



КОСАТЕҚ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company, Inc.



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (487)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (421)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kocateq.nt-rt.ru/> || kqt@nt-rt.ru

КУХНЯ РЕСТОРАНА



Оборудование серии HEAVY-DUTY 900	6	Тандыры	33
Оборудование серии MEDIUM-DUTY 650	8	Грили контактные	34
Оборудование серии LIGHT-DUTY 400	14	Грили-сковороды	38
Макаронварки	18	Грили-саламандры	40
Фритюрницы	24	Су-вид	41
Мармиты	27	Плиты стеклокерамические	42
Коптильни	31	Плиты индукционные	43
Казаны	32	Печи для утки по-пекински	49

FAST-FOOD, УЛИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



Фритюрницы	52	Блинницы	94
Фритюрницы под давлением	58	Аппараты для хот-догов	96
Охладители соков	60	Аппараты для корн-догов	97
Подогреватели шоколада	61	Аппараты для пицца-бомб	98
Грили	65	Вафельницы	99
Печи для мини-пекарни	69	Шаурма	100
Шкафы расстоечные	76	Формователи котлет	101
Микроволновые печи	77	Тостеры	102
Витрины	78	Вытяжные зонты	103

ЛИНИИ РАЗДАЧИ



Встраиваемые элементы	106	Элеваторы тарелок	111
Мармиты встраиваемые	107	Стол с подогревом	112
Подогреваемые поверхности встр.	109	Инфракрасные лампы	113
Мармиты суповые	110		

БАНКЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Шкафы с подогревом	117	Тарталетницы	120
Шкафы банкетные	118		
Подогреватели полотенец	119		

КИПЯТИЛЬНИКИ



Кипятильники наливные	124
Кипятильники с подключением к воде	125

ПАРОВАРКИ



Пароварки напольные	128
Пароварки настольные	129

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



Посуд. машины колпачного типа	131	Стол - мойки для сортировки посуды	137
Посуд. машины с фронт. загрузкой	134	Утилизаторы	138
Кассеты	136		

ПИЦЦЕРИЙНОЕ



Машины тестомесильные	142	Подогреватели пиццы	154
Печи статические	145		
Стенды для печей	151		
Печи конвейерные	152		

КОНУСНАЯ ПИЦЦА



Прессы для коно-пиццы	158
Печи для коно-пиццы	162
Витрины для коно-пиццы	164

ХОЛОДИЛЬНОЕ



Шкафы холодильные	167	Льдогенераторы	190
Бласт-фризеры	172	Льдодробилки	194
Стол холодильный	173		
Шкафы-витрины	188		

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ГРУППА



Мясорубки	198	Слайсеры	206
Фаршемешалки	200	Овощечистки	208
Рыхлители мяса	201	Машины овощерезательные	210
Клипсаторы	202	Блендеры	212
Шприцы для фарша	203	Соковыжималки	214
Пилы для мяса	204	Миксеры для молочных коктейлей	218
Куттеры	205		

ПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ



Печи статические	220
Печи конвективные	222
Машины обработки теста	224
Шкафы расстоечные	229

СУШИ



Кайтены	235	Резаки для роллов	241
Термосы для риса	237	Миксеры для риса	242
Рисоварки	238	Витрины для суши	243
Роботы для производства суши	239		

НЕЙТРАЛЬНОЕ



Стеллажи универсальные	247	Смесители и сифоны	251
Тележки сервисные	248	Стол рабочие	252
Стеллажи передвижные	249		
Ванны моечные	250		

МОРОЖЕНОЕ



Миксеры для молочных коктейлей	257	Пастеризаторы	258
Батч-фризеры	258	Фризеры	260

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ


Индивидуального пользования	264	Гастронормированные	270
Цилиндрические	265	С верхней загрузкой	271
С фронтальной загрузкой	266		

УПАКОВКА


Вакуумные упаковочные машины	273
------------------------------	-----

ГАСТРОЕМКОСТИ


Гастроёмкости	277
---------------	-----



КУХНЯ
РЕСТОРАНА





ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ HEAVY-DUTY 900



Плита электрическая с круглыми конфорками модель ZHTT4

Электрические плиты с круглыми конфорками выпускаются исключительно для рынка Европейского сообщества и соответствуют всем требованиям стандартов ЕЭС, как с точки зрения конструкции, так и с точки зрения соблюдения норм гигиены и безопасности в процессе эксплуатации. При производстве плит используются комплектующие EGO австрийского производства (конфорки, коммутационные элементы, ТЭНы духового шкафа). Конструктивный материал нержавеющая сталь AISI304, рабочая поверхность плиты имеет толщину 1,5 мм. Благодаря использованию технологии лазерной резки металла и гибочных станков японского производства удалось достичь отличной точности изготовления. Использование нового пресса позволило изготавливать рабочую поверхность с минимальными допусками и производить герметичное встраивание прямоугольных конфорок.

Особенности конструкции:

- Плита электрическая с 4 круглыми конфорками диаметром 2*230 мм и 2*190 мм (EGO, 4 кВт) из полированного чугуна с духовым шкафом -функциональный элемент линии Heavy-duty 900; - изменение степени нагрева 3-х позиционным регулятором; - быстрый разогрев; - световой индикатор включения нагрева; - плита и духовой шкаф из нержавеющей стали AISI 304; - статический закрытый духовой шкаф с откидной дверью; - аналоговая панель управления духового шкафа и плиты; - отдельный регулятор нагрева верхних и нижних нагревательных элементов; - внутренний формат шкафа 2*GN 2/1 (гастроёмкости поставляются дополнительно); - мощность духового шкафа 4,8 кВт.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Количество конфорок	Формат духового шкафа	Мощность духового шкафа, кВт
ZHTT4	900x900x850	380/3/50	13,6	4	2*GN 2/1	4,8



ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ HEAVY-DUTY 900

Плиты электрические с квадратными конфорками серии ZHTT A

Электрические плиты с квадратными конфорками выпускаются для рынка Европейского сообщества.

Особенности конструкции:

ZHTT 4A

- Плита электрическая с 4 квадратными конфорками размером 300*300 мм (EGO, 4 кВт) из полированного чугуна с духовым шкафом -функциональный элемент линии Heavy-duty 900; - изменение степени нагрева 3-х позиционным регулятором; - быстрый разогрев; - световой индикатор включения нагрева; - плита и духовой шкаф из нержавеющей стали AISI 304; - статический закрытый духовой шкаф с откидной дверью; - аналоговая панель управления духового шкафа и плиты; - отдельный регулятор нагрева верхних и нижних нагревательных элементов; - внутренний формат шкафа 2*GN 2/1 (гастроёмкости поставляются дополнительно); - мощность духового шкафа 4,8 кВт.

