемые по высоте ножки

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-902О



Логистическая информация



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

Общая информация

Серия **ЭКОНОМ**

Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка
нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской

Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм 400x860(900)x860(955)

Технические данные

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

Номинальная потребляемая мощность, кВт 7

Эксплуатационные свойства

Рабочая температура на поверхности конфорки, °C 470

Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин 25

Рабочая площадь поверхности плиты, м² 0,25

Конфорки 2 чугунные конфорки, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 1 шт., 3,0 кВт – 1 шт. Конфорки образуют ровную поверхность

Комплектация

Открытая полка

Управление

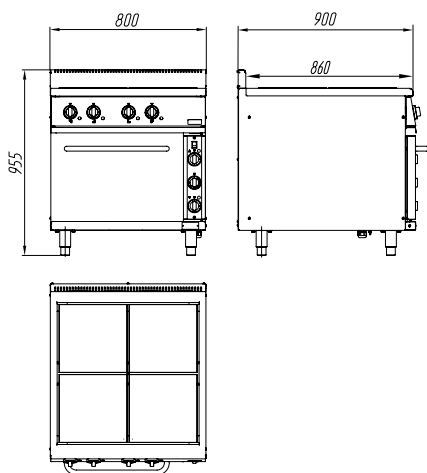
Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)

Дополнительная информация

Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками)

Регулируемые по высоте ножки

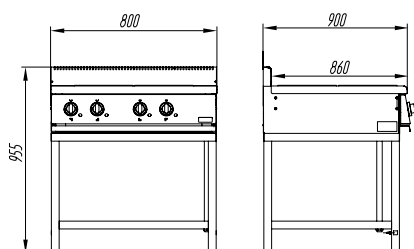
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-904ШК



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

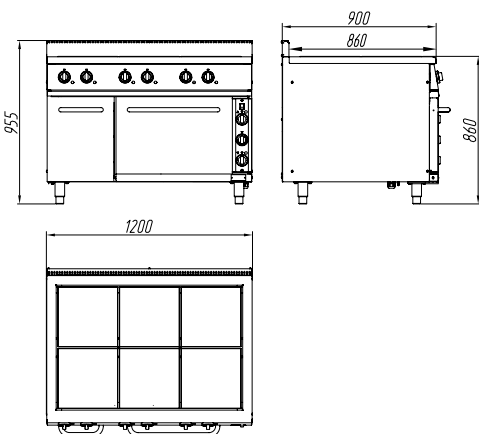
ТЕПЛОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-904О



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

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-906ШК



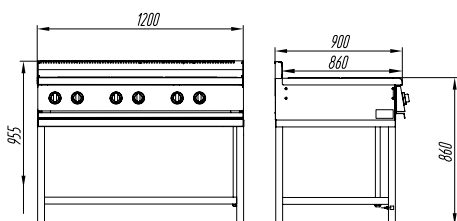
| | |
|--|---|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 1200x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 24 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности конфорки, °С | 470 |
| Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин | 25 |
| Рабочая площадь поверхности плиты, м ² | 0,75 |
| Конфорки | 6 чугунных конфорок, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 3 шт., 3,0 кВт – 3 шт. Конфорки образуют ровную поверхность |
| Комплектация | |
| Духовой шкаф с конвекцией: | 575x562x348 мм, потребляемая мощность – 3 кВт, максимальная температура духового шкафа – 300°С подходит для использования стандартных габаритов GN 1/1 |
| Противни из черного металла 525x480x30 мм | – 3 шт. |
| Нейтральный шкаф: габариты (ДхШхВ) – 370x855x430 мм | |
| Управление | |
| Конфорки: | ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) |
| Духовой шкаф: | включение и выключение режима конвекции, ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) и автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима |
| Раздельное управление верхними и нижними ТЭНами | |
| Дополнительная информация | |
| Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки. Торсионный механизм открытия двери. Съемные направляющие облегчают санитарную обработку поверхности духовки. Выдвижная духовка для удобства сервисного обслуживания | |

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1330x1160x1120 мм

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЭ-906О



| | |
|--|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 1200x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 21 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности конфорки, °С | 470 |
| Время разогрева до рабочей температуры, не более, мин | 25 |
| Рабочая площадь поверхности плиты, м ² | 0,75 |
| Конфорки | 6 чугунных конфорок, 350x350 мм, мощностью 4,0 кВт – 3 шт., 3,0 кВт – 3 шт. Конфорки образуют ровную поверхность |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Управление | |
| Ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы) | |
| Дополнительная информация | |
| Выдвижной поддон для слива жидкости (расположен под конфорками). Регулируемые по высоте ножки. | |

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1330x1160x1120 мм

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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



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

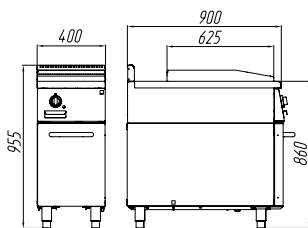


С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФОМ ИЛИ ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны



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

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



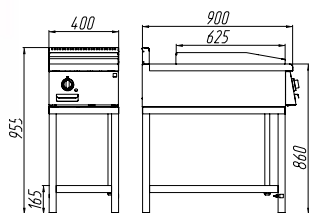
Логистическая информация



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

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

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



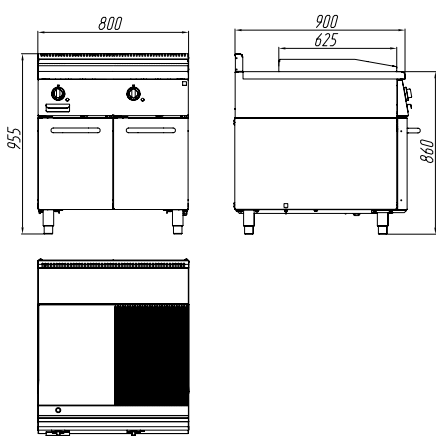
Логистическая информация



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

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

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/9Н



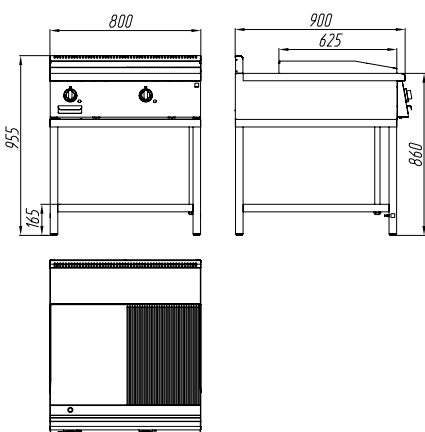
| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности, °C | до 260 |
| Время разогрева до 250 °C, не более, мин | 13 |
| Рабочая площадь поверхности, м ² | 0,42 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 796x538 |
| Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая | |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстолистового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ПЖЭС-СК-8/9О



| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, панель управления, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура на поверхности, °C | до 260 |
| Время разогрева до 250 °C, не более, мин | 13 |
| Рабочая площадь поверхности, м ² | 0,42 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 796x538 |
| Материал поверхности – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям. Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая | |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Дно поверхности жарочной (рабочей) выполнено из толстолистового материала, что создает равномерность распределения температуры. На панели управления предусмотрена емкость для слива излишков жира. Борт по периметру. Конструкция обеспечивает естественную конвекцию. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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

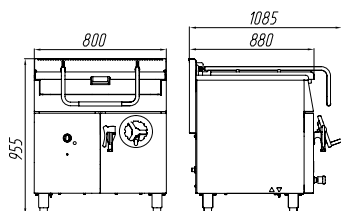


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



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

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/9Н



| | |
|---|---|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод, крышка боковые панели чаша | нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x840(880)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура нагрева дна чаши, °С | 260 |
| Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин | 30 |
| Диапазон регулирования температуры, °С | 50-260 |
| Чаша: | материал – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям+ нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,31 м ² ; емкость – 54 л; внутренние размеры – 563x543 мм |
| Комплектация | |
| Душирующее устройство | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры. Механизм подъема-опускания механический. Крышка фиксируется в верхнем положении | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



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



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



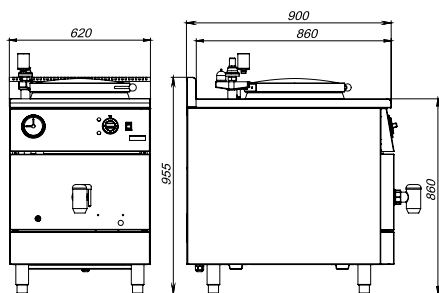
БЕЗОПАСНОСТЬ
Работа котла контролируется двумя независимыми контурами безопасности



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



КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-60-8/9Н



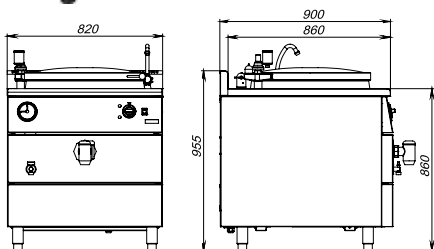
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 735x1200x1195 мм

| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм. | |
| Емкость чаши котла, л | 60 |
| Диаметр чаши, мм. | 400 |
| Габаритные размеры, мм | 620x860(900)x860(950) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/И/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Кол-во блок-ТЭН, шт. | 1 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более | 50 |
| Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²) | 0,050 (0,50) |
| Косвенный нагрев («пароводяная рубашка») | |
| Отметка уровня загрузки | |
| Комплектация | |
| Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок | |
| Управление | |
| 3-позиционный переключатель мощности | |
| Режим «тихого кипения» | |
| Дополнительная информация | |
| Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки | |

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-100-8/9Н



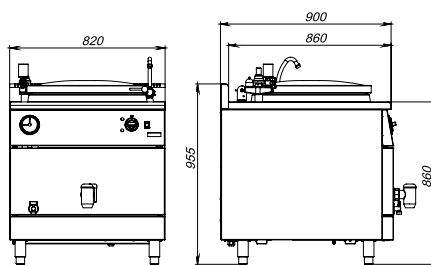
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 935x1200x1195 мм

| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм. | |
| Емкость чаши котла, л | 100 |
| Диаметр чаши, мм. | 600 |
| Габаритные размеры, мм | 820x860(900)x860(950) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 18 |
| Кол-во блок-ТЭН, шт. | 2 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более | 60 |
| Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²) | 0,050 (0,50) |
| Косвенный нагрев («пароводяная рубашка») | |
| Отметка уровня загрузки | |
| Комплектация | |
| Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок | |
| Управление | |
| 3-позиционный переключатель мощности | |
| Режим «тихого кипения» | |
| Дополнительная информация | |
| Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки | |

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КЭП-150-8/9Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 935x1200x1195 мм

| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: Полностью из высококачественной нержавеющей стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм. | |
| Емкость чаши котла, л | 150 |
| Диаметр чаши, мм. | 600 |
| Габаритные размеры, мм | 820x860(900)x860(950) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 18 |
| Кол-во блок-ТЭН, шт. | 2 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды в чаше до 95° С, мин., не более | 60 |
| Максимальное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²) | 0,050 (0,50) |
| Косвенный нагрев («пароводяная рубашка») | |
| Отметка уровня загрузки | |
| Комплектация | |
| Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1-1/2" с защитой от непроизвольного открытия. Защитный блок | |
| Управление | |
| 3-позиционный переключатель мощности | |
| Режим «тихого кипения» | |
| Дополнительная информация | |
| Датчик «сухого хода». Два независимых контура безопасности. Регулируемые по высоте ножки | |

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором

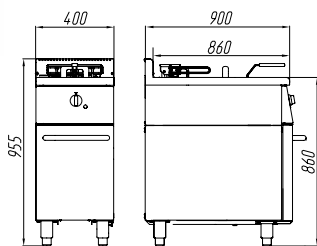


УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону». Ванна цельнотянутая



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

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9Н



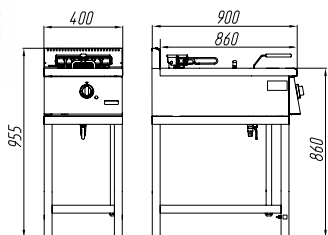
Логистическая информация



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

| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 7,8 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °C | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 23 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9О



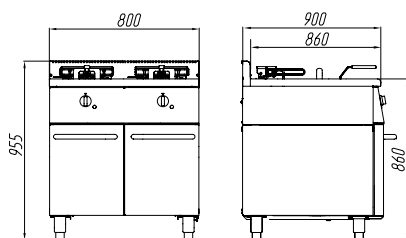
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x91133x1145 мм

| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздухопровод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 7,8 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °C | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 23 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9Н



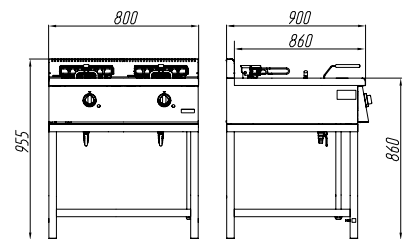
Логистическая информация



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

| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 15,6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванны | |
| Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 23 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9О



| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 15,6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 32 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

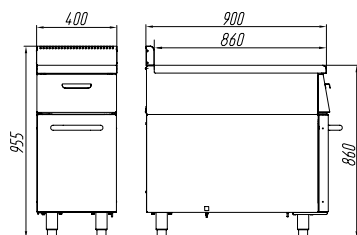


РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



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

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/9Н



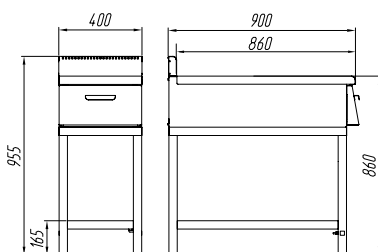
| | |
|--|---|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: столешница, фронтальная часть, выдвижной ящик, воздуховод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 400x860 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,35 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей, выдвижной ящик | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-4/9О



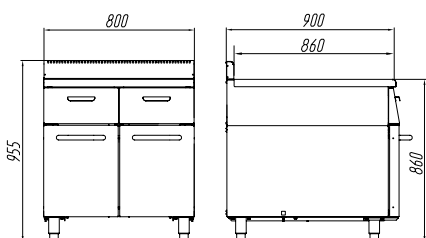
| | |
|---|---|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, выдвижной ящик, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 400x860 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,35 |
| Комплектация | |
| Открытая полка, выдвижной ящик | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/9Н



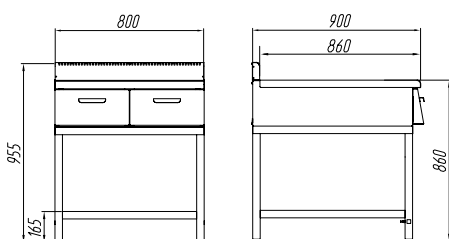
| | |
|---|---|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: столешница, фронтальная часть, выдвижные ящики, воздуховод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 800x860 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,69 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами, два выдвижных ящика | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧАЯ РП-8/9О



| | |
|--|---|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: столешница, выдвижные ящики каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Рабочая поверхность | |
| Размер рабочей поверхности, мм | 800x860 |
| Площадь рабочей поверхности, м ² | 0,69 |
| Комплектация | |
| Открытая полка, 2 выдвижных ящика | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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