ZHTT 6A

- Плита электрическая с 6 квадратными конфорками размером 300*300 мм (EGO, 4 кВт) из полированного чугуна с духовым шкафом и нейтральным отсеком -функциональный элемент линии Heavy-duty 900; - изменение степени нагрева 3-х позиционным регулятором; - быстрый разогрев; - световой индикатор включения нагрева; - плита и духовой шкаф из нержавеющей стали AISI 304; - статический закрытый духовой шкаф с откидной дверью; - аналоговая панель управления духового шкафа и плиты; - отдельный регулятор нагрева верхних и нижних нагревательных элементов; - внутренний формат шкафа 2*GN 2/1 (гастроёмкости поставляются дополнительно); - мощность духового шкафа 4,8 кВт; - нейтральный отсек объемом 22 л.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Количество конфорок	Мощность духового шкафа, кВт	Формат духового шкафа
ZHTT4A	900x900x850	380/3/50	20,8	4	4,8	2*GN 2/1
ZHTT6A	900x1200x850	380/3/50	28,8	6	4,8	2*GN 2/1

ZHTT 4A





ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ MEDIUM-DUTY 650



Тепловая линия оборудования с глубиной модуля 650 мм

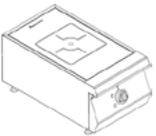
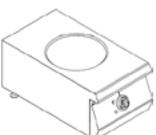
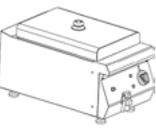
Линия 650 – это неограниченные возможности компоновки различных функциональных элементов в виде производственной линии, устанавливаемой в горячем цеху предприятия общественного питания. Вы можете подобрать кухню, используя следующие функциональные

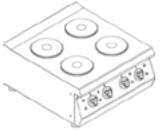
элементы: электрические плиты, фритюрницы, грили-сковороды с электрическим нагревом, электрические макароноварки (паста-бойлеры, электрические мармиты, рабочие поверхности. Оборудование серии 650 станет настоящим украшением Вашей кухни. Отличное решение для организации приготовления на глазах посетителей Вашего ресторана.

Особенности конструкции:

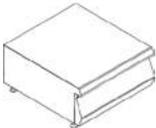
- Особенностью линии 650 являются оптимальные размеры функциональных модулей с одинаковой глубиной 650 мм; - каждый функциональный элемент представлен в двух форм - факторах, отличающихся шириной: half шириной 360 мм и full шириной 600 мм; - функциональные элементы выпускаются исключительно в настольном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

Технические данные:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
0M0VT5		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0VT8		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	8	380/3/50	360*650*250
0M0VT5W		Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0PEVTR		Плита стеклокерамическая	Half	2,3x2	380/3/50	360*650*250
0M0FR3E		Фритюрница	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0CP1E ES		Макароноварка+ пароварка	Half	5	380/3/50	360*650*250

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

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

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

Стенды и аксессуары:

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

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

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



4VTR



ОБОРУДОВАНИЕ СЕРИИ LIGHT-DUTY 400



Тепловая линия оборудования с глубиной модуля 600 мм

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

подобрать кухню, используя следующие функциональные

элементы с электрическим нагревом: плиты, фритюрницу, грили -

сковороды, макаронварку (паста-бойлер), мармит и рабочую поверхность.

Оборудование серии Light-Duty 400 станет настоящим украшением Вашей кухни.

Отличное решение для организации приготовления на глазах посетителей Вашего ресторана.

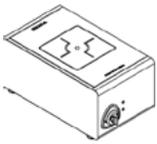
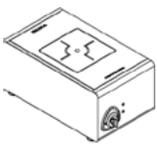
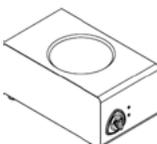
Оригинальный, но не бросакий дизайн одинаково уместен как в интерьере модного кафе, так и в лобби респектабельного клуба или загородного дома.

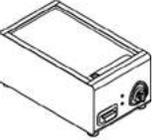
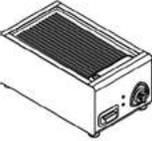
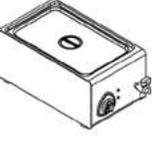
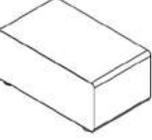
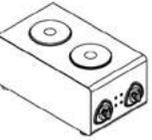


Особенности конструкции:

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

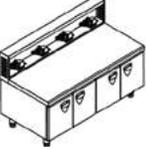
Технические данные:

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

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

Стенды:

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

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

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





МАКАРОНОВАРКИ



Макаронovarка настольная автоматическая модель ES BLL 540 CA

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

Модель	Количество корзин, шт	Напряжение питания	Объем емкости для отваривания, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм
ES BLL 540 CA	6	380/3/50	60	4500x2	540x695x940



МАКАРОНОВАРКИ



Макаронovarка настольная автоматическая модель ES BLL 290 CA

Предлагаемая настольная модель машины для отваривания пасты позволят готовить до 3 порционных корзин продукта с точностью до 1 секунды.

Загрузив корзину с продуктом, оператору остается надеть ее на штырь и нажав пальцем заглушку-выключатель привести в действие программу приготовления. Корзина автоматически опустится в слой кипящей воды и будет там находиться ровно столько, сколько было запрограммировано на цифровом контроллере.

Особенности конструкции:

- Макаронovarка (паста-бойлер) настольная с автоматическим опусканием и подъемом 3 порционных корзин диаметром 140 мм и глубиной 180 мм с термоизолированными ручками и зацепами. Объем емкости для отваривания 30 л. Необходимо подключение к водопроводу и канализации. Программирование времени приготовления для каждой корзины с точностью до 1 секунды. Простой контроллер времени для каждой корзины с индикацией выбранного интервала времени, времени, оставшегося до окончания приготовления. Начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина. Акустический сигнал по окончании цикла приготовления. Кран, регулирующий подачу воды в основную емкость во фронтальной панели. Термоизолированная емкость паста-бойлера. Для сокращения расхода электроэнергии зеркало емкости с кипящей водой закрыто экраном с автоматически закрывающимися шторками, блокирующими отверстия, в которые опускаются корзины. При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96 Градусов. Влагозащищенное исполнение всех электрических и механических компонентов класса IP 64.

Технические данные:

Модель	Количество корзин, шт	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
ES BLL 290 CA	3	380/3/50	6	695x270x940



МАКАРОНОВАРКИ



Макаронovarка настольная автоматическая модель ES T12 C10

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

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМИ МАКАРОНОВАРКАМИ:

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

Модель	Количество корзин, шт	Объем ванны, л	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
ES T12 C10	4	12	3,0	220/1/50	355x565x300/415



МАКАРОНОВАРКИ

Макаронovarка настольная модель ES WBT 4L

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



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

Модель	Количество корзин, шт	Полезные размеры корзины, мм	Объем ванны, л	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
ES WBT 4L	2	130x120 (диаметр)	5	2	210x410x290



Особенности конструкции:

- Макароноварка электрическая объемом 5 л. 2 порционные корзины размером 130*120 (диаметр). Корпус из нержавеющей стали AISI 304. Рамка с двумя отверстиями под корзины закрывает зеркало кипящей воды. Ручной долив воды. Аналоговая панель управления (индикатор нагрева и термостат). Защитный термостат. В комплекте поставки 2 корзины круглой формы из нержавеющей стали с термоизолированными ручками. Навешиваемый с левой стороны блок автоматического подъема и опускания корзин с цифровым контроллером. Размер блока нагрева: 34*41,5*31 см. 6 программ для каждой из которых можно запрограммировать температуру и время отваривания. Диапазон температур от 90 до 100 градусов Цельсия. При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96 Градусов.



Технические данные:

Модель	Количество корзин, шт	Объем ванны, л	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
ES WBT 4L AP	2	5	2	220/1/50	580x260x320



МАКАРОНОВАРКИ

Макароноварка напольная модель ZH TM 12

Назначение паста бойлера – отваривание продуктов в кипящей воде. Среди блюд, готовящихся таким образом, можно отметить: макаронные изделия, пельмени, вареники, овощи, морепродукты.

Отличное решение для ресторанов со специализацией на восточной и средиземноморской кухне. При производстве используются комплектующие европейского производства (ТЭНы, коммутационные элементы, система защиты). Благодаря использованию технологии лазерной резки металла и гибочных станков японского производства удалось достичь отличной точности изготовления. Две изолированные ванны позволяют готовить блюда с различными вкусовыми качествами.

Для приготовления используются порционные корзины. Каждая корзина рассчитана на 2 порции. Специальная вставка из нержавеющей стали позволяет готовить одновременно в 12 корзинах (6 корзин в каждой ванне).

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



EF 102 B



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрницы серии EF

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

может устанавливаться на рабочей поверхности только на время ее использования.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы с краном серии BEF

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

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

BEF - 122 V



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрница полуавтоматическая модель EF WFT 8L AD1

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

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПО СРАВНЕНИЮ С ТРАДИЦИОННЫМИ ФРИТЮРНИЦАМИ:

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



МАРМИТЫ

Мармит настольный модель BM 165 BT

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

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



BS - 6T



МАРМИТЫ

Мармиты серии BS

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

Особенности конструкции:

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

**Технические данные:**

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

**МАРМИТЫ**

Мармиты для супов серии SK

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

Особенности конструкции:

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

SK - 12 S

**Технические данные:**

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

КВМ - 100



МАРМИТЫ

Мармиты - витрины серии КВМ

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

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

Особенности конструкции:

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


Технические данные:

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


КОПТИЛЬНИ

Мини - коптильня модель DSH-S04

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


Особенности конструкции:

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


Технические данные:

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



КАЗАНЫ



Казан с электрическим нагревом
модель ZH 6 PL

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

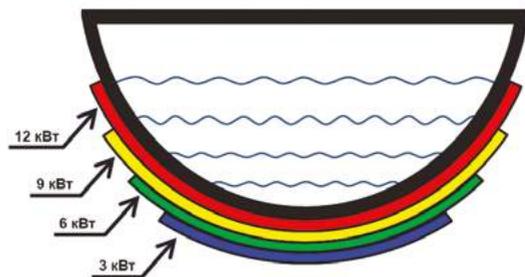
также можно приготовить разнообразные этнические блюда: шавля, паэлью, ризотто,

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

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

Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали;
- металлический стенд надежно прикреплен к корпусу казана;
- ТЭН-ы встроены в корпус чугунной чаши, что гарантирует быстрый и равномерный нагрев;
- простая панель управления состоит из 4-позиционного переключателя мощности (3, 6, 9 и 12 кВт), позволяющего работать при различной загрузке казана, цифрового регулятора мощности нагрева, плавно меняющего режим приготовления от интенсивного кипения до томления и аналогового термостата с диапазоном температур от 50 до 300 оС;
- изменение мощности осуществляется бесконтактным полупроводниковым прибором управления;
- включение казана сопровождается звуковым сигналом;
- крышка поставляется в комплекте.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм (ШxГxВ)	Размер емкости, мм (диаметр x высота)	Диапазон температуры, оС
ZH 6 PL	380/3/50	12	780x820x860	680x220	50 -300



ТАНДЫРЫ

Тандыр с электрическим нагревом серии GH T

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

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



Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ



Контактный гриль heavy-duty
МОДЕЛЬ GH 12

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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

ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ



Контактный мини - гриль
МОДЕЛЬ N16

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



выделяющихся в процессе приготовления.

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



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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

GH - 811 EA



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ



Контактные грили серии GH

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

хорошо известных торговых компаний из

Западной Европы, продающих их под своими торговыми

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

Gastrorag).

Особенности конструкции:

- Полное соответствие стандартам безопасности РФ и ЕЭС; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - ручки термостата класса HEAVY-DUTY для надежной эксплуатации и простой настройки температуры; - быстрый нагрев благодаря высокой мощности ТЭНов; - регулировка температуры в диапазоне от 50 до 300 оС; - быстрый нагрев до + 250 оС за 8 мин;

- защитный термостат для отключения в случае перегрева; - пластины из специального теплопроводящего сплава, легко очищаются; - выбор одно и двух секционных моделей с разными размерами поверхностей; - два типа поверхностей: гладкая и ребристая; - модели с различной комбинацией типов поверхностей; - напряжение питания 220/1/50.

Технические данные:

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



GH - 811 A

GH - 813 A



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ

Контактные грили стеклокерамические серии FC

Fast Cooking - новая технология, примененная в новых контактных грилях серии FC. Составляющие системы Fast Cooking: - система нагрева рабочей поверхности FC PLUS (ТЭН спираль с температурой поверхности + 800°С из специального высокотехнологичного материала + термоизоляции из стекловолокна); - рабочая поверхность изготовлена из стеклокерамики. Грили используются в ресторанах fast food для приготовления горячих бутербродов, гамбургеров, тостов.

Особенности конструкции:

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



FC 1

FC 1 A



Технические данные:

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

GH - 610 A



ГРИЛИ-СКОВОРОДЫ



Грили - сковороды серии GH

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

на гриле, являются важной составляющей частью меню. Грили непосредственной жарки, называемые также гриль-сковороды, используются для жарки мясных блюд, яичницы, рыбы, оладьев, котлет, гамбургеров и т.п.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ГРИЛИ-СКОВОРОДЫ

Грили - сковороды стеклокерамические серии GH Vitro

Жарочная поверхность представляет из себя специальное термостойкое стекло с тонировкой толщиной 5 мм. Стекло пропускает практически 100% ИК излучения источником которого является нихромовая спираль. Спираль уложена в керамический пенал расположенный под стеклом, он оставляет спираль открытой со стороны стекла и полностью изолирует распространения излучения вниз и в стороны. Главное достоинство такого нагревательного элемента – очень быстрый нагрев (до 30 секунд). Высокое КПД достигается за счет того, что стекло пропускает ИК излучение, поглощаемое продуктом, практически без потерь. Высокая температура спирали позволяет получить эффект тепловой обработки близкий к жарке на огне. Скорость приготовления в случае такого гриля регулируется количеством энергии, передаваемой от нагревательного элемента к продукту. Для этого гриль снабжен регулятором мощности.

Что можно приготовить? Котлеты для гамбургеров, обжаренную грудинку, жаренные яйца, омлеты, тосты, мясо, рыба, овощи и т.п. В сочетании с технологией sous vide у вас появляется возможность добавления в меню широкого ассортимента мясных деликатесов и предельного упрощения их приготовления. Работайте без отходов, с великолепным качеством, вне зависимости от квалификации повара.

Особенности конструкции:

- Два варианта стеклокерамической поверхности размером 440 x 280, 280 x 440 мм; - простое включение через стандартную вилку в сеть 220/1/50; - отбортовка с 3-х сторон; - расположение жарочной поверхности под небольшим уклоном для сбора жиров и соков, выделяющихся при приготовлении; - отверстие для сбора жиров и соков в передней поверхности, выдвигаемая емкость для их сбора; - корпус из нержавеющей стали AISI201; - скребок для чистки поверхности в комплекте.

Технические данные:

Модель	Размер рабочей зоны, мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение питания
GH VITRO 44x28	440x280	470x515x145	2,5	220/1/50
GH VITRO 28x44	280x440	620x395x145	2,5	220/1/50



EB - 600



ГРИЛИ-САЛАМАНДРЫ



Грили - саламандры с "плавающими" ТЭНами серии EB

Традиционный тип оборудования, используемый на современной кухне для тепловой обработки пищи. Надежная конструкция, электрические компоненты западноевропейского производства и высокое качество нашли признание среди

хорошо известных торговых компаний из Западной Европы, продающих их под своими торговыми марками (Saro, Bartscher, Eksi, Hendi, Gastrostal, Gastrorag).

Особенности конструкции:

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



EB - 600A

Технические данные:

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



СУ-ВИД

Су-вид (sous-vide) модель BM 110SV

Ключевой компонент технологии низкотемпературного приготовления продуктов в вакуумной упаковке. Термостат погружного типа снабжен монтажной скобой, позволяющей установку в емкость подходящей глубины (гастроёмкость, кастрюля). Предназначен для поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с её активным перемешиванием.