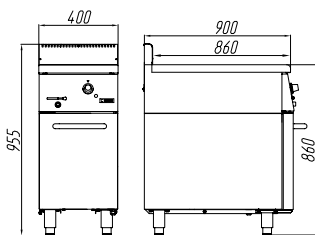


ГИГИЕНИЧНО
Цельнотянутая ванна облегчает санитарно-гигиеническую обработку



ГАСТРОЕМКОСТИ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/9Н



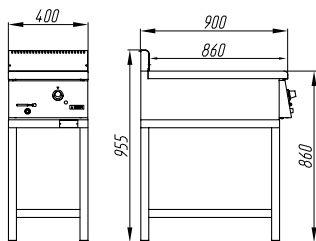
Логистическая информация



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

| Общая информация | |
|--|--|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздухопровод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Количество ТЭНов, шт | 3 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин. | 25 |
| Ванна | |
| 1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта | |
| Минимальный объем воды, л | 17 |
| Максимальный объем воды, л | 25 |
| Номинальный объем воды, л | 32,5 |
| Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм | 508x306x210 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей | |
| Гастроёмкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления. | |
| Цельнотянутая ванна | |

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-4/9О



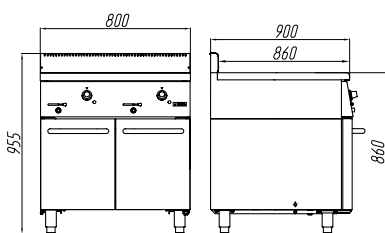
Логистическая информация



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

| Общая информация | |
|---|--|
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздухопровод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Количество ТЭНов, шт | 3 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время разогрева воды до максимальной температуры, не более, мин. | 25 |
| Ванна | |
| 1 ванна. Максимальное количество загрузки в ванну зависит от вида продукта | |
| Минимальный объем воды, л | 17 |
| Максимальный объем воды, л | 25 |
| Номинальный объем воды, л | 32,5 |
| Полезный размер ванны (ДхШхГ), мм | 508x306x210 |
| Комплектация | |
| Открытая полка | |
| Гастроёмкость GN-1/2-150 с перфорацией, крышкой и ручками – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Кран для слива воды на панели управления, цельнотянутая ванна | |

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/9Н

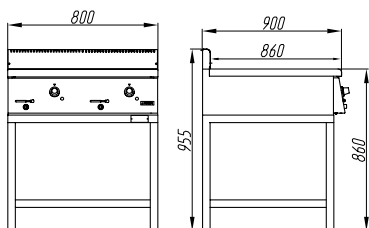


| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, ванна, воздухопровод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение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

Логистическая информация

| | | | |
|----|-----|--------|---|
| 76 | 116 | 1,21м³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 930x1160x1120 мм |
|----|-----|--------|---|

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВС-8/9О



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

Логистическая информация

| | | | |
|----|-----|--------|---|
| 71 | 111 | 1,21м³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 930x1160x1120 мм |
|----|-----|--------|---|

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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



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



ГИГИЕНИЧНО
Съемные направляющие жарочного шкафа облегчают санитарную обработку внутренней поверхности духовки



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



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

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-921



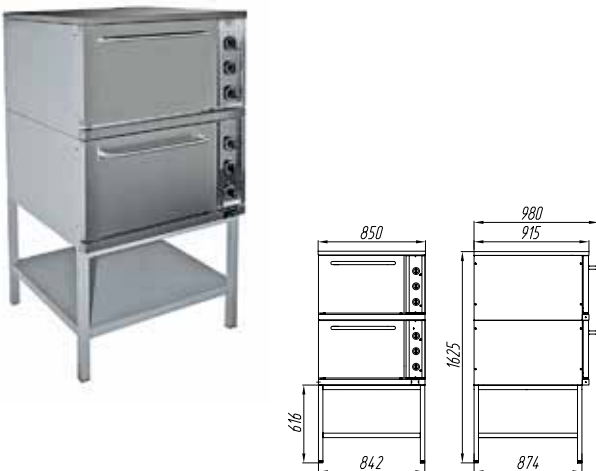
| | |
|--|--|
| Общая информация | |
| Материал: фронтальная часть каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм | 850x915(980)x1140 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная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

Логистическая информация



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

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-922



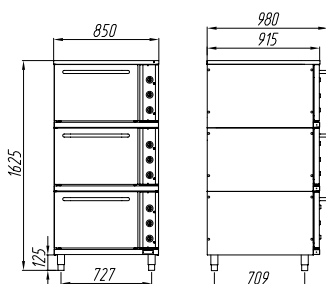
| | |
|--|--|
| Общая информация | |
| Материал: фронтальная часть каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм | 850x915(980)x1625 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная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

Логистическая информация



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

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-923



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

Логистическая информация



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



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



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

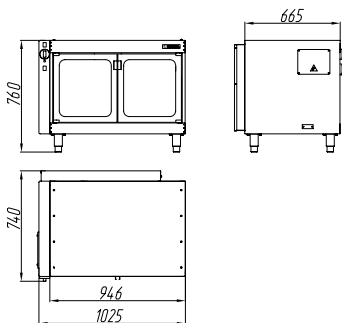


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Встроенные датчики-реле температуры автоматически поддерживают в камере заданный температурный режим



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

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ РШ-10Н



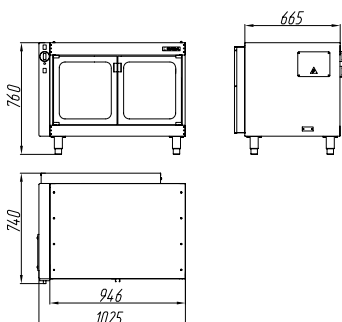
| Общая информация | |
|---|---|
| Материал: полностью двери | нерж. сталь AISI-304 закаленное стекло |
| Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм | 1025x740x760 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1,5 |
| Эксплуатационные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

Логистическая информация



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

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ РШ-10Н-01



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

Логистическая информация



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



ЛИНИИ РАЗДАЧИ





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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Линия исполнена с применением нержавеющей стали AISI-304



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-----------|---------------------|--|
| ЗПВ-11/7Н | 1100х700(1030)х1695 | 1,1 кВт, 230 В, остекленный, Т = +4 ... +10°С. |
| ЗПВ-15/7Н | 1500х700(1030)х1695 | Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м ³ , 15/7 – 0,7 м ³ |

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|------------|-----------------------------------|--|
| ЗПВО-11/7Н | 1100х700(1030)х870(1420 с полкой) | 0,9 кВт, 230 В, остекленный, Т = +4 ... +10°С. |
| ЗПВО-15/7Н | 1500х700(1030)х870(1420 с полкой) | Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м ³ , 15/7 – 0,07 м ³ |

Прилавок нейтральный

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

Прилавок угловой

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

Прилавок для столовых приборов и подносов

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

Кассовая кабина универсальная

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

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

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

Мармит первых блюд

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

Мармит вторых блюд

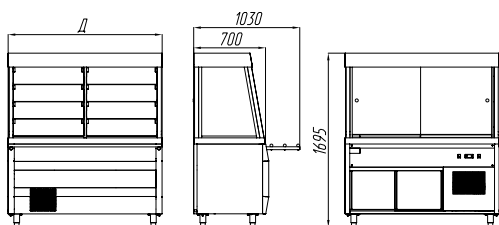
| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|------------|-----------------------------------|---|
| ЗМЭВ-11/7Н | 1100х700(1030)х870(1420 с полкой) | 230 В; Мощность 11/7 – 3 кВт, 15/7 – 4 кВт |
| ЗМЭВ-15/7Н | 1500х700(1030)х870(1420 с полкой) | Количество конфорок 11/7 – 2 шт, 15/7 – 3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

Диспенсер-подогреватель для тарелок

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

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

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



| Общая информация | ЗПВ-11/7Н | ЗПВ-15/7Н |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1030)x1695 | 1500x700(1030)x1695 |

| Технические данные | | |
|--|--------|--------|
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 1,1 | |
| Охлаждаемый объем прилавка, м ³ | 0,5 | 0,7 |
| Хладагент | R134a | |

| Эксплуатационные свойства | | |
|--|-----------------|--|
| Рабочая температура, °С | +4 ...+10 | |
| Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины | да/динамический | |
| Автоматический режим оттаивания | да | |

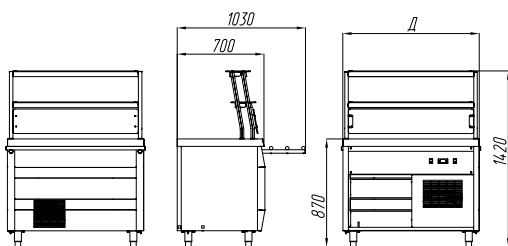
| Комплектация | | |
|---|--|--|
| Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки | | |
| Дополнительная информация | | |
| ЗПВ-11/7Н внизу открытый инвентарный шкаф (без двери), ЗПВ-15/7Н внизу закрытый инвентарный шкаф с дверьми-купе | | |
| Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки | | |

| Логистическая информация | | |
|--------------------------|-------|--------------------|
| | | |
| 131,5 | 185,5 | 1,96м ³ |
| | | |
| 162,5 | 223 | 2,6м ³ |

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

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

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



| Общая информация | ЗПВО-11/7Н | ЗПВО-15/7Н |
|----------------------|------------------------------|------------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1030) x870(1420) | 1500x700(1030) x870(1420) |

| Технические данные | | |
|--|--------|--------|
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 0,9 | |
| Охлаждаемый объем прилавка, м ³ | 0,05 | 0,07 |
| Хладагент | R134a | |

| Эксплуатационные свойства | | |
|---------------------------------|-------------|--|
| Рабочая температура, °С | +4 ...+10 | |
| Количество полок | 2 | |
| Тип охлаждения витрины | статический | |
| Автоматический режим оттаивания | да | |

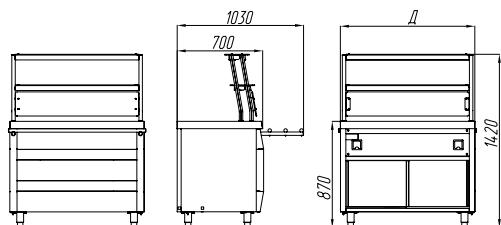
| Комплектация | | |
|---|--|--|
| Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой и противокэшлевыи стеклянный экран | | |
| Дополнительная информация | | |
| ЗПВО-11/7Н внизу открытый инвентарный шкаф (без двери) ЗПВО-15/7Н внизу закрытый инвентарный шкаф с дверьми-купе | | |
| Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки | | |

| Логистическая информация | | |
|--------------------------|-----|--------------------|
| | | |
| 82 | 129 | 1,14м ³ |
| | | |
| 104,5 | 157 | 1,51м ³ |

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

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

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



| Общая информация | ЗПН-6,5/7Н | ЗПН-11/7Н | ЗПН-15/7Н |
|---|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 650x700(1030) x870(1420) | 1100x700(1030) x870(1420) | 1500x00(1030) x870(1420) |
| Технические данные | | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE 230/50 | | |
| Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| Эксплуатационные свойства | | | |
| Количество розеток для подключения оборудования, шт | 2 | | |
| Комплектация | | | |
| Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой, противокашлевый стеклянный экран | | | |
| Дополнительная информация | | | |
| Инвентарный шкаф с дверцами-купе. Регулируемые по высоте ножки. Подсветка. Розетки для подключения оборудования | | | |

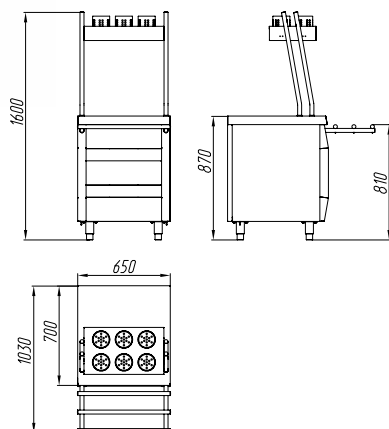
Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 670x740x1000 мм ДхШхВ = 1120x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

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



| Общая информация | ЗПП-1-6,5/7СН |
|---|-------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 650x700(1030)x(870)1600 |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов | |
| Стаканы с перфорацией для столовых приборов, шт | 6 |
| Поддон под стаканы, шт | 1 |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф | |

Логистическая информация



Упаковка:
деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 670x740x1000 мм

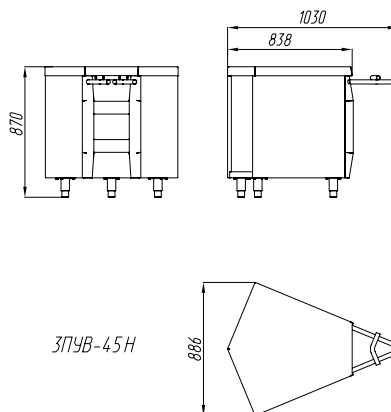
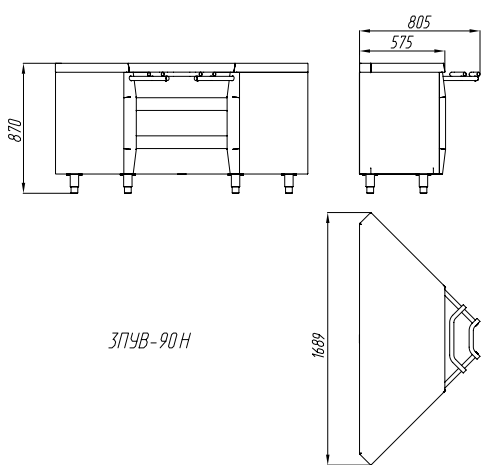
ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНУТРЕННИЙ



| Общая информация | ЗПУВ-90Н | ЗПУВ-45Н |
|---------------------------|--|-------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1690x700(1030)x870 | 885x700(1030)x870 |
| Угол, град. | 90 | 45 |
| Комплектация | Направляющие для подносов | |
| Дополнительная информация | Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф | |

| Логистическая информация | 47,5 | 70 | 1,14м³ | 34 | 51 | 0,9м³ |
|---|-------------------------|----|-------------------------|----|----|-------|
| Упаковка: деревянный поддон, короб из картона | ДхШхВ = 1770x650x993 мм | | ДхШхВ = 967x910x1022 мм | | | |

Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1770x650x993 мм ДхШхВ = 967x910x1022 мм