Особенности конструкции:

- Цифровой контроллер позволяет задавать температуру и время приготовления; - датчик измерения температуры воды с точностью +/- 0,1 Градуса Цельсия; - использование PID регулятора температуры позволяет поддерживать температуру воды в диапазоне +/- 0,5 Градуса Цельсия в интервале от 0 до + 90 Градусов Цельсия; - программируемый таймер 0 – 99 часов, шаг 1 минута; - сенсорная интуитивно понятная панель правления с LED-индикатором, отображающий выбранное время приготовления, время, оставшееся до окончания цикла приготовления, заданную и актуальную температуру воды; - на погружной части термостата нанесены отметки минимального – максимального уровня воды; - корпус термостата, компоненты, соприкасающиеся с водой изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - защита от использования без воды; - мощный кольцевой ТЭН для объема воды в диапазоне 5-22 л; - простое включение вилкой в стандартную розетку 220/1/50; - защита электрических компонентов в соответствии со стандартом IP65.

Приготовления
Су-вид (sous-vide)



Традиционное
приготовление

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Производительность помпы, л/мин
BM 110SV	220/1/50	1100	90x115x356	12

HP 2000



ПЛИТЫ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ



Стеклокерамические плиты серии HP

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

Особенности конструкции:

- Модели HP-2000 и HP-4000 снабжены кварцевым нагревательным элементом, расположенным под витрокерамической поверхностью, выпускаемой немецкой фирмой Schott, особенностью плит с таким источником нагрева является очень низкая инерционность - разогрев до рабочей температуры происходит за 1-2 минуты; - бесступенчатый регулятор мощности позволяет использовать плиту как для медленного тушения, так и для интенсивного приготовления;
- мощность регулируется во всем диапазоне; - все электротехнические компоненты, использованные при производстве, произведены австрийской компанией EGO, что является дополнительной гарантией качества; - корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - простое подключение - вилка в стандартную розетку.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт
HP-2000	350x420x100	2000
HP-4000	700x420x100	2000+2000



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты WOK напольные серии DC

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Подогреваемая емкость	Мощность, кВт	Напряжение питания	Диаметр индукционного элемента, мм
DC1090	900x1000x1270	есть	8	380/3/50	30
DC1190	900x1100x850	есть	12	380/3/50	40
DC7090	900x700x1270	нет	8	380/3/50	30
DC1690	900x1600x1270	есть	8x2	380/3/50	30x2

DC 1090, DC 1190





ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ



Индукционные плиты WOK настольные серии DC

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

Особенности конструкции:

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

DC 4050 Eco Wokpan



DC 4050 Wokpan



Технические данные:

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



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты WOK настольные модель DC 4050 eco

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

Особенности конструкции:

- Плита индукционная WOK настольная с 1 сферической индукционной конфоркой; - корпус из нержавеющей стали AISI304; - скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Eurokera, Франция); - активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами; - мощность 5000 Вт, 13-ступенчатая регулировка мощности (ступени 1-4 работают в импульсном режиме), диапазон регулировки температуры 60 – 240 °C (шаг – 20 °C); - таймер с функцией обратного отсчета от 0 до 180 минут; - контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время); - эргономичная панель управления со скроллером и полусенсорными кнопками, надписи на русском языке; - автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается, определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал), защита при работе без нагрузки, защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение плиты, акустический сигнал), защита от перегрева электронных компонентов, определение периода не использования (после 2 часов не использования плита автоматически отключается); - съемный фильтр очистки воздуха; - поставляется без вилки.

Zlic Wok 350



DC 4050 Eco Wokpan



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение питания
DC 4050 eco	398x510x168	5	380/3/50

ZLIC 3500 Wok



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционные плиты настольные серии ZLIC 3500

Наличие электронного контроллера позволяет работать в режимах регулировки уровня мощности генератора ТВЧ (5 ступеней), что позволяет получать режимы как интенсивного, так и медленного нагревания. Функция приготовления по температуре очень удобна при приготовлении обжаренных продуктов, требующих поддержания точной температуры фритюра.

**Особенности конструкции:**

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



ZLIC3500



ZLIC3500 Drop in

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Напряжение питания	Уровней мощности	Диапазон температур, °C
ZLIC3500	340x445x115	3500	220/1/50	15 (уровни 1-4 работают в импульсном режиме)	60 – 220 °C (шаг – 20 °C)
ZLIC3500 DROP IN	360x380x122	3500	220/1/50	10 (уровни 1-2 работают в импульсном режиме)	60 – 240 °C (шаг – 20 °C)
ZLIC3500 WOK	340x445x115	3500	220/1/50	13 (уровни 1-4 работают в импульсном режиме)	60 – 240 °C (шаг – 20 °C)

**ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ**

Индукционная плита настольная модель ZLIC 3500 maxi

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

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

**Особенности конструкции:**

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

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Размер рабочей поверхности, мм
ZLIC3500 maxi	220/1/50	максимальная 5000	400x484x216	355x355


ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ


Индукционная плита настольная
 модель ZLIC 7000

Индукционная плита Kocateq ZLIC7000 предназначена для приготовления широкого спектра блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель

оснащена электронной панелью управления и механическим регулятором 10 уровнями мощности. Рабочая поверхность выполнена из стекла, корпус - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности конструкции:

- Плита индукционная настольная с плоской поверхностью с двумя зонами нагрева. Размер стеклянной поверхности 34*56,8 см; - корпус из нержавеющей стали AISI304; - скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Euroker, Франция); - мощная активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами; - 10+1 уровней мощности (пошаговая мощность дальней конфорки: 800Вт-1800Вт-2000Вт -2200Вт -2400Вт -2600Вт -2800Вт -3000Вт -3200Вт -3500Вт-3500Вт; пошаговая мощность передней конфорки: 800Вт-1800Вт-2000Вт -2200Вт -2400Вт -2600Вт -2800Вт -3000Вт -3200Вт -3500Вт-5000Вт (при условии эксплуатации дальней конфорки на мощности не более 2000Вт, в противном случае мощность 3500Вт); - аналоговая панель управления; - автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается, определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал), защита при работе без нагрузки, защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение, акустический сигнал), защита от перегрева электронных компонентов (автоматическое отключение, акустический сигнал), определение периода не использования (после 2 часов не использования автоматическое отключение).

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Напряжение питания	Размер рабочей поверхности, мм	Корпус
ZLIC 7000	700x405x138	7000	380/3/50	340*568	AISI304


ПЕЧИ ДЛЯ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ

Печь для утки по-пекинский
 модель DH DR 935/9

Печь электрическая Kocateq DH DR 935/9 с ручным вращением используется для приготовления утки по-пекински - одного из самых известных блюд китайской кухни.

Особенности конструкции:

- Печь электрическая для приготовления утки по-пекински с ручным вращением; - контроллер с программой для приготовления утки; - двойная стенка из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 1 мм с теплоизоляцией; - русифицированная электронная панель управления; - поддержание равномерной температуры приготовления; - термометр; - большая распашная дверь со смотровым окном для простой загрузки продукта; - подсветка; - дополнительная фиксация двери; - устанавливается на 3 ножках из нержавеющей стали; - в комплекте поставки 20 раздвоенных крюков длиной 30 см, спица "гусиная игла" длиной 17 см.


Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Корпус
DH DR 935/9	380/3/50	9000	1650x1200x1000	AISI 201



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

FAST-FOOD УЛИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ





ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрница напольная класса HEAVY-DUTY модель EF 521

Фритюрница электрическая, с большим зеркалом открытой поверхности и объемом масла 52 л. Предназначена для приготовления продуктов методом обжарки во фритюре. Большой размер позволяет обжаривать филе крупной рыбы или крупные изделия из теста (например, чебуреки или Берлинеры). Фритюрница снабжена большой холодной зоной и краном слива масла, расположенным в дне. Для

обжарки используется единая корзина.

Особенности конструкции:

Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна объемом 52 л. Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 304. Сливной кран. Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать во фритюрнице масло без частых замен. Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 200 °С, индикатор сетевого подключения и включения нагревательных элементов. Защитный термостат.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем ванны, л	Количество ванн	Мощность, Вт	Напряжение питания	Температура фритюра, оС
EF 521	740x630x540	52	1	750	380/3/50	60-200



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы напольные класса HEAVY-DUTY серии EF

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



Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрница наполная автоматическая модель EF-L-2TC

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрница настольная автоматическая модель EF-8L-C10

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

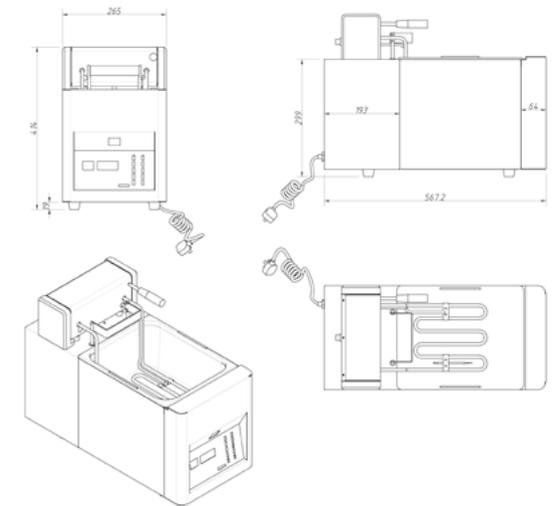


Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



EF 102 B



ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрницы серии EF

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

fast-food до больших ресторанов, где фритюрница

может устанавливаться на рабочей поверхности только на время ее использования.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы с краном серии BEF

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

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

Особенности конструкции:

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

BEF 122 V



Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ



Фритюрница настольная для обжарки под давлением модель PFE16

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ФРИТЮРНИЦЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Фритюрницы для обжарки под давлением серии PFE

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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

PFE 600



SP9Lx4



ОХЛАДИТЕЛИ СОКОВ



Охладители соков серии SP

Охлаждение осуществляется за счет контакта непрерывно нагнетаемого помпой потока напитка с охлаждаемым металлическим цилиндром. В качестве помпы используется роторная помпа. Ротор, представляет из себя сплав металла, заключенный в герметичную пластиковую оболочку. Во вращение его приводит электромагнитное поле, индуцируемое источником находящимся в основном корпусе сокоохладителя вне емкости с напитком. Подобная конструкция отличается гарантированным отсутствием подвижных осевых соединений и возможных протечек на границе ось-прокладка-корпус. Постоянная циркуляция позволяет быстро охлаждать жидкость и поддерживать её температуру на уровне + 7 + 10 Градусов. В конструкции используется герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора. Продув воздуха осуществляется в продольном направлении, что позволяет устанавливать сокоохладители вплотную к стене.

Особенности конструкции:

- Корпус из нержавеющей стали AISI304;
- емкости из поликарбоната для демонстрации напитка потребителю;
- специальные краны с защитой от непроизвольного открывания и подкапывания;
- съемный каплесборник;
- возможность регулировки температуры напитка в диапазоне + 7 + 12 Градусов Цельсия;
- автоматическое поддержание температуры напитка на заданном уровне;
- простая разборка всех компонентов сокоохладителя для очистки в конце рабочего дня.



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Число емкостей	Объем, л	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
SP9Lx1	180	1	1x9	220/1/50	390*210*670
SP9Lx2	310	2	2x9	220/1/50	420*300*690
SP9Lx3	385	3	3x9	220/1/50	460*430*690
SP9Lx4	510	4	4x9	220/1/50	400*470*690



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА

Подогреватель шоколада модель DHC01

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

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА



Подогреватель шоколада
модель DHC 02

На рынке предлагается большое количество растворимых ингредиентов для приготовления вкусных напитков на основе шоколада. Их смешивание с кофе, мартини, алкогольными ликерами позволяет получить большую дополнительную прибыль. Низкая стоимость оборудования, эксклюзивный внешний вид и высокая надежность позволяют рекомендовать подогреватель напитков DHC 02 для ресторанов, баров, кафе, кондитерских и предприятий выездного обслуживания. Модель спроектирована для поддержания в горячем состоянии и раздачи горячих напитков, в том числе, и с густой консистенцией. Простая, надежная конструкция и съемная емкость позволяют вводить в меню новые позиции горячих напитков без необходимости переучивания персонала.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА

Подогреватели шоколада
серии DHC F

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

Фонтаны выпускается с различным количеством каскадов. Принцип работы заключается в непрерывной циркуляции горячего шоколада по каскадам. Чтобы осуществить запуск фонтана, необходимо заполнить чашу горячим шоколадом (35-45 оС), включить шоколадный фонтан в стандартную розетку 220 В, установить термостат на 60 оС и включить привод вращения шнека

Преимуществами таких подогревателей шоколада является сочетание европейских традиций, новейших технологий, высочайшего качества и доступной цены! Он прост в применении.

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Диапазон регулировки термостата, °С	Мощность, Вт
DHC F3	240x240x420	2	30-150	170
DHC F5	340x340x680	5	30 -110	230
DHC F6	360x360x820	6	30 -150	300
DHC F7	430x430x1030	7	30 -150	350

DHC F5



Chocofairy 10
10 л

ПОДОГРЕВАТЕЛИ ШОКОЛАДА



Подогреватели шоколада серии Chocofairy

Подогреватели горячих напитков Chocofairy с успехом могут быть использованы для приготовления, хранения в горячем состоянии и продажи широкого спектра горячих напитков: шоколада, молока, чая, какао, инстантных супов, горячего вина и др. Постоянное перемешивание и специальный профиль мешалки исключают образование осадка и неоднородности в случае приготовления густых напитков.

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ГРИЛИ

ИК грили для приготовления на шпажках серии DH Churasco

Кварцевая колба размещена вертикально по центру площадки, в которую наливается небольшое количество воды. В площадку встроены вращающиеся втулки с отверстиями для фиксации деревянных шпажек. Предлагаемые модели отличаются количеством вращающихся втулок и длиной активной зоны нагрева. Компактный размер, изолированная зона приготовления позволяют устанавливать грили в передней линии предприятия общественного питания любого формата. Подсветка, создаваемой спиралью в сочетании с вращающимися шпажками создают эффект live cooking, что в данном случае не требует привлечения квалифицированного повара. Продукты обжарки не попадают на нагревательный элемент, а стекают в ёмкость с водой – не требуется установка вентиляции! Низкая стоимость и возможность приобретения устройства для насаживания мяса на шпажки, позволяют без больших затрат имплементировать новую гамму недорогих и вкусных шашлычков в меню любого заведения. Время обжарки сильно зависит от вида мяса и способа его обработки.



Особенности конструкции:

- Корпус из нержавеющей стали AISI304 (втулки, площадка под воду), AISI201 остальные части;
- стеклянная колба из закаленного стекла ограничивающая зону приготовления;
- кварцевая колба с ресурсом работы 10000 часов;
- подключение к сети переменного тока 220/1/50 в обычную розетку;
- вода под шпажками исключает подгорание выделяющегося при жарке;
- сенсорная цифровая панель управления с кнопками включения/выключения и бесступенчатым регулированием скорости вращения.