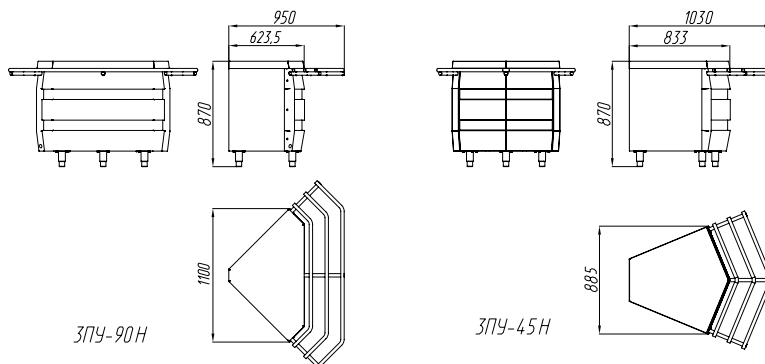


ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНЕШНИЙ

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



| Общая информация | ЗПУ-90Н | ЗПУ-45Н |
|---------------------------|--|-------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100(1550)x700(1030)x870 | 885(1140)x700(1030)x870 |
| Угол, град. | 90 | 45 |
| Комплектация | Направляющие для подносов | |
| Дополнительная информация | Регулируемые по высоте ножки. ЗПУ-45Н с инвентарным шкафом | |



| Логистическая информация | 41 | 57 | 0,82м³ | 42 | 59 | 0,9м³ |
|---|-------------------------|----|-------------------------|----|----|-------|
| Упаковка: деревянный поддон, короб из картона | ДхШхВ = 1170x708x993 мм | | ДхШхВ = 967x910x1022 мм | | | |

Упаковка: деревянный поддон, короб из картона
ДхШхВ = 1170x708x993 мм ДхШхВ = 967x910x1022 мм

КАССОВАЯ КАБИНА

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

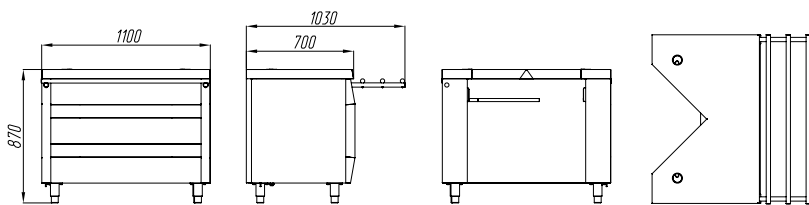


| | |
|--|--------------------|
| Общая информация | ЗКУ-11/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1030)x870 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50 |
| Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт | 3,0 |
| Количество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

Логистическая информация



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



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

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

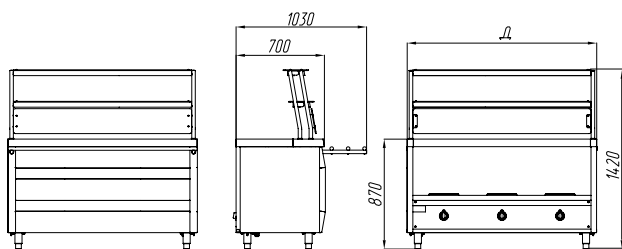


| | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Общая информация | ЗМЭПС2-11/7Н | ЗМЭПС3-15/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1030) x870(1420) | 1500x700(1030) x870(1420) |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/ частота тока, Гц | 2/Н/РЕ 400/50 | 3/Н/РЕ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

Логистическая информация



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



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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



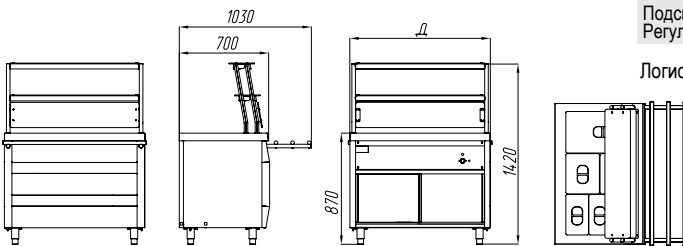
| Общая информация | ЗМЭВ-11/7Н | ЗМЭВ-15/7Н |
|--|---|---|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1030) x870(1420) | 1500x700(1030) x870(1420) |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 3 | 4 |
| Эксплуатационные свойства | | |
| Регулируемая температура нагрева, °С | +30...+80 | |
| Способ обогрева gastronormок | паровой | |
| Управление | бесступенчатое регулирование мощности нагрева | |
| Комплектация | | |
| В комплект входят: | Набор gastronormок с ручками и крышками GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянные полки с подсветкой | Набор gastronormок с ручками и крышками GN-1/1-150 - 2 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянные полки с подсветкой |

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

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм ДхШхВ = 1540x840x1095 мм



МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

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



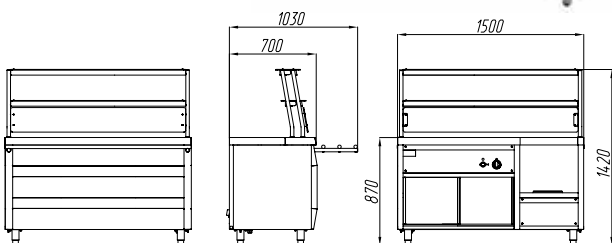
| Общая информация | ЗМЭП-У-15/7Н |
|---|---|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1500x700(1030)x870(1420) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 4 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Регулируемая температура нагрева, °С | +30...+80 |
| Способ обогрева gastronormок | паровой |
| Количество конфорок, шт. | 1 |
| Диаметр конфорки, мм | 220 |
| Уровень расположения конфорки от пола, мм | 450 |
| Время выхода конфорки на рабочий режим, мин. | не более 8 |
| Управление | Регулирование мощности нагрева конфорки, регулировка температуры воды в ванне |
| Комплектация | |
| Набор gastronormок с ручками и крышками, с ручками GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 2 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянных полки с подсветкой | |

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

Логистическая информация

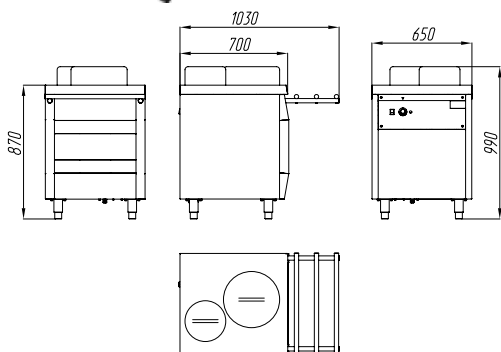


Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм



ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК

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



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

Логистическая информация



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



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

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

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

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Линия исполнена с применением высококачественной нержавеющей стали



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|----------|---------------------|---|
| ПВ-11/7Н | 1120x705(1035)x1720 | 1,1 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C. |
| ПВ-15/7Н | 1500x705(1035)x1720 | Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м ³ , 15/7 – 0,7 м ³ 3 нержавеющей перфорированные полки |

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-----------|-----------------------------------|--|
| ПВО-11/7Н | 1120x705(1035)x870(1210 с полкой) | 0,9 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C. |
| ПВО-15/7Н | 1500x705(1035)x870(1210 с полкой) | Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м ³ , 15/7 – 0,07 м ³ |

Прилавок нейтральный с полкой

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

Прилавок нейтральный

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-------------|--------------------|--|
| ПН-11/7Н-01 | 1120x705(1035)x870 | 2 розетки для подключения оборудования. |
| ПН-15/7Н-01 | 1500x705(1035)x870 | Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт |

Прилавок для столовых приборов и подносов

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-------------|--------------------|---|
| ПП-1-6/7СН | 630x675x680(1220) | 4 перфорированных нержавеющей стаканов |
| ПП-2-6/7СХН | 630x675x680(1630) | 4 перфорированных нержавеющей стаканов и гостроемкость GN-1/1-65 |

Кассовая кабина универсальная

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

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

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

Мармит первых блюд

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-------------|--------------------------|---|
| МЭПС2-11/7Н | 1120x705(1035)x870(1210) | МЭПС2-11/7Н – 2 конфорки и МЭПС3-15/7Н – 3 конфорки |
| МЭПС3-15/7Н | 1500x705(1035)x870(1210) | 400 В; Мощность 11/7Н – 4 кВт, 15/7Н – 6 кВт |

Мармит вторых блюд

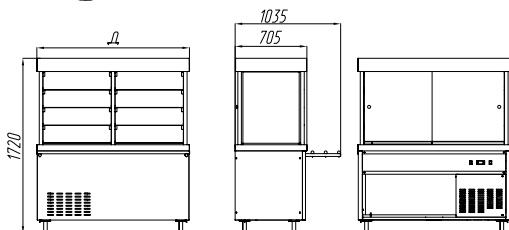
| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-----------|--------------------------|---|
| МЭВ-11/7Н | 1120x705(1035)x870(1525) | 230 В; |
| МЭВ-15/7Н | 1500x705(1035)x870(1525) | Мощность МЭВ-11/7Н – 3 кВт, МЭВ-15/7Н – 4 кВт |

Диспенсер-подогреватель для тарелок

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|--------|--------------------|---|
| ДП-2 | 650x705x870 | 1 кВт; 230 В; Т нагрева +30...+80°C Количество шахт для установки тарелок – 2 шт |

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

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



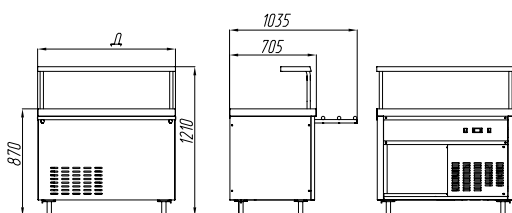
| Общая информация | ПВ-11/7Н | ПВ-15/7Н |
|--|--|-------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1120x705(1035) x1720 | 1500x705(1035) x1720 |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 1,1 | |
| Охлаждаемый объем прилавка,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

| Логистическая информация | 115 | 169 | 1,96м ³ | 143 | 204 | 2,6м ³ |
|--------------------------|-----|-----|--------------------|-----|-----|-------------------|
|--------------------------|-----|-----|--------------------|-----|-----|-------------------|

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

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

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



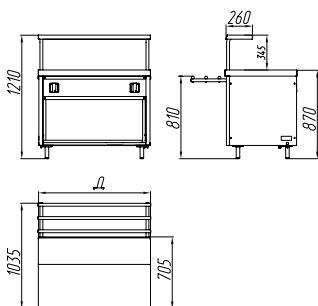
| Общая информация | ПВО-11/7Н | ПВО-15/7Н |
|---|------------------------|------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1120x705(1035) x870 | 1500x705(1035) x870 |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 0,9 | |
| Охлаждаемый объем прилавка, м ³ | 0,05 | 0,07 |
| Хладагент | R134a | |
| Эксплуатационные свойства | | |
| Рабочая температура, °С | +4 ...+10 | |
| Количество полок | 1 | |
| Наличие вентилятора/ тип охлаждения витрины | нет/ статический | |
| Автоматический режим оттаивания | да | |
| Комплектация | | |
| Направляющие для подносов, полка | | |
| Дополнительная информация | | |
| Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф | | |

| Логистическая информация | 68,5 | 116 | 1,14м ³ | 87,5 | 140 | 1,5м ³ |
|--------------------------|------|-----|--------------------|------|-----|-------------------|
|--------------------------|------|-----|--------------------|------|-----|-------------------|

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

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ С ПОЛКОЙ

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



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

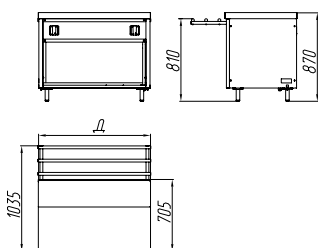
Логистическая информация



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

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

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



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

Логистическая информация



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

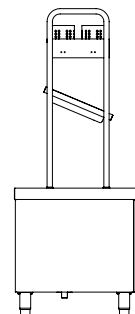
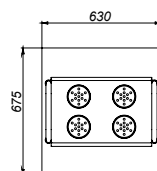
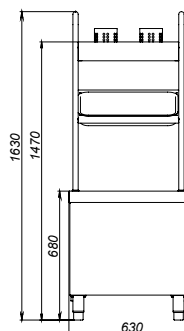
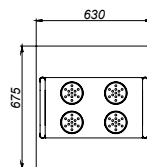
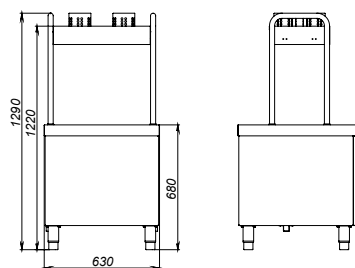
ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

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



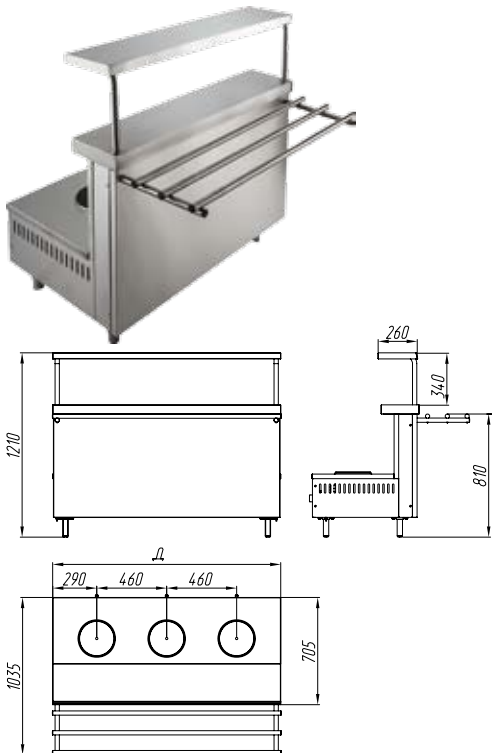
| Общая информация | ПП-1-6/7СН | ПП-2-6/7СХН |
|--|--------------------|--------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 630x675x1290 | 630x675x1630 |
| Комплектация | | |
| Нержавеющие стаканы для столовых приборов с перфорацией - 4 шт. Поддон для остатков воды - 1 шт. Для ПП-2-6/7СХН гастроемкость GN-1/1-75 - 1 шт. (в качестве хлебницы) | | |
| Дополнительная информация | | |
| Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф | | |
| Логистическая информация | | |
| | 33 | 44,5 |
| | 0,36м ³ | 0,36м ³ |
| | 39,5 | 51 |
| | 0,36м ³ | 0,36м ³ |