Технические данные:

Модель	Длина зоны нагрева, см	Максимальное количество шпажек	Мощность, Вт	Напряжение питания
DH churrasco 20/1,5	20	21	1,5	220/1/50
DH churrasco 30/1,8	30	21	1,8	220/1/50



ГРИЛИ



Гриль - барбекю модель EB401SR

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

Особенности конструкции:

- В начале процесса приготовления газовый кран открывается на максимум, а когда блюдо почти готово, уменьшают горение до необходимого уровня;
- в крышку гриля встроен термометр для контроля температуры приготовления в случае, если крышка опущена и гриль используется как духовка;
- наличие боковой горелки с керамическим элементом в сочетании с вертелом, привод которого осуществляется с помощью электрического двигателя, позволяет готовить классику жанра: цыплят, ребрышки;
- справа к корпусу гриля крепится обыкновенная газовая горелка, позволяющая готовить традиционные блюда с использованием классической кухонной посуды;
- слева расположена термоизолированная емкость, куда можно поместить лед и требующие охлаждения соусы;
- корпус из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм - залог механической структурной прочности, не зависящей от температуры;
- предлагается два вида решеток: 1. входящие в комплект поставки эмалированные решетки из массивной стали (жаропрочная эмаль выдерживает температуру до + 700 Градусов Цельсия), 2. поставляемые отдельно решетки изготовлены из нержавеющей стали. Поставляется в разобранном виде. Дополнительно приобретается газовый баллон с редуктором.



Технические данные:

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



ГРИЛИ

Роликовые грили серии HD

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

HD - 07



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ГРИЛИ



Грили для кур серии YXD

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Печь для пиццы модель EPC 01 EN

Отличное бюджетное решение для пекарни или пиццерии.

Особенности конструкции:

- Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом толщиной 15 мм размером 60*40 см; - аналоговая панель управления включает в себя 2 термостата нагрева (верх камеры и под) с диапазоном температур от +50 до +350 градусов Цельсия, механический таймер (0 – 30 минут), выключатель подсветки камеры, выключатель электрической сети; - мощная теплоизоляция; - камера из стали покрытой слоем алюминия для увеличения равномерности выпечки; - размер камеры 63*43*14 см; - возможность приготовления на поде, в жарочной посуде и на противне с размерами до 60*40 см; - откидная дверь с двойным смотровым стеклом, увеличенной площади для полного обзора пода, доводчик для плавного закрывания, термостойкая подсветка камеры с плафоном из закаленного стекла; - петли класса heavy-duty, термоизолированная ручка; - открытый шиббер без регулировки.



Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Напряжение питания	Температура, °С	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Число камер
EPC 01 EN	3000	220/1/50	50-350	630x870x370	630x430x140	1

диаметр пиццы 35 см



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ



Мини - печи для пиццы
серии EP COMPACT

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

Ограниченная площадь – типичная проблема

малого бизнеса, экономящих на аренде или располагающихся

в формате передвижных киосков. Ограниченная доступная электрическая

мощность в месте подключения – головная боль при открытии практически любого

предприятия общественного питания. Статические печи серии EP COMPACT решают

описанные выше проблемы. Для нагрева используется классическая 2-х термостатная

схема с электрическими ТЭН-ами. Камера печи снабжена подсветкой. Предлагаются

одно- и двух-камерные модели с корпусом из

металла с термостойким полимерно-порошковым

покрытием (P) или из нержавеющей стали (S).

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Мини - печь для пиццы
модель EPС 02 M

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

Особенности конструкции:

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

диаметр пиццы 35 см



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Напряжение питания	Температура, °С	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Число камер
EPС 02 M	2,4	220/1/50	0-300	590x540x360	410x410x110	2



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ



Печь конвективная
модель XD-8A

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Мини-печи конвективные
серии YXD

Отличное решение для мини-пекарни.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ



Печи статические слотовые
серии EPC ECO

Печи для выпечки слотового типа – отличное решение для разогрева полуфабрикатов, приготовления бутербродов с горячей начинкой, быстрого разогрева ранее выпеченной пиццы.

Популярные в заведениях fast food, casual dining, кофейнях блюда, теплые десерты на основе охлажденных или замороженных полуфабрикатов также могут быть приготовлены за считанные минуты. Печь представляет из себя термоизолированную камеру с выдвигаемым противнем-решеткой нагревательными элементами, расположенными снизу и сверху камеры. Для регулировки температуры используется термостат. Приготовление происходит на вставляемом между верхней и нижней группой ТЭНов противне-решетке.

Особенности конструкции:

- Мощная теплоизоляция со всех сторон;
- корпус из нержавеющей стали AISI201;
- полезная высота выпекаемого изделия не более 7-8 см;
- изолированная ручка выступающая за контур печи на 5, 5 см для перемещения решетки;
- в двух камерной модели, каждая камера содержит отдельные ТЭНы для нагрева сверху и снизу;
- защитный термостат для отключения напряжения при аварии регулировочного термостата;
- надежный механический таймер с акустическим сигналом, подтверждающим истечение заданного временного интервала;
- выдвигающий лоток для сбора крошек из нержавеющей стали;
- кнопка включения напряжения для каждой камеры.



Технические данные:

Модель	Число камер	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры (без учета ручки), мм	Размер решетки, мм
EPC01 ECO	1	1,13	220/1/50	490x350x240	360x330 - 1 шт
EPC02 ECO	2	2,26	220/1/50	490x350x380	360x330 - 2 шт



ПЕЧИ ДЛЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

Печь для выпечки трдельников
модель DH Kurtos

Печь – гриль предназначена для коммерческой выпечки венгерского калача в специализированных киосках, кофейнях, ресторанах, fast food, предприятиях casual dining. Простая технология приготовления - сдобное тесто раскатывается в тонкий жгут, наматывается на деревянный вал-вертел и в последующем запекается в печи. Выпеченный калач остужается, снимается с валка, как правило посыпается сахаром и корицей. Также можно встретить калачи покрытые глазурью, декорированные различными посыпками, измельченными орехами, цукатами. Готовый калач представляет из себя трубку, состоящую из навитых тонких слоев теста.

Особенности конструкции:

- Возможность выпечки до 8 калачей на 1 или 2-х рядах валков (каждый ряд от 1 до 4 валков);
- остекленные двери камеры с доступом с 2-х сторон;
- панель управления на русском языке;
- термостат для поддержания температуры выпечки;
- 16 буковых валков конической формы 2 – х видов (по 8 каждого вида) в комплекте поставки с осью из нержавеющей стали AISI201;
- панель управления на русском языке;
- регулируемые по высоте металлические ножки с пластиковыми пятками для надежной фиксации на рабочей поверхности;
- корпус из нержавеющей стали AISI201.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт
DH Kurtos	540x550x295	220/1/50	3,2



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ



Шкафы расстоечные серии YXD

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

использовать предлагаемые модели также

для поддержания в разогретом состоянии готовой выпечки,

готовых блюд, дефростации. В модели YXD8AXF для интенсификации

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ



Профессиональные микроволновые печи серии MWO

В отличие от бытовых микроволновых печей и их «профессиональных» аналогов с вращающимся круглым основанием-тарелкой, предлагаемые модели имеют плоское дно, что позволяет использовать посуду прямоугольной формы, в т.ч.

гастроемкости формата GN1/2. Две пары выштампованных направляющих позволяют при использовании решеток GN1/2 готовить на 3-х уровнях одновременно (решетки не входят в комплект поставки).

Полное использование внутреннего объема для максимальной производительности!