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



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

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



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

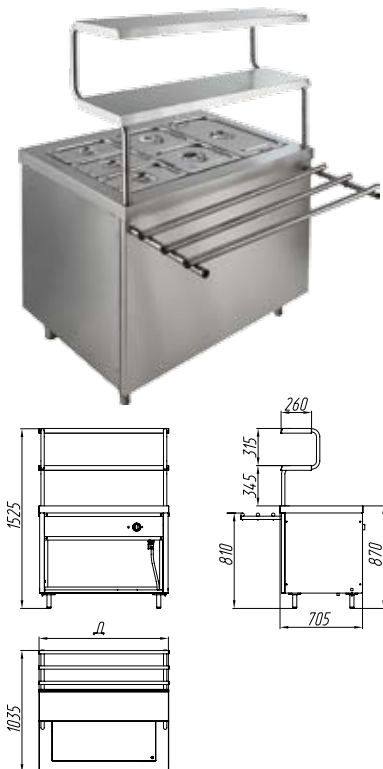
Логистическая информация



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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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



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

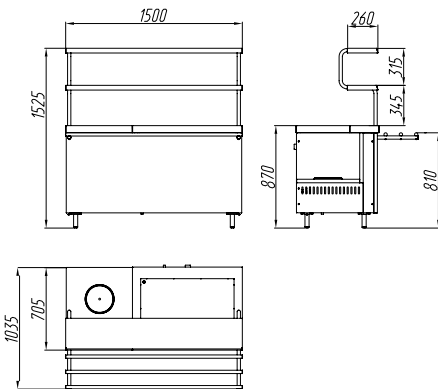
Логистическая информация



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

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

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



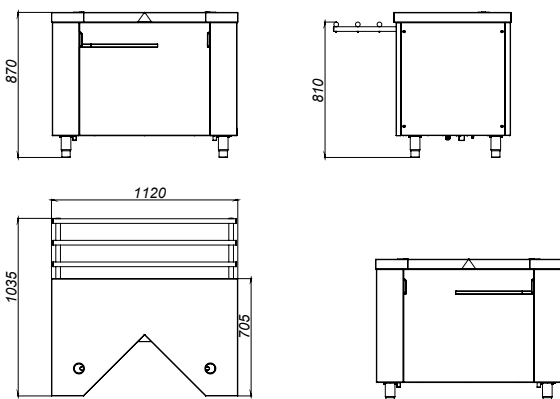
| | |
|--|---|
| Общая информация | МЭП-У-15/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1500x705(1035)x870(1525) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 4 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Регулируемая температура нагрева, °С | +30...+80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

Логистическая информация

| | | | |
|-----|-----|--------|--|
| 141 | 194 | 1,51м³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1640x840x1095 мм |
|-----|-----|--------|--|

КАССОВАЯ КАБИНА

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



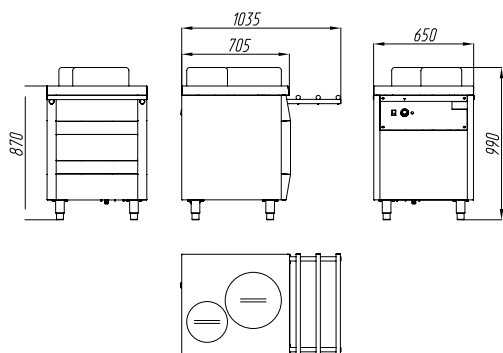
| | |
|--|--------------------|
| Общая информация | ККУ-11/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1120x705(1035)x870 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50 |
| Максимальная мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт | 3,0 |
| Комплектация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

Логистическая информация

| | | | |
|----|----|--------|---|
| 54 | 70 | 0,84м³ | Упаковка: деревянный поддон, короб из картона ДхШхВ = 1140x740x1000 мм |
|----|----|--------|---|

ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК

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



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

Логистическая информация



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



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

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и gastronormы входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

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



СТАНДАРТНЫЕ РАЗМЕРЫ

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

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|---------|---------------------|--|
| ПВ-11/7 | 1120x705(1035)x1720 | 1,1 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C. |
| ПВ-15/7 | 1500x705(1035)x1720 | Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м ³ , 15/7 – 0,7 м ³ |

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|----------|-----------------------------------|--|
| ПВО-11/7 | 1120x705(1035)x870(1210 с полкой) | 0,9 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C. |
| ПВО-15/7 | 1500x705(1035)x870(1210 с полкой) | Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м ³ , 15/7 – 0,07 м ³ |

Прилавок нейтральный

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

Прилавок для столовых приборов и подносов

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

Кассовая кабина универсальная

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

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

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

Мармит первых блюд

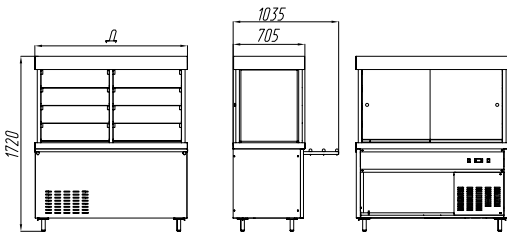
| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|------------|--------------------------|-------------------------------------|
| МЭПС2-11/7 | 1120x705(1035)x870(1210) | 400 В; |
| МЭПС3-15/7 | 1500x705(1035)x870(1210) | Мощность 11/7 – 4 кВт, 15/7 – 6 кВт |

Мармит вторых блюд

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

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

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

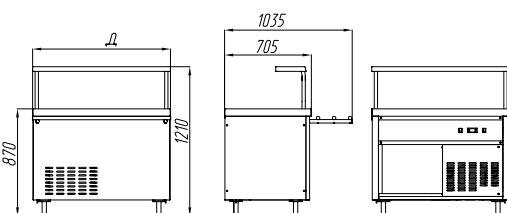


| Общая информация | ПВ-11/7 | ПВ-15/7 |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1120x705(1035) x1720 | 1500x705(1035) x1720 |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 1,1 | |
| Охлаждаемый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

| Логистическая информация | 115 | 169 | 1,96м ³ | 143 | 204 | 2,6м ³ |
|---|-----|-----|--------------------|-----|-----|-------------------|
| Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм | | | | | | |

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

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

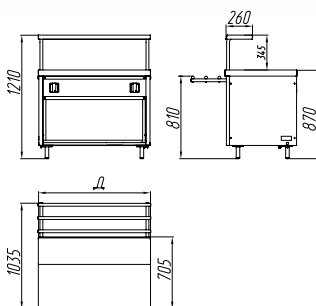


| Общая информация | ПВО-11/7 | ПВО-15/7 |
|---|------------------------|------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1120x705(1035) x870 | 1500x705(1035) x870 |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ | 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 0,9 | |
| Охлаждаемый объем прилавка, м ³ | 0,05 | 0,07 |
| Хладагент | R134a | |
| Эксплуатационные свойства | | |
| Рабочая температура, °С | +4 ...+10 | |
| Количество полок | 1 | |
| Наличие вентилятора/ тип охлаждения витрины | нет/ статический | |
| Автоматический режим оттаивания | да | |
| Комплектация | | |
| Направляющие для подносов, полка | | |
| Дополнительная информация | | |
| Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф | | |

| Логистическая информация | 68,5 | 116 | 1,14м ³ | 87,5 | 140 | 1,5м ³ |
|---|------|-----|--------------------|------|-----|-------------------|
| Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм | | | | | | |

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ

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



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

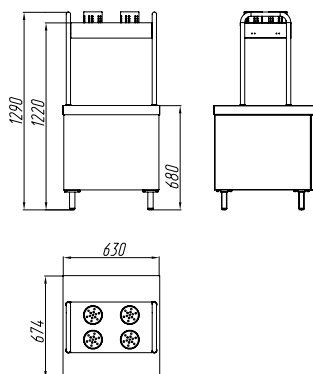
Логистическая информация



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

ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

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



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

Логистическая информация



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






КАССОВАЯ КАБИНА

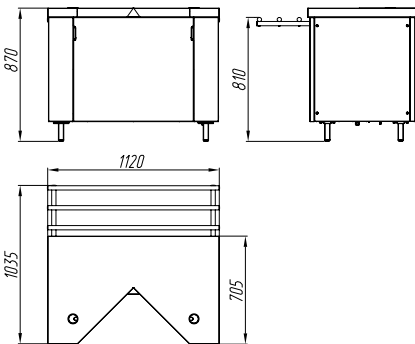
Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера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



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

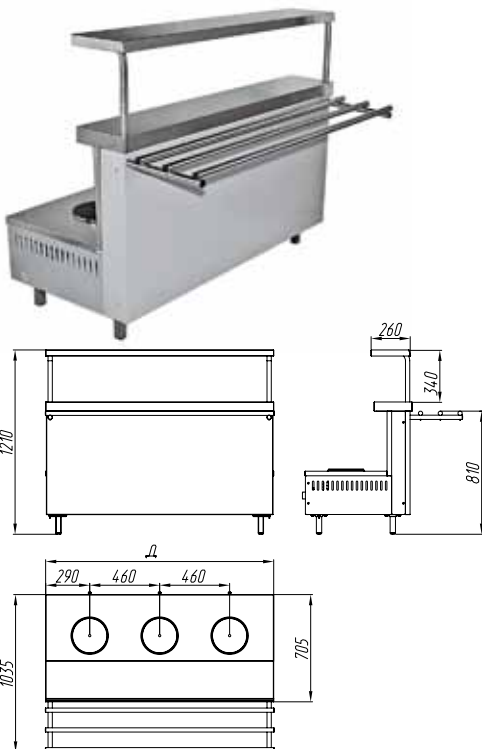
Логистическая информация

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









МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

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

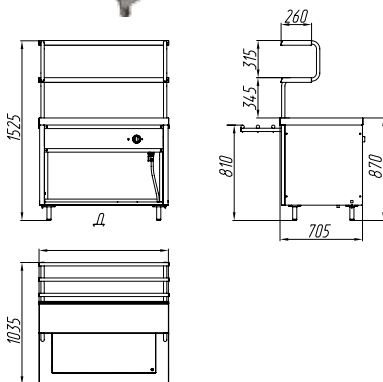


| | | |
|---|--|---------------------------|
| Общая информация | МЭПС2-11/7 | МЭПС3-15/7 |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1120x705(1035)x870(1210) | 1500x705(10135)x870(1210) |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 2/Н/РЕ 400/50 | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 4 | 6 |
| Эксплуатационные свойства | | |
| Количество конфорок, шт. | 2 | 3 |
| Диаметр конфорок, мм | 220 | |
| Уровень расположения конфорок от пола, мм | 450 | |
| Время выхода конфорок на рабочий режим, мин | не более 8 | |
| Управление | Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева | |
| Комплектация | | |
| Направляющие для подносов, полка | | |
| Дополнительная информация | | |
| Регулируемые по высоте ножки | | |

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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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



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

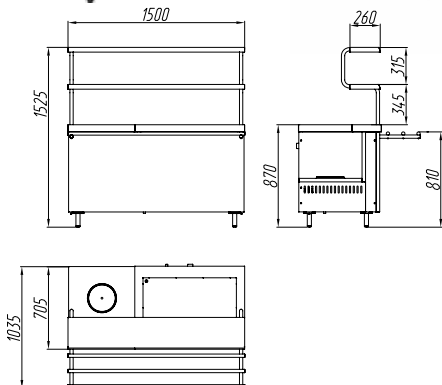
Логистическая информация



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

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

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



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

Логистическая информация



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



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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

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



КОМПАКТНОСТЬ

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|----------|---------------------|--|
| ПВ-10/7Н | 1060x700(1025)x1570 | 1,1 кВт, 230 В, Т = +4...+10°C Охлаждаемый объем прилавка 0,35 м ³ |

Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-----------|-----------------------------------|---|
| ПВО-11/7Н | 1100x700(1025)x870(1210 с полкой) | 0,9 кВт, 230 В, Т = от +4... +10°C. Охлаждаемый объем прилавка 0,04 м ³ |

Прилавок нейтральный

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|----------|-----------------------------------|--|
| ПН-10/7Н | 1060x700(1025)x870(1210 с полкой) | Две розетки для подключения оборудования 230 В. Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт |

Прилавок для столовых приборов и подносов

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-------------|--------------------|---|
| ПП-1-6/7СН | 630x700x480(1210) | 4 перфорированных стакана |
| ПП-2-6/7СХН | 630x700x480(1500) | 4 перфорированных стакана и гастроемкость GN-1/1-75 |

Кассовая кабина универсальная

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-----------|--------------------|--|
| ККУ-12/7Н | 1200x700(1025)x870 | 2 розетки 230 В; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт |

Мармит универсальный для первых и вторых блюд

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|--------------|--------------------------|--|
| МЭП- У-15/7Н | 1500x700(1025)x870(1210) | 230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C |

Мармит первых блюд

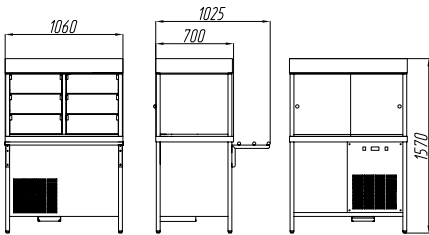
| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-------------|--------------------------|--------------------------|
| МЭПС2-10/7Н | 1000x700(1025)x870(1210) | 4 кВт, 400 В, 2 конфорки |
| МЭПС3-15/7Н | 1500x700(1025)x870(1210) | 6 кВт, 400 В, 3 конфорки |

Мармит вторых блюд

| Модель | Размер, мм (ДхШхВ) | Основные характеристики |
|-----------|--------------------------|-------------------------|
| МЭВ-10/7Н | 1060x700(1025)x870(1210) | 3 кВт, 230 В |

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

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



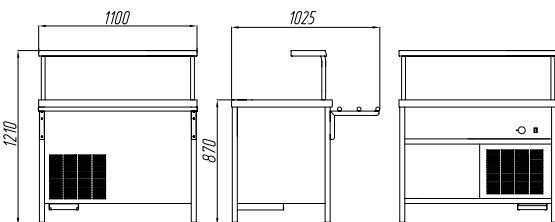
| | |
|---|-------------------------|
| Общая информация | ПВ-10/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1060x700(1025)x1570 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 1,1 |
| Охлаждаемый объем прилавка, м ³ | 0,35 |
| Хладагент | R134a |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура, °С | +4 ... +10 |
| Количество и тип полок | 2 перфорированные полки |
| Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины | да/динамический |
| Автоматический режим оттаивания | да |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов, 2 перфорированные полки | |
| Дополнительная информация | |
| Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф | |

Логистическая информация

| | | | |
|-------|-----|--------------------|--|
| 126,5 | 178 | 1,86м ³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1200x840x1845 мм |
|-------|-----|--------------------|--|

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

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



| | |
|--|--------------------------|
| Общая информация | ПВО-11/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1025)x870(1210) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 0,9 |
| Охлаждаемый объем прилавка, м ³ | 0,04 |
| Хладагент | R134a |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура, °С | +4 ... +10 |
| Количество полок | 1 |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов, полка | |
| Дополнительная информация | |
| Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Внизу инвентарный шкаф | |

Логистическая информация

| | | | |
|-----|-----|--------------------|--|
| 119 | 164 | 1,18м ³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1135 мм |
|-----|-----|--------------------|--|

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ

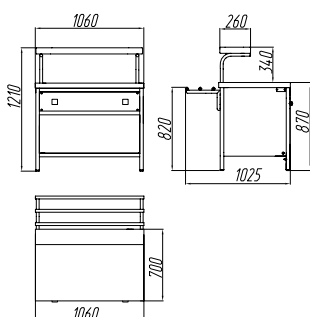
Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном прилавке встроены две розетки 230 В для подключения дополнительного оборудования



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

Логистическая информация

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



ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ

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



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

Логистическая информация

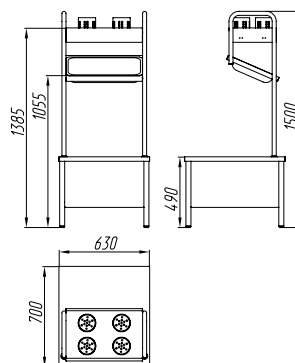
| | | | | | | |
|--|--|--|--------|----------|--|--|
| | | | | | | |
| | | | стойки | прилавок | | |

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона.

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

Всего 2 места

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






КАССОВАЯ КАБИНА

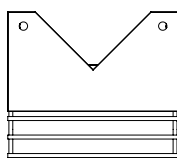
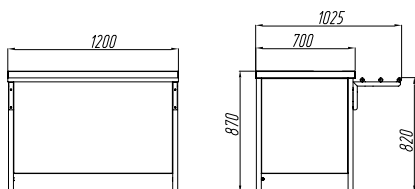
Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата. На боковых стенках имеются розетки 230 В. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата,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



| | |
|--|--------------------|
| Общая информация | ККУ-11/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1200x700(1025)x870 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE 230/50 |
| Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт | 3,0 |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов | |
| Количество розеток, шт | 2 |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки | |

Логистическая информация

| | | | |
|--|---|--|---|
|  57 |  100 |  1,22м³ | Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1340x840x1088 мм |
|--|---|--|---|

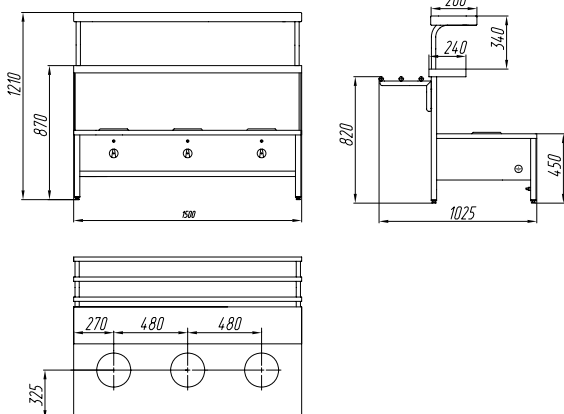


МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

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



| | | |
|---|---|------------------------------|
| Общая информация | МЭП2-10/7Н | МЭП3-15/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1000x700(1025) x870(1210) | 1500x700(1025) x870(1210) |
| Технические данные | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 2/Н/PE 400/50 | 3/Н/PE 400/50 |
| Потребляемая мощность, кВт | 4 | 6 |
| Эксплуатационные свойства | | |
| Количество конфорок, шт. | 2 | 3 |
| Диаметр конфорок, мм | 220 | |
| Уровень расположения конфорок от пола, мм | 450 | |
| Время выхода конфорок на рабочий режим, мин | не более 8 | |
| Управление | Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева | |
| Комплектация | | |
| Направляющие для подносов, полка | | |
| Дополнительная информация | | |
| Регулируемые по высоте ножки | | |

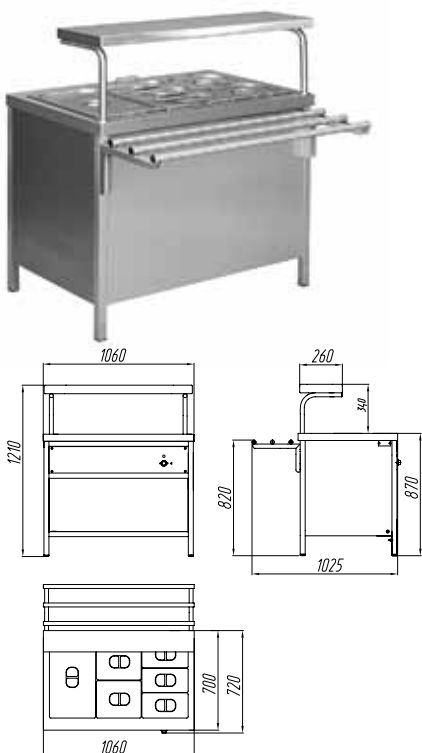


| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|---|--|---|--|
| Логистическая информация |  58 |  102 |  1,1м³ |  84,5 |  132 |  1,52м³ |
|--------------------------|--|---|---|--|---|--|

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1200x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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



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

Логистическая информация



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

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

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



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

Логистическая информация



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

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



САЛАТ-БАРЫ



Передвижные салат-бары предназначены для кратковременного хранения, демонстрации вторых блюд, гарниров, соусов, салатов в gastronемкостях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.). В ассортименте RADA представлены три модели салат-баров: мармит (МЭП-11/7Н), прилавок нейтральный (ПНП-11/7Н) и прилавок-витрина охлаждаемая (ПВОП-11/7Н). Все модели оснащены складывающимися направляющими для подносов с двух сторон. Верхняя полка имеет ограждение и комплектуется яркой подсветкой. Салат-бары мобильны благодаря поворотным колесам, два из которых с тормозом. Передвижная конструкция оборудования позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий. Материал изделий – нержавеющая сталь AISI-304 и ламинированная МДФ цвета махагон в качестве внешней отделки. Стандартный размер оборудования (ДхШхВ) 1100x700(1105)x870(1455) мм.

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ МЭП-11/7Н

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



ПОДДЕРЖАНИЕ РАВНОМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

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



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

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



ГИГИЕНИЧНО

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

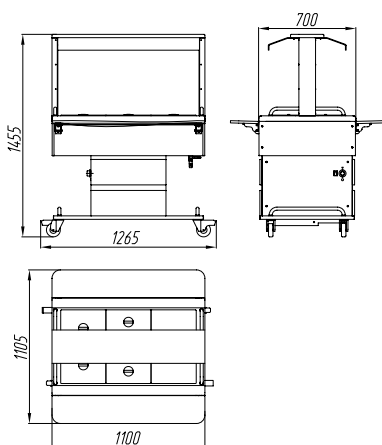


| | |
|--|--------------------------|
| Общая информация | МЭП-11/7Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1105)x870(1455) |
| Внутренний размер ванны (ДхШхВ), мм | 953x508x205 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/PE 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3,0 |
| Количество ТЭНов | 3 |
| Максимальная температура воды в ванне, °С | 80 |
| Способ обогрева gastronемкостей | паровой |
| Эксплуатационные свойства | |
| Регулируемая температура нагрева, °С | +30 ...+80 |
| Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг | 15 |
| Комплектация | |
| Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой. Gastronемкости с крышками и ручками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 3 шт. | |

Логистическая информация



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



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ПНП-11/7Н

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

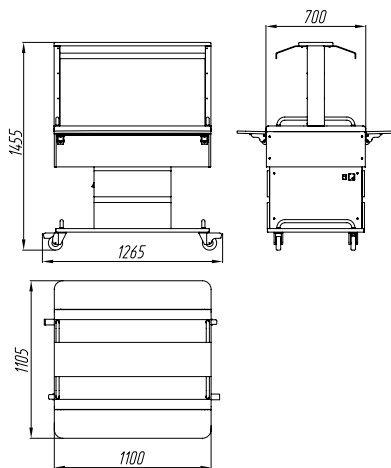


| Общая информация | ПНП-11/7Н |
|--|--------------------------|
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1100x700(1105)x870(1455) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/Н/РЕ 230/50 |
| Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт | 3,0 |
| Эксплуатационные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

Логистическая информация



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



ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ПВОП-11/7Н

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
Компрессор, блок управления и вентилятор лучших европейских производителей



МОБИЛЬНОСТЬ
Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



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



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

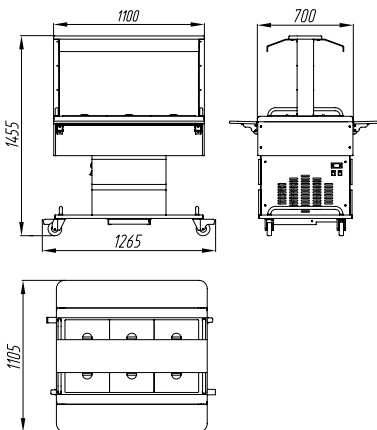


| | | | |
|---|--------------------------|--------|--------|
| Общая информация | МЭП-11/7Н | | |
| Габариты (ДхШхВ), мм (со сложенными полками) | 1100x700(1105)x870(1455) | | |
| Внутренний размер ванны (ДхШхВ), мм | 953x508x205 | | |
| Охлаждаемый объем, м ³ | 0,04 | | |
| Технические данные | | | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 1/N/PE | 1/N/PE | 230/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,9 | | |
| Тип управления | электронное | | |
| Охлаждение ванны | динамическое | | |
| Эксплуатационные свойства | | | |
| Диапазон температуры, °С | +4 ... +10 | | |
| Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг | 15 | | |
| Комплектация | | | |
| Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой. Гостроемкости с крышками и ручками: GN-1/2-150 – 6 шт. | | | |

Логистическая информация



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





ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ





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

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

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



100% НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

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



ЭЛЕКТРОННЫЙ БЛОК УПРАВЛЕНИЯ

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



ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

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



МОДУЛЬНОСТЬ

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



ЭРГОНОМИЧНЫЙ ДИЗАЙН

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ

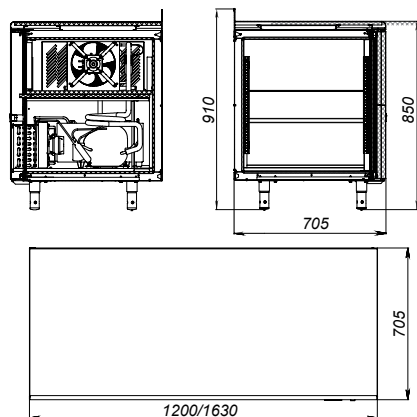
Ножки из нержавеющей стали регулируются по высоте



КЛАСС ЗАЩИТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ IP24

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

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2GN-G, TM3GN-G



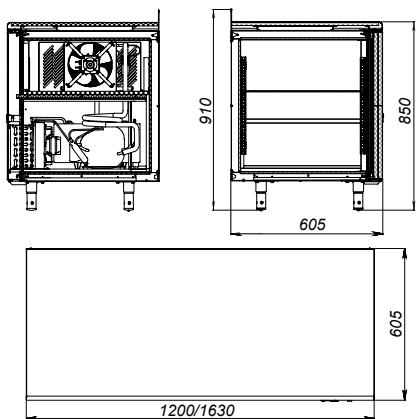
Логистическая информация

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

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

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

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2-G, TM3-G



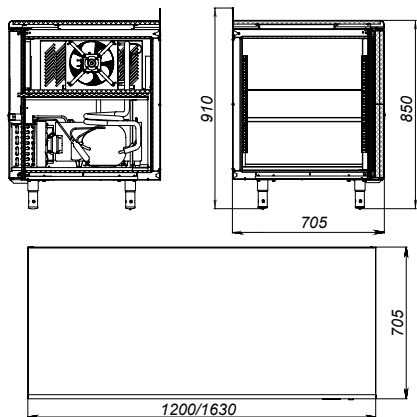
Логистическая информация

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

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


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

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2GN-S, TM3GN-S



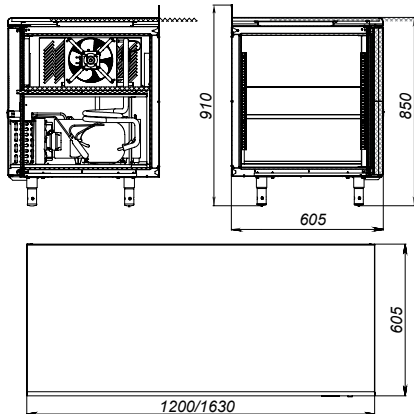
| Модель | TM2GN-S | TM3GN-S |
|--|--|------------------|
| Кол-во дверей | 2 | 3 |
| Материал столешницы | нерж сталь AISI 304 | |
| Материал обшивок корпуса и дверей | сталь с полимерным покрытием | |
| Диапазон рабочих температур, °C | -2...+10 | |
| Объем, л | 320 | 450 |
| Габаритные размеры, мм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

Логистическая информация

TM2GN-S  1,2 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1310x815x1045 мм


TM3GN-S  1,5 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1725x815x1045 мм


ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ TM2-S, TM3-S



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

Логистическая информация

TM2-S  1,0 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1310x715x1045 мм

TM3-S  1,3 м³ Упаковка: деревянные поддон и обрешетка, короб из картона ДхШхВ = 1725x715x1045 мм



ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ





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

ПРЕИМУЩЕСТВА



НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Для производства вентиляционных зонтов используется только высококачественная нержавеющая сталь



СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ

Позволяют легко производить чистку лабиринтных фильтров и поддонов



ПОДСВЕТКА

галогеновые лампы





УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ КРЕПЛЕНИЯ ВОЗДУХОВОДА

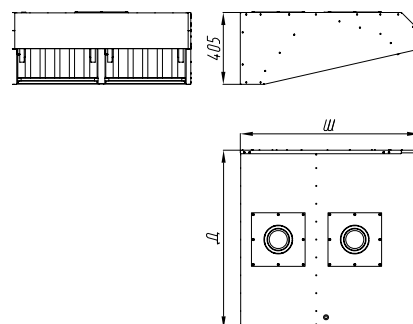


МОНТИРУЮТСЯ ВСТЫК





для сборки пристенной линии или островной системы единого объема

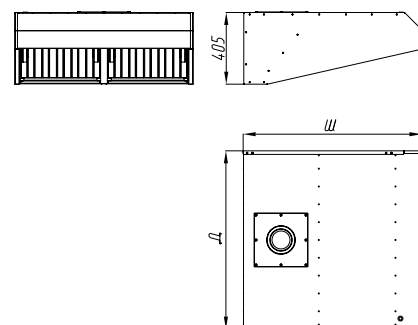
ЗОНТЫ ПРИСТЕННЫЕ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

| Серия | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ЗВПВ-10/10Н | 1000x1005x405 | Не более 38 | 42,5 | 0,5 | 1040x1025x465 |
| ЗВПВ-12/10Н | 1200x1005x405 | Не более 45 | 47 | 0,6 | 1240x1025x465 |
| ЗВПВ-12/12Н | 1200x1205x405 | Не более 55 | 57,7 | 0,7 | 1240x1225x465 |
| ЗВПВ-16/12Н | 1600x1205x405 | Не более 63 | 62 | 0,8 | 1640x1225x465 |