MWO1000/25 E

Особенности конструкции:

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

MWO2100/34 E



Технические данные:

Модель	MWO1000/25E	MWO2100/34E
Электрическое подключение	220/1/50, 1500 Вт	220/1/50, 3200 Вт
Выходная эффективная мощность магнетрона, Вт	1000	2100
Рабочая частота, МГц	2450	2450
Габаритные размеры, мм	510x429x305	574x528x366
Размеры камеры, мм	360x408x225	360x408x225
Наличие блока программирования	Да	Да
Панель управления	Цифровая со скроллером	Цифровая
Материал корпуса и камеры	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь



RTW108L

ВИТРИНЫ



Витрины настольные с поворотными полками серии RT 108 L

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

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

Особенности конструкции тепловой витрины RTR108L:

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



Особенности конструкции холодильной витрины RTW108L:

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

Технические данные:

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



ВИТРИНЫ

Витрины настольные серии RT L

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

RTW130L1



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



Корпус из нержавеющей стали

ВИТРИНЫ



Шкаф - витрина настольная
 модель RT 78L 8

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

Шкафы-витрины RT-78L – оптимальный выбор!

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ВИТРИНЫ

Витрина самообслуживания
 модель RTW 125 L

Компактная настольная холодильная витрина RTW 125 L для установки на барные стойки, прилавки предприятий торговли и общественного питания. Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту модель витрины как переносную, что очень удобно для предприятий банкетного обслуживания и выездной торговли.



Особенности конструкции:

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для кратковременной демонстрации кондитерских изделий;
- стеклянные двери-купе со стороны продавца и покупателя;
- остекление с 4 сторон;
- объем 125 л;
- 2 хромированные регулируемые по высоте полки;
- корпус из нержавеющей стали;
- воздушная система охлаждения конденсатора;
- хладагент R134a/R600a;
- цифровой термостат с дисплеем;
- температурный диапазон от 0 до +12 градусов Цельсия;
- автоматическое размораживание.



Технические данные:

Модель	Объем, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
RTW 125 L	125	160	568 x 700 x 686	220/1/50



ВИТРИНЫ



Витрины настольные
серии RTW 100L

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

Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту модель витрины как переносную, что очень удобно для предприятий банкетного обслуживания и выездной торговли.

Большой внутренний объем, три полки, подсветка светодиодными светильниками позволяют повышать эффективность торговли предварительно охлажденными продуктами.

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ВИТРИНЫ

Витрины настольные
серии RT 67 L

Компактные настольные холодильные и морозильные витрины предназначены для установки на стойки, прилавки предприятий торговли и общественного питания. Компактные размеры и небольшой вес позволяют использовать эту модель как переносную, что очень удобно для предприятий выездной торговли.

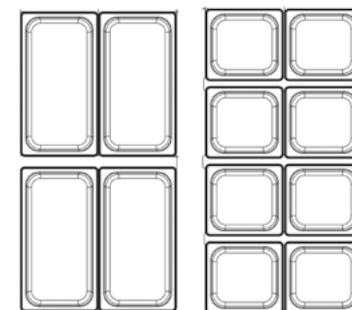


Особенности конструкции RTW 67 L:

- Витрина холодильная настольная с 1 ярусом для кратковременной демонстрации охлажденных продуктов (салатов и других пищевых ингредиентов) в форме самообслуживания; - корпус трапециевидного сечения, зауженный к низу из нержавеющей стали AISI 430; - объем 67 л; - стеклянный капот с доводчиком для плавного открывания; - статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки пластиковой ванны; - охлаждаемая ёмкость со скруглёнными углами и дренажным отверстием имеет мощную теплоизоляцию; - хладагент R134a/R600a; - возможность использования gastronormов 4*GN 1/3, 8*GN 1/6 глубиной 100 мм; - температурный диапазон от +2 до +12 оC; - в комплекте поставки 8 gastronormов GN1/6 глубиной 100 мм из нержавеющей стали AISI201 без крышек; - 4 регулируемые по высоте ножки.

Особенности конструкции RTD 67 L:

- Витрина для мороженого настольная с 1 ярусом; - корпус трапециевидного сечения, зауженный к низу из нержавеющей стали; - объем 67 л; - стеклянный капот с доводчиком для плавного открывания; - охлаждаемая ёмкость со скруглёнными углами и дренажным отверстием имеет мощную теплоизоляцию; - прямое охлаждение; - хладагент R134a/R600a; - возможность использования gastronormов 8*GN 1/6; - температурный диапазон от -18 до -22 оC; - аналоговый выключатель on/off, цифровой дисплей; -автоматическая разморозка; - 4 регулируемые по высоте ножки.



Технические данные:

Модель	Диапазон температур, °C	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Формат gastronormов	Напряжение питания
RTW 67 L	+2/+12	765 x 611 x 400	120	GN1/3*4 или GN1/6*8	220/1/50
RTD 67 L	-18-22	670 x 810 x 360	140	GN1/6*8	220/1/50



ВИТРИНЫ



Витрина настольная модель RTC 72

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ВИТРИНЫ

Витрины настольные серии SC

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

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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





ВИТРИНЫ



Витрина настольная
модель DH1P

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ВИТРИНЫ

Витрины настольные
серии RTR 7 L

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

Особенности конструкции:

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

RTR 137 L



RTR 97 L

RTR 107 L

Технические данные:

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



ВИТРИНЫ



Шкаф - витрина напольная
модель RTC 280 L

Прозрачность стекла позволяет потенциальным покупателям сконцентрироваться не на витрине, а на её содержимом. Стеклопакетные стенки гарантируют отличную обзорность полок.

Витрина RTC 280 L - оптимальный выбор для предприятий выездного обслуживания, заведений общественного питания, ограниченных в площадях.

Особенности конструкции:

- Витрина холодильная напольная с 6 ярусами для блюд; - корпус из эмалированной стали; - 5 полок, регулируемых по высоте; - объем 270 л; - подсветка светодиодными светильниками (опция); - цифровой контроллер, отвечающий за поддержание температуры на заданном уровне; - хладагент: фреон R134a или R 600a; - воздушная система охлаждения конденсатора; - холодильный агрегат конструкции Union Hermétique снизу; - температура во внутреннем объеме 0/+12 градусов Цельсия; - остекление с четырех сторон; - автоматическое размораживание; - витрины устанавливаются на пластиковые ножки высотой 5 см.



Технические данные:

Модель	Объем, л	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Число дверей	Напряжение питания
RTC 280 L	270	320	485 x 515 x 1895	1	220/1/50



ВИТРИНЫ

Шкафы - витрины напольные
серии RARC

Минималистический, сдержанный дизайн залов кофеен и баров породил спрос на холодильные витрины строгих, невычурных форм. Мода на холодильные витрины кубической формы пришла в Западную Европу из Японии.

Прозрачность стекла позволяет потенциальным покупателям сконцентрироваться не на витрине, а на её содержимом. Стеклопакетные стенки, верх витрины гарантируют отличную обзорность полок.

Витрины серии RARC - оптимальный выбор для предприятий выездного обслуживания, заведений общественного питания, ограниченных в площадях.

Особенности конструкции:

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

RARC 270Z



Технические данные:

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

DH150EWFF



ВИТРИНЫ



Станция промежуточного хранения серии DH

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

Размеры прилавков DH и их конструкция полностью совместимы с витринами DH.