ЗОНТЫ ПРИСТЕННЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ

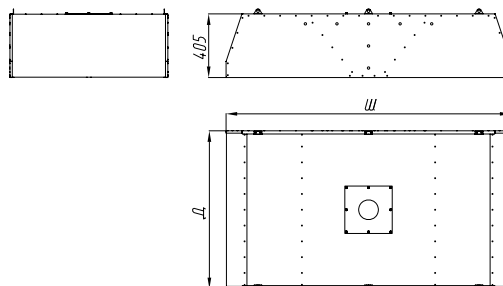
| Серия | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ЗВВ-10/10Н | 1000x1005x405 | Не более 36 | 39,5 | 0,5 | 1040x1025x465 |
| ЗВВ-12/10Н | 1200x1005x405 | Не более 40 | 43 | 0,6 | 1240x1025x465 |
| ЗВВ-12/12Н | 1200x1205x405 | Не более 48 | 54 | 0,7 | 1240x1225x465 |
| ЗВВ-16/12Н | 1600x1205x405 | Не более 55 | 58 | 0,8 | 1640x1225x465 |







ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

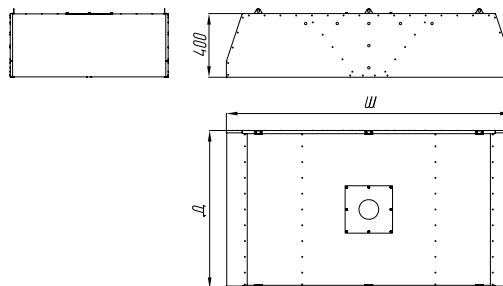
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ОСТРОВНЫЕ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

| Серия | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|---------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ЗВПВ-О-10/18Н | 1000x1805x405 | 50,8 | 88,5 | 1,1 | 1840x490x1155 |
| ЗВПВ-О-16/21Н | 1600x2105x405 | 79,6 | 134 | 1,85 | 2155x490x1755 |



ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ОСТРОВНЫЕ ВЫТЯЖНЫЕ

| Серия | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ЗВВ-О-10/18Н | 1000x1805x405 | 64,3 | 75 | 1,1 | 1840x490x115 |
| ЗВВ-О-16/21Н | 1600x2105x405 | 101,7 | 112 | 1,85 | 1840x490x115 |





**НЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА



ШИРОКИЙ ВЫБОР ТИПОРАЗМЕРОВ

Позволит подобрать оборудование, подходящее под ваше кухонное пространство



100% НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

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



ДВЕ ЛИНЕЙКИ ОБОРУДОВАНИЯ

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



УДОБСТВО ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ

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



ПРОВЕРЕННОЕ КАЧЕСТВО

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



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Позволят избежать проблем с установкой на неровном полу



«НУЛЕВОЙ» ПОДГИБ

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



УСИЛЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ

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



РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

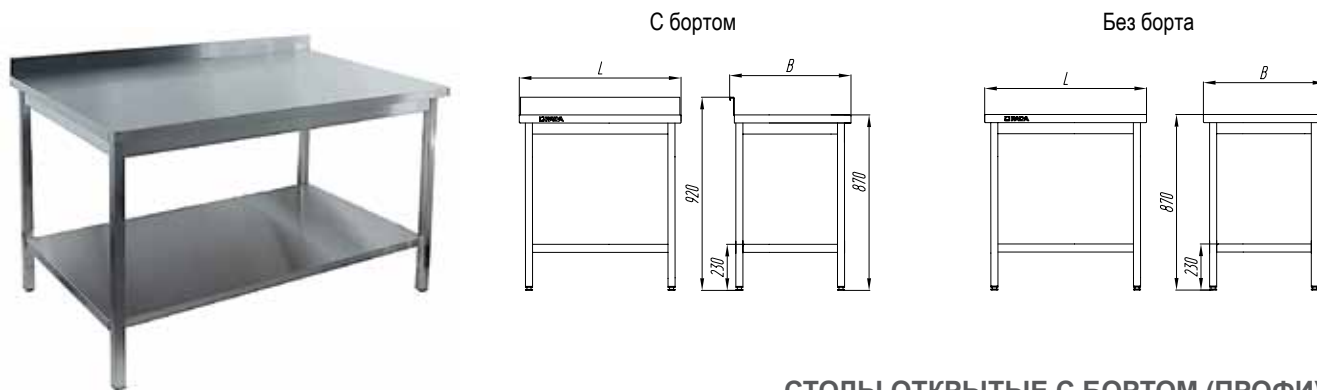
| | Серия | Наименование | Габариты (ДхШхВ) |
|--|--------|----------------|-------------------|
| Столы открытые с бортом | ПРОФИ | СО-10/6БПН | 1000х600х870(920) |
| | | СО-10/7БПН | 1000х700х870(920) |
| | | СО-12/6БПН | 1200х600х870(920) |
| | | СО-12/7БПН | 1200х700х870(920) |
| | | СО-15/6БПН |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

| | | Серия | Наименование | Габариты (ДхШхВ) |
|---|---------------------------------|----------------|----------------|-------------------|
| Тумба с 4 ящиками для столов открытых | | ПРОФИ | СТ-4Я-4/6Н | 410x555x750 |
| | | ЭКОНОМ | СТ-4Я-4/6Н-430 | 410x555x750 |
| Ванна моечная с цельнотянутой емкостью | 1 емкость | ПРОФИ | ВВ1/553-6/6БН | 600x600x870(920) |
| | | | ВВ1/553-6/7БН | 600x700x870(920) |
| | 2 емкости | ПРОФИ | ВВ2/553-12/6БН | 1200x600x870(920) |
| | | | ВВ2/553-12/7БН | 1200x700x870(920) |
| | 3 емкости | ПРОФИ | ВВ3/553-18/6БН | 1800x600x870(920) |
| | | | ВВ3/553-18/7БН | 1800x700x870(920) |
| Ванна моечная сварная | 1 емкость | ЭКОНОМ | ВМ1-5/6Б | 500x600x870(920) |
| | | | ВМ1-6/6Б | 600x600x870(920) |
| | | | ВМ1-6/7Б | 600x700x870(920) |
| | | | ВМ1-7/7Б | 700x700x870(920) |
| | | | ВМ1-7/8Б | 700x800x870(920) |
| | | | ВМ1-8/8Б | 800x800x870(920) |
| | 2 емкости | ЭКОНОМ | ВМ2-10/6Б | 1000x600x870(920) |
| | | | ВМ2-12/6Б | 1200x600x870(920) |
| | | | ВМ2-12/7Б | 1200x700x870(920) |
| | | | ВМ2-14/7Б | 1400x700x870(920) |
| | | | ВМ2-14/8Б | 1400x800x870(920) |
| | | | ВМ2-16/8Б | 1600x800x870(920) |
| | 3 емкости | ЭКОНОМ | ВМ3-15/6Б | 1500x600x870(920) |
| | | | ВМ3-18/6Б | 1800x600x870(920) |
| | | | ВМ3-18/7Б | 1800x700x870(920) |
| | Ванна котломоечная сварная | ЭКОНОМ | ВМК-10/6Б | 1000x600x87(0920) |
| | | | ВМК-12/6Б | 1200x600x870(920) |
| | | | ВМК-12/7Б | 1200x700x870 |
| | Рукомойник (цельнотянутая чаша) | ПРОФИ | 03 | 530x530x230 |
| | Полка для досок | ПРОФИ | ПД-6/2Н | 600x185x390(475) |
| | Полка для крышек | ПРОФИ | ПКК-4/3Н | 400x255x500(560) |
| Полка многоярусная | ПРОФИ | ПМ 3-10/4Н | 1000x420x960 | |
| | | ПРОФИ | ПС-10/4Н-430 | 1000x400x300 |
| | | | ПС-12/4Н-430 | 1200x400x300 |
| Полка сплошная | ПРОФИ | ПС-15/4Н-430 | 1500x400x300 | |
| | | ПРОФИ | ПСС-10/3Н | 985x315x225 |
| | | | ПРОФИ | ПО-8/4Н-430 |
| Полка сплошная с сушкой | ПРОФИ | ПО-10/4Н-430 | 1000x400x600 | |
| | | ПО-12/4Н-430 | 1200x400x600 | |
| | | ПО-15/4Н-430 | 1500x400x600 | |
| | | Полка открытая | ПРОФИ | ПОС-8/4Н-430 |
| ПОС-10/4Н-430 | 1000x400x600 | | | |
| ПОС-12/4Н-430 | 1200x400x600 | | | |
| ПОС-15/4Н-430 | 1500x400x600 | | | |
| Полка открытая с сушкой | ПРОФИ | ПК-8/4Н-430 | 800x400x600 | |
| | | ПК-10/4Н-430 | 1000x400x600 | |
| | | ПК-12/4Н-430 | 1200x400x600 | |
| | | ПК-15/4Н-430 | 1500x400x600 | |
| | | Полка-купе | ПРОФИ | ПКС-8/4Н-430 |
| ПКС-10/4Н-430 | 1000x400x600 | | | |
| ПКС-12/4Н-430 | 1200x400x600 | | | |
| ПКС-15/4Н-430 | 1500x400x600 | | | |
| Полка-купе с сушкой | ПРОФИ | | | ПКП-9/7Н |
| | | ПКП-9/7-01Н | 900x700x860 | |
| | | ПКП-9/9Н | 900x900x620 | |
| | | ПКП-9/7Н | 900x700x620 | |
| | | ПКП-9/7-01Н | 900x700x860 | |
| Подставки для печей и пароконвектоматов | ПРОФИ | ПКП-9/7Н | 900x700x620 | |
| | | ПКП-9/7-01Н | 900x700x860 | |
| | | ПКП-9/9Н | 900x900x620 | |





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

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ





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

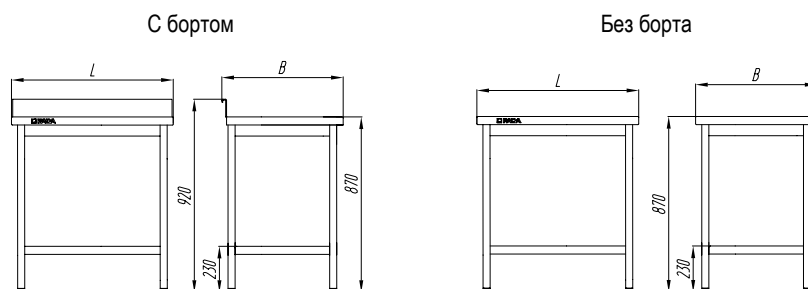


СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ С БОРТОМ (ПРОФИ)





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

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ БЕЗ БОРТА (ПРОФИ)

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



СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ С БОРТОМ (ЭКОНОМ)

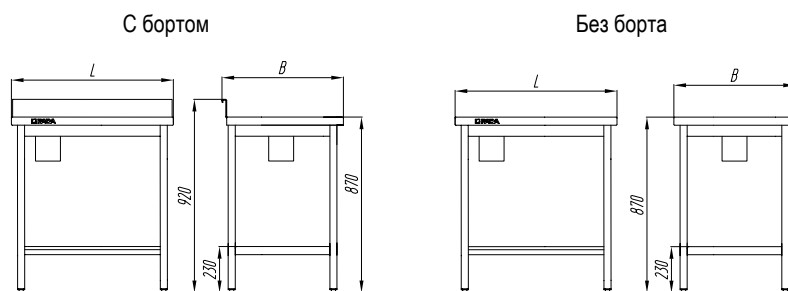
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|---------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СО-6/6БП-430 | 600x600x870(920) | 16,1 | 24,5 | 0,085 | 915x630x210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

СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ БЕЗ БОРТА (ЭКОНОМ)





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

СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ





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

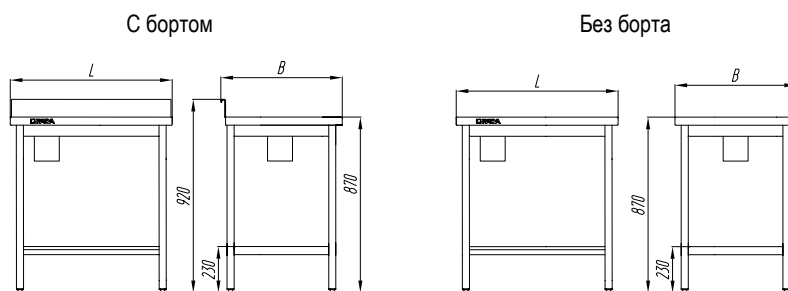


СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ БЕЗ БОРТА (ПРОФИ)





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

СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ С БОРТОМ (ПРОФИ)





| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СОС-6/7БОН | 600x700x870(920) | 18,5 | 23,2 | 0,19 | 920x640x265 |
| СОС-10/6БОН | 1000x600x870(920) | 24 | 25,8 | 0,22 | 1065x640x265 |



СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ БЕЗ БОРТА (ЭКОНОМ)





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

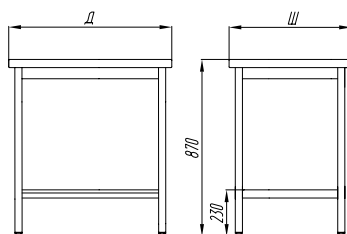
СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ С БОРТОМ (ЭКОНОМ)

| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|----------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СОС-6/7БО-430 | 600x700x870(920) | 19,5 | 24,2 | 0,19 | 920x640x265 |
| СОС-10/6БО-430 | 1000x600x870(920) | 25,2 | 27 | 0,22 | 1065x640x265 |

СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ (ПРОФИ)





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

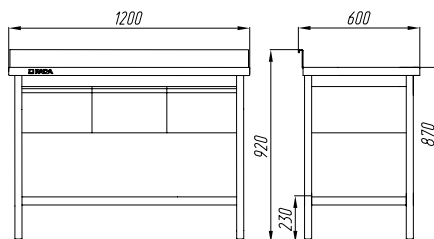
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СОК-12/8Н | 1200х800х870 | 36,6 | 38,5 | 0,18 | 1265х840х170 |
| СОК-15/8Н | 1500х800х870 | 43,8 | 46 | 0,22 | 1565х840х170 |



СТОЛЫ С ГОРИЗОНТАЛЬНЫМ БЛОКОМ ВЫДВИЖНЫХ ЯЩИКОВ (ПРОФИ)





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

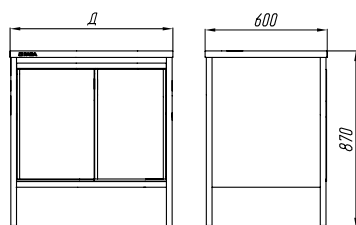
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СОПЗЯ-12/6БН | 1200х600х870(920) | 52,1 | 78 | 0,29 | 1265х640х360 |



СТОЛЫ-ТУМБЫ С ДВЕРЦАМИ КУПЕ (ПРОФИ)





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

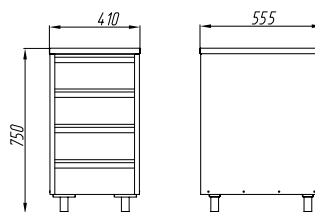
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СТК-8/6Н | 800х600х870 | 38,2 | 41 | 0,49 | 850х650х890 |
| СТК-10/6Н |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



ТУМБЫ С 4 ЯЩИКАМИ (ПРОФИ, ЭКОНОМ)

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





| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|----------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СТ-4Я-4/6Н | 410х555х750 | 40,5 | 43 | 0,21 | 430х600х810 |
| СТ-4Я-4/6Н-430 | 410х555х750 | 40,4 | 43 | 0,21 | 430х600х810 |

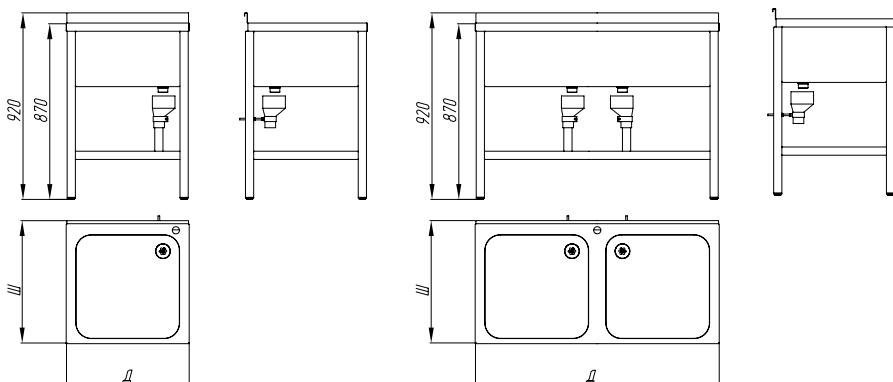


Ванны моечные используются для мытья продуктов питания, подлежащих гигиенической обработке. Кроме того, ванны моечные применяются для мытья посуды и кухонного инвентаря на предприятиях общепита: столовых, ресторанах, кафе, барах. В ассортименте RADA представлены ванны с цельнотянутыми емкостями (серия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

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ С ЦЕЛНОТЯНУТОЙ ЕМКОСТЬЮ (ПРОФИ)





Материал изготовления – полностью нержавеющая сталь AISI-304, имеют объемный борт, каркас – профиль 25x25 мм. В стандартную комплектацию входит обвязка с креплением системы слива и комплект выпуска и перехода, устройство разрыва струи. Сливное отверстие D=50 мм, отверстие под смеситель D=35 мм, с заглушкой. Имеют регулируемые по высоте опоры. Изделия размещены на поддоны и упакованы в короб из картона.

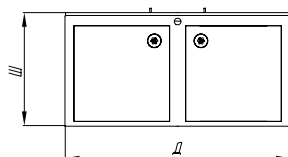
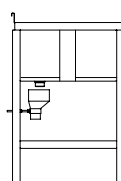
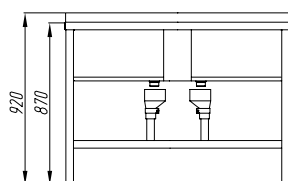
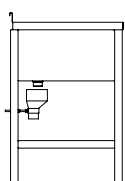
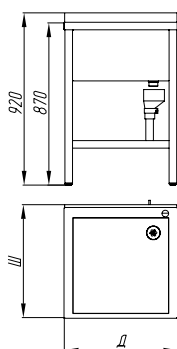
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Емкость | Шт. | Логистическая информация | | | |
|----------------|----------------------|-------------|-----|---|---|---|---|
| | | | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | | | |  |  |  |  |
| BB1/553-6/6БН | 600x600x870(920) | 500x500x300 | 1 | 17,5 | 23,5 | 0,4 | 660x620x970 |
| BB1/553-6/7БН | 600x700x870(920) | 500x500x300 | 1 | 17,5 | 23,5 | 0,46 | 660x720x970 |
| BB2/553-12/6БН | 1200x600x870(920) | 500x500x300 | 2 | 25,6 | 34,5 | 0,76 | 1260x620x970 |
| BB2/553-12/7БН | 1200x700x870(920) | 500x500x300 | 2 | 28,6 | 37,5 | 0,88 | 1260x720x970 |
| BB3/553-18/6БН | 1800x600x870(920) | 500x500x300 | 3 | 40 | 50 | 1,1 | 1860x620x970 |
| BB3/553-18/7БН | 1800x700x870(920) | 500x500x300 | 3 | 43 | 54 | 1,3 | 1860x720x970 |



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СВАРНОЙ ЕМКОСТЬЮ (ЭКОНОМ)





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

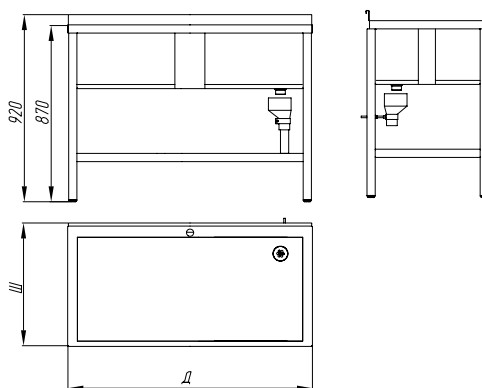
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Емкость | Шт. | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|-------------|-----|---|---|---|---|
| | | | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | | | |  |  |  |  |
| BM1-5/6Б | 500x600x870(920)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



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





ВАННЫ КОТЛОМОЕЧНЫЕ С БОРТОМ (ЭКОНОМ)

| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Емкость | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|--------------|---|---|---|---|
| | | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | | |  |  |  |  |
| ВМК-10/6Б | 1000x600x870(920) | 900x430x300 | 25,5 | 29 | 0,26 | 1055x640x390 |
| ВМК-12/6Б | 1200x600x870(920) | 1100x430x300 | 27,6 | 31,5 | 0,31 | 1255x640x390 |
| ВМК-12/7Б | 1200x700x870(920) | 1100x530x400 | 31,7 | 36,5 | 0,46 | 1255x740x490 |



РУКОМОЙНИКИ

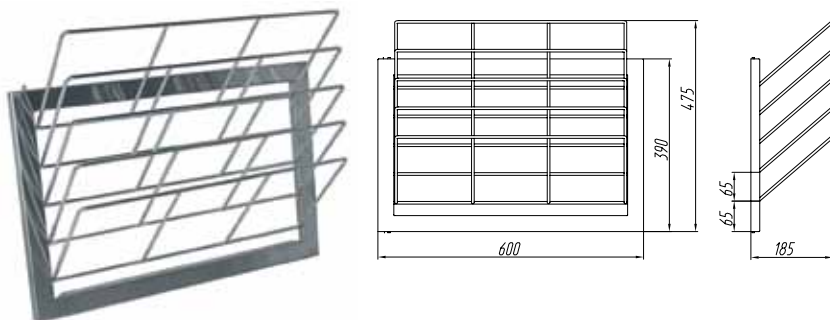
Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304. Высота борта 70 мм. Поставляется в комплекте со сливным сифоном и смесителем «хирургического типа» (возможно открытие/закрытие нажатием локтя). Крепится к стене. Упакован в короб из картона.

| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|---------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| Рукомойник 03 | 530x530x230 | 6,2 | 10 | 0,16 | 562x545x300 |






ПОЛКИ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК

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



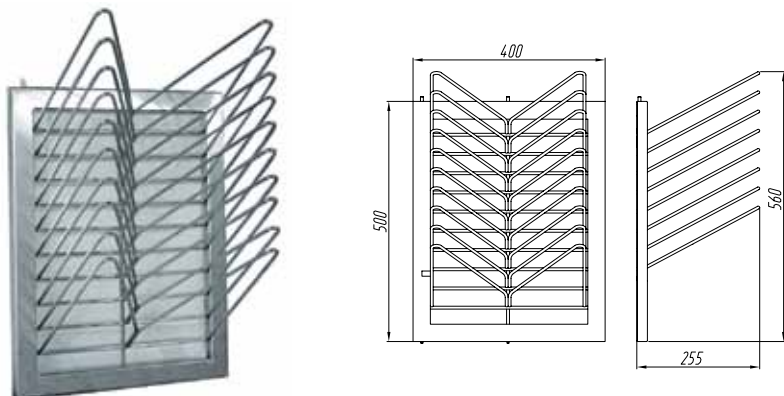
| | |
|----------------------|------------------|
| Общая информация | ПД-6/2Н |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 600x185x390(475) |

Логистическая информация

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



ПОЛКИ ДЛЯ КРЫШЕК

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



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

Логистическая информация

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



ПОЛКИ МНОГОЯРУСНЫЕ

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







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

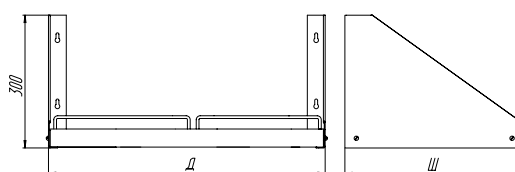
Логистическая информация

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

ПОЛКИ СПЛОШНЫЕ





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

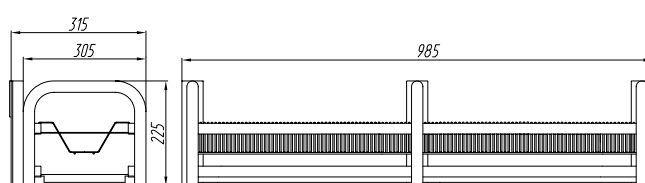
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПС-10/4Н-430 | 1000x400x300 | 5,7 | 6,5 | 0,032 | 1030x420x75 |
| ПС-12/4Н-430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



ПОЛКИ СПЛОШНЫЕ С СУШКОЙ





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

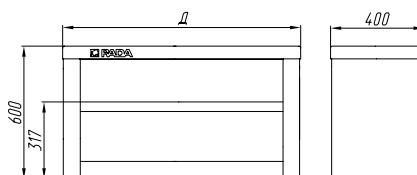
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПСС-10/3Н | 985x315x225 | 5,5 | 7,8 | 0,09 | 1020x340x250 |



ПОЛКИ ОТКРЫТЫЕ





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

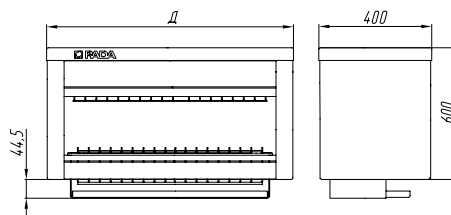
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПО-8/4Н-430 | 800x400x600 | 18 | 21 | 0,26 | 870x455x615 |
| ПО-10/4Н-430 | 1000x400x600 | 21 | 24,5 | 0,32 | 1070x455x615 |
| ПО-12/4Н-430 | 1200x400x600 | 24 | 27,5 | 0,38 | 1270x455x615 |
| ПО-15/4Н-430 | 1500x400x600 | 29 | 33 | 0,47 | 1570x455x615 |



ПОЛКИ ОТКРЫТЫЕ С СУШКОЙ





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

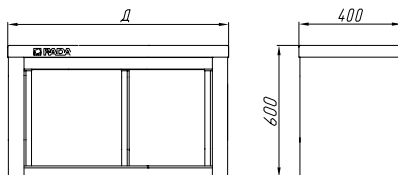
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|---------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПОС-8/4Н-430 | 800x400x600 | 21,6 | 24,6 | 0,26 | 870x455x615 |
| ПОС-10/4Н-430 | 1000x400x600 | 28,1 | 31,5 | 0,32 | 1070x455x615 |
| ПОС-12/4Н-430 | 1200x400x600 | 34,2 | 38 | 0,38 | 1270x455x615 |
| ПОС-15/4Н-430 | 1500x400x600 | 38,2 | 42,5 | 0,47 | 1570x455x615 |



ПОЛКИ-КУПЕ





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

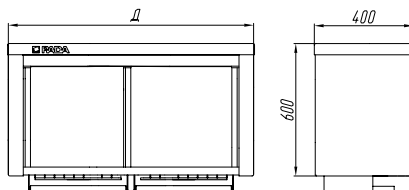
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПК-8/4Н-430 | 800x400x600 | 22 | 25 | 0,26 | 870x455x615 |
| ПК-10/4Н-430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



ПОЛКИ-КУПЕ С СУШКОЙ





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

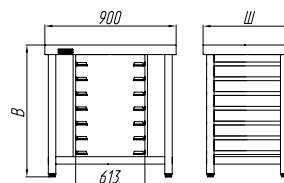
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|---------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПКС-8/4Н-430 | 800x400x600 | 25,7 | 28,5 | 0,26 | 870x455x615 |
| ПКС-10/4Н-430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



ПОДСТАВКИ ПОД ПЕЧИ И ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ





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

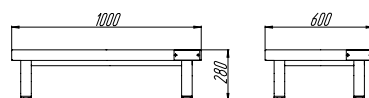
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ПКП-9/7Н | 900x700x620 | 32,5 | 47 | 0,44 | 930x740x645 |
| ПКП-9/7-01Н | 900x700x860 | 34,0 | 46 | 0,61 | 930x740x885 |
| ПКП-9/9Н | 900x900x620 | 39,0 | 57,5 | 0,56 | 930x940x645 |



ПОДТОВАРНИКИ

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

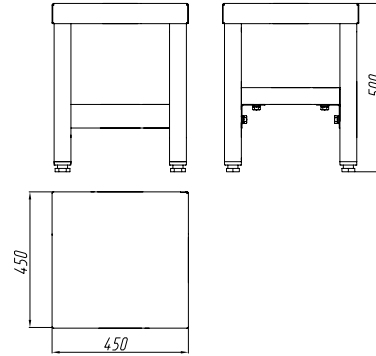
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|------------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| Подтоварник н/ст | 1000x600x280 | 23 | 32 | 0,2 | 1040x630x310 |



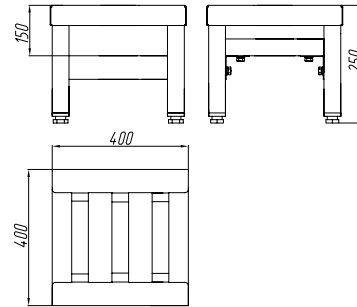
ПОДСТАВКИ ПОД ОБОРУДОВАНИЕ

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

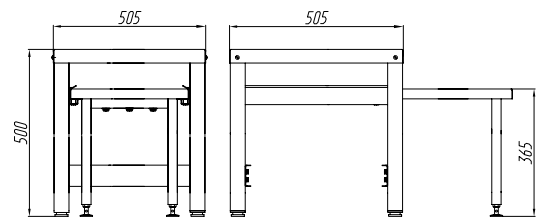
ППК-45/45/50 (Эконом)
ППК-45/45/50Н (Профи)



ПРК-40/40/25Н







ПОДСТАВКА ПОД
ЭЛЕКТРОМЕХАНИКУ
ПЭМ-50x50Н

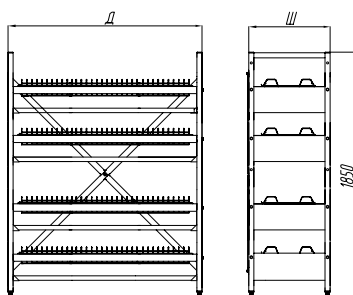


| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------------------|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| ППК-45/45/50 (ЭКОНОМ) | 450x450x500 | 5 | 5,8 | 0,03 | 530x480x120 |
| ППК-45/45/50Н | 450x450x500 | 5 | 5,8 | 0,03 | 530x480x120 |
| ППК-40/40/50Н | 400x400x500 | 4,5 | 5,2 | 0,03 | 530x430x120 |
| ПРК-40/40/25Н | 400x400x250 | 3,1 | 3,7 | 0,02 | 430x430x120 |
| ПЭМ-50x50Н | 505x505(880)x500 | 17,2 | 18 | 0,04 | 540x525x130 |

СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ С СУШКОЙ





Стеллажи модульные с полками для сушки посуды используются на предприятиях общественного питания в моечных отделениях для сушки и хранения посуды и кухонного инвентаря. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304. Боковые стойки (профильная труба 25x25 мм) позволяют «наращивать» стеллажи в длину, получая единую конструкцию. Имеет регулируемые опоры и усиленные полки. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб. Стеллаж комплектуется 4 полками с кассетами для сушки тарелок, регулируемые по высоте.

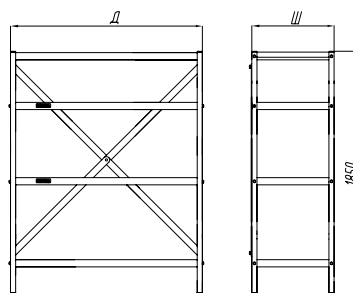
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СМС-6/4Н | 625x400x1850 | 32,9 | 35 | 0,23 | 1895x440x270 |
| СМС-8/4Н | 825x400x1850 | 36,9 | 40 | 0,23 | 1895x440x270 |
| СМС-10/4Н | 1025x400x1850 | 42 | 45,2 | 0,24 | 2005x440x270 |
| СМС-12/4Н | 1225x400x1850 | 46,3 | 50 | 0,31 | 1895x440x380 |
| СМС-15/4Н | 1525x400x1850 | 55,2 | 59 | 0,31 | 1895x440x380 |



СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ





Стеллажи кухонные модульные с перфорированными полками предназначены для сушки и хранения кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в моечных отделениях и складских помещениях. Материал изготовления – нержавеющая сталь AISI-304. Усиленные полки, допустимая нагрузка до 100 кг на полку. Боковые стойки (профильная труба 25x25 мм) позволяют «наращивать» стеллажи в длину, получая единую конструкцию. Имеет регулируемые опоры. Изделие поставляется в разобранном виде, упаковано в картонный короб. Все полки регулируются по высоте.

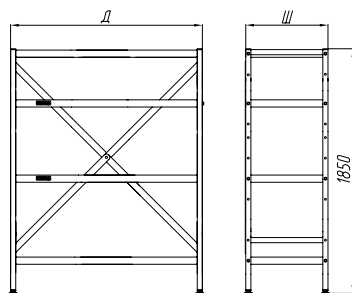
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-----------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СМП-8/4Н | 825x400x1850 | 27,2 | 30,5 | 0,16 | 1895x440x270 |
| СМП-10/4Н | 1025x400x1850 | 28,9 | 32,5 | 0,16 | 2005x440x270 |
| СМП-12/4Н | 1225x400x1850 | 35,3 | 39 | 0,2 | 1895x440x380 |



СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)





Стеллажи модульные со сплошными полками выпускается в двух сериях. Материал изготовления в серии ПРОФИ – нержавеющая сталь AISI-304, в серии ЭКОНОМ – нержавеющая сталь AISI-430. Боковые стойки – профильная труба 25x25 мм. Усиленные полки, допустимая нагрузка до 150 кг на каждую. Боковые стойки позволяют «наращивать» стеллажи в длину, получая единую конструкцию. Имеет регулируемые опоры. Изделия поставляются в разобранном виде, упакованы в картонный короб. Все полки регулируются по высоте.

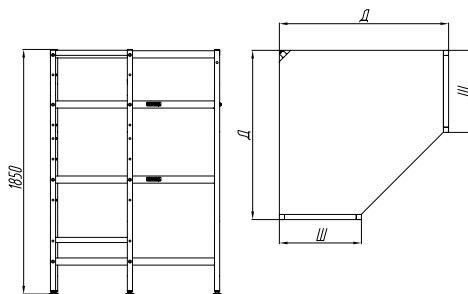
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|------------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СМ-6/4Н (Н-430) | 625x400x1850 | 26,7 | 28 | 0,125 | 1895x440x150 |
| СМ-8/4Н (Н-430) | 825x400x1850 | 29,7 | 31,6 | 0,125 | 1895x440x150 |
| СМ-10/4Н (Н-430) | 1025x400x1850 | 33,7 | 36 | 0,125 | 2005x440x150 |
| СМ-12/4Н (Н-430) | 1225x400x1850 | 37,8 | 40,2 | 0,191 | 1895x440x150 |
| СМ-15/4Н (Н-430) | 1525x400x1850 | 43,7 | 46 | 0,191 | 1895x440x230 |
| СМ-8/5Н (Н-430) | 825x500x1850 | 33,05 | 36 | 0,153 | 1895x440x230 |
| СМ-10/5Н (Н-430) | 1025x500x1850 | 37,65 | 39 | 0,162 | 2005x540x150 |
| СМ-12/5Н (Н-430) | 1225x500x1850 | 42,35 | 45 | 0,234 | 1895x540x230 |
| СМ-15/5Н (Н-430) | 1525x500x1850 | 49,25 | 51 | 0,234 | 1895x540x230 |
| СМ-8/6Н (Н-430) | 825x600x1850 | 36,4 | 39 | 0,181 | 1895x640x150 |
| СМ-10/6Н (Н-430) | 1025x600x1850 | 41,6 | 44,5 | 0,192 | 2005x640x150 |
| СМ-12/6Н (Н-430) | 1225x600x1850 | 46,9 | 50 | 0,278 | 1895x640x230 |
| СМ-15/6Н (Н-430) | 1525x600x1850 | 54,8 | 58 | 0,278 | 1895x640x230 |



СТЕЛЛАЖИ МОДУЛЬНЫЕ УГЛОВЫЕ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)





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

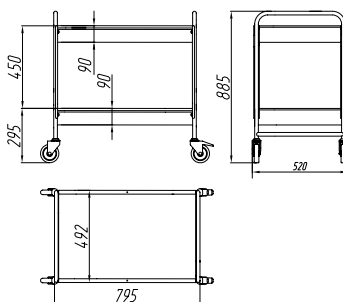
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|-------------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| СМУ-8/4Н (Н-430) | 825x400x1850 | 40 | 43,5 | 0,238 | 1895x840x150 |
| СМУ-9/5Н (Н-430) | 925x500x1850 | 44,8 | 48,5 | 0,266 | 1895x940x150 |
| СМУ-10/6Н (Н-430) | 1025x600x1850 | 54,6 | 59 | 0,319 | 2055x1040x150 |



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ





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

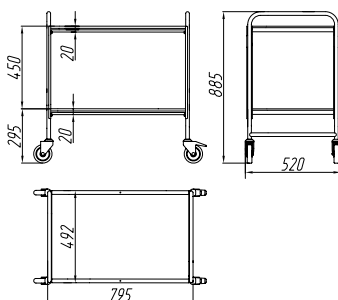
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ТП-2С | 795x520x885 | 18,2 | 19,7 | 0,1 | 980x585x175 |
| ТП-2СН | 795x520x885 | 17,8 | 19,5 | 0,1 | 980x585x175 |



ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ





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

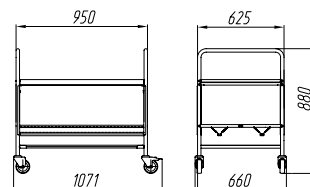
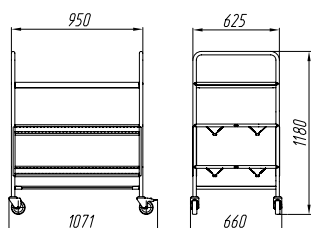
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ТС-2С | 795x520x885 | 22,7 | 24,3 | 0,1 | 980x585x175 |
| ТС-2СН | 795x520x885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



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СУШКИ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)





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

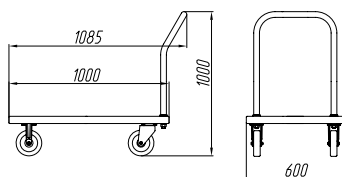
| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------------------------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ТС-2СТН две полки | 950x625x880 | 28,7 | 31,1 | 0,16 | 1055x715x210 |
| ТС-2СТ две полки | 950x625x880 | 28,5 | 30,9 | 0,16 | 1055x715x210 |
| ТС-3СТН две полки+полка для стаканов | 950x625x1180 | 36,7 | 39,5 | 0,2 | 1355x715x250 |
| ТС-3СТ две полки+полка для стаканов | 950x625x1180 | 36,5 | 39,3 | 0,2 | 1355x715x250 |



ТЕЛЕЖКИ ГРУЗОВЫЕ (ПРОФИ/ЭКОНОМ)

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

| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Логистическая информация | | | |
|--------------|----------------------|---|---|---|---|
| | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| | |  |  |  |  |
| ТГ-10/6-300 | 1000x600x245(1000) | 14,9 | 19 | 0,14 | 1060x635x210 |
| ТГ-10/6-300Н | 1000x600x245(1000) | 15,2 | 19,2 | 0,14 | 1060x635x210 |

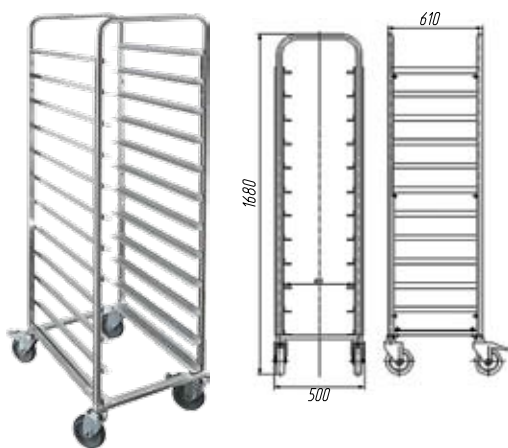


Высота платформы – 245 мм
Высота ручки – 1000 мм
Грузоподъемность до 300 кг.

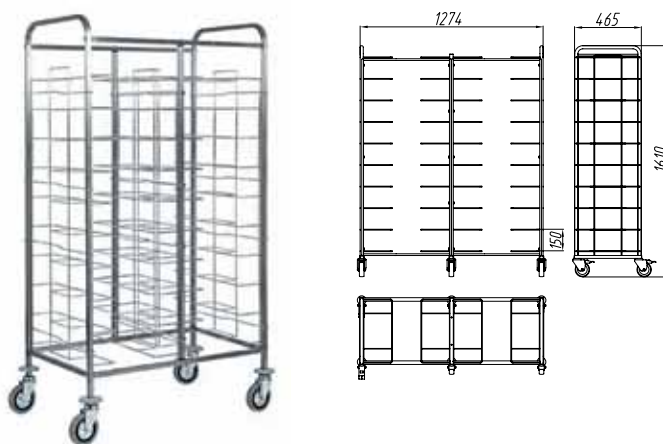
ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ

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

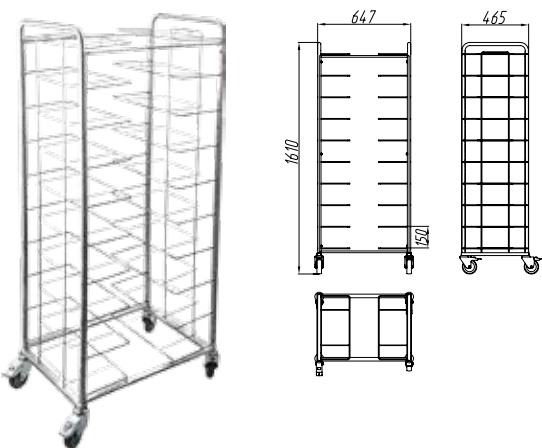
ТШ2-1/12Н



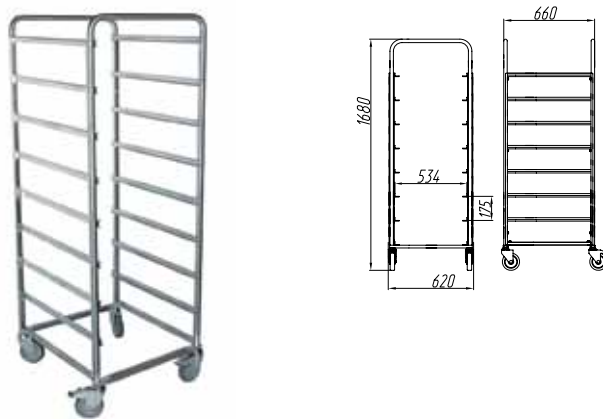
ТШ5-2/10Н







ТШ5-1/10Н







ТШ3-1/8Н(GN-2/1)



| Модель | Габариты (ДхШхВ), мм | Дополнительная информация | Логистическая информация | | | |
|---------------------|----------------------|---|---|---|---|---|
| | | | Масса, кг | Масса с упаковкой, кг | Объем упаковки, м ³ | Размер коробки (ДхШхВ) |
| ТШ2-1/12Н (400x600) | 500x610x1680 | Под противень 400x600, 12 уровней, нагрузка не более 200 кг |  |  |  |  |
| ТШ3-1/8Н (GN-2/1) | 620x660x1680 | Под габаритность GN-2/1 или GN-1/1, 8 уровней, нагрузка не более 200 кг | 26 | 29 | 0,18 | 1780x655x150 |
| ТШ5-1/10Н | 647x465x1610 | Для подносов, 1 секция 10 уровней допустимая нагрузка на полку не более 3 кг | 21 | 24,5 | 0,28 | 1580x675x260 |
| ТШ5-2/10Н | 1275x465x1610 | Для подносов, 2 секции по 10 уровней допустимая нагрузка на полку не более 3 кг | 36 | 40 | 0,52 | 1580x675x485 |

ШКАФЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ

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

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