Особенности конструкции витрин DH110EW, DH150EW:

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

Особенности конструкции витрин DH150EWFF:

- Закрываемый верхний ярус снабжен верхним кварцевым нагревательным элементом;
- верхнее отделение витрины позволяет размещать два технологических подноса с сетчатыми вкладышами;
- нижний ярус витрины разделен на две секции: правый для хранения и продажи продуктов фри, левый для хранения и подачи гамбургеров;
- отделение для хранения и продажи продуктов фри открыто с 2-х сторон и состоит из ванны с дренажной поверхностью для хранения нерасфасованных обжаренных продуктов, структуры для хранения расфасованных в бумажные пакеты;
- закрываемое с 2-х сторон откидными шторками отделение для гамбургеров снабжено регулируемыми по ширине каналами (максимум 5) для подачи собранных гамбургеров с кухни в направлении раздачи;
- уклон каналов в сторону раздачи облегчает подачу;
- направляющие снимаются;
- управление осуществляется с помощью выключателя подсветки верхнего и раздельно секций нижнего яруса, включения и выключения верхних кварцевых нагревательных элементов, раздельных термостатов для верхнего и нижнего отсека для гамбургеров;
- для визуального контроля температуры предусмотрены термометры, показывающие температуру в верхней части витрины и отсеке для гамбургеров;
- верхний и нижний ярус снабжены отдельными предохранителями;
- верхний нагрев с помощью кварцевого нагревательного элемента (500 Вт x5 для верхнего яруса, 500 Вт x3 для секции фри нижнего яруса, 500 Вт x 2 для секции гамбургеров нижнего яруса), нижний нагрев отсека с фри с помощью ТЭНа (600 Вт);
- для подсветки внутреннего объема используются лампы накаливания мощностью 60 Вт в количестве 12 шт.;
- размер технологического подноса 660 x 460 x 30 мм;
- для оптимального нагрева поднос изготавливается из теплопроводящего сплава алюминия.

Особенности конструкции прилавков DH110, DH150:

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



Технические данные:

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



ВИТРИНЫ



Станции для хранения чипсов серии DH

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ВИТРИНЫ

Мармиты - витрины серии KBM

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

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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

KBM - 100





БЛИННИЦЫ



Блинницы серии JB 40

Блинные аппараты JB40, JB40-2 классической компоновки с круглыми поверхностями являются стандартным оборудованием для выпечки блинов на предприятиях общественного питания.

Особенности конструкции JB 40:

- Блинница электрическая настольная, 2 конфорки диаметром 40 см; - квадратный корпус из нержавеющей стали AISI201, прост в очистке; - рабочая температура от +50 до +300 °С; - блинные аппараты снабжены выдвижным ящиком, где можно кратковременно хранить готовые блины; - жарочная поверхность из чугуна толщиной 1 см и покрыта слоем тефлона, что исключает подгорание и облегчает переворачивание блинов; - индикатор подачи напряжения на ТЭНы позволяет оперативно отслеживать функционирование аппарата; - кнопка вкл/выкл на передней панели; - источник нагрева - спиральный ТЭН.

Особенности конструкции JB 40-2:

- Блинница электрическая настольная, 2 конфорки диаметром 40 см; - квадратный корпус из нержавеющей стали AISI201, прост в очистке; - рабочая температура от +50 до +300 °С, - блинные аппараты снабжены выдвижным ящиком, где можно кратковременно хранить готовые блины, - жарочная поверхность из чугуна толщиной 1 см и покрыта слоем тефлона, что исключает подгорание и облегчает переворачивание блинов; - индикатор подачи напряжения на ТЭНы позволяет оперативно отслеживать функционирование аппарата; - кнопка вкл/выкл на передней панели; - источник нагрева - спиральный ТЭН.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	Диаметр жарочной поверхности, мм
JB 40	520x450x225	220/1/50	3	400
JB 40-2	520x890x225	220/1/50	3+3	400x2



БЛИННИЦЫ

JB 1 P

Блинницы серии JB

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

Особенности конструкции:



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

Технические данные:

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



АППАРАТЫ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ



Аппарат для хот-догов модель HD-T3G

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

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



АППАРАТЫ ДЛЯ КОРН-ДОГОВ

Аппарат корн-догов модель GH15CD

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



АППАРАТЫ ДЛЯ ПИЦЦА-БОМБ



Аппарат для пицца-бомб
модель GH25PB

Гриль контактный Kocateq GH25PB предназначен для эксплуатации на предприятиях общественного питания для одновременного приготовления до 25 круглых пицца-бомб.

Особенности конструкции:

- Гриль контактный для одновременного приготовления 25 круглых пицц;
- аналоговая панель управления: световой индикатор включения, регулятор мощности нагрева и температуры;
- тефлоновое покрытие пластин для исключения прилипания продуктов;
- высокопроизводительная модель класса heavy-duty для предприятий fast-food;
- корпус из нержавеющей стали;
- стандартная вилка 220/1/50.



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Количество пицц	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
GH25PB	1,9	25	340x380x370	220/1/50



ВАФЕЛЬНИЦЫ

Аппараты для выпечки вафель
серии GH

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

GH15SB



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ШАУРМА



Ножы электрические для нарезания шаурмы серии BLEK

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

Операторы fast-food наверняка сталкивались с проблемой текучести кадров на позиции повара, отвечающего за приготовление шаурмы (шавермы или кебаба).

Главной проблемой является качество нарезки срезанного мяса (толщина, равномерность), что может быть связано с усталостью и непрофессионализмом персонала. Предлагаемый дисковый нож с электрическим приводом полностью решает эту проблему. Постоянный крутящий момент и диаметр ножа 100 мм дают отличный результат при нарезании шаурмы. С новым ножом повару требуется минимум усилий для высокопроизводительной и аккуратной нарезки. Нет необходимости доизмельчать уже срезанное мясо, снимаются ограничения производительности при обслуживании больших заказов.

Особенности конструкции:

- В качестве источника энергии используется блок питания 220/1/50 (BLEK03) или Li-Ion аккумулятор (BLEK04);
- простая регулировка толщины нарезки в диапазоне от 0 до 5 мм без использования специальных инструментов;
- максимальное внимание вопросам гигиены;
- все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали AISI304;
- в конце рабочего дня необходимо производить очистку лезвия, для чего нож легко разбирается с использованием прилагаемых шестигранных ключей;
- в комплект поставки входят запасной заточный камень, запасное лезвие.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Вес ножа, г	Лезвия в комплекте	Источник питания
BLEK 03	180x110x190	220/1/50	2000	зубчатый, гладкий	Блок питания
BLEK 04	250x125x220	220/1/50	1015	зубчатый, гладкий	Li-Ion аккумулятор

ФОРМОВАТЕЛИ КОТЛЕТ

Формователь гамбургеров серии HF

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

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

Особенности конструкции:



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

Технические данные:

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

диаметр
100 мм или 130 мм





ТОСТЕРЫ



Тостеры конвейерные с кварцевым нагревом серии ТТ

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Ширина конвейера, мм	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
ТТ180	1,2	180	340x480x400	220/1/50
ТТ260	1,8	260	420x480x400	220/1/50
ТТ360	2,6	360	520x480x400	220/1/50



ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНЫ

Вытяжной зонт со стандом модель VWALL 110

Пристенная подставка для оборудования со встроенной системой очистки воздуха.

Особенности конструкции:

- Мощный вентилятор всасывает воздух из зоны готовки и после многостадийной очистки выбрасывает его под стэнд;
- очистка воздуха обеспечивается последовательно установленными лабиринтными фильтрами из нержавеющей стали, фильтром с активированным углем и электростатическим фильтром;
- лабиринтные фильтры установлены над зоной оборудования под углом 45 градусов и обеспечивают равномерное движение потока воздуха в направлении от поверхности оборудования к плоскости фильтров;
- их основная функция - это охлаждение воздуха вследствие адиабатического расширения, что приводит к конденсации паров воды, жиров и крупных частиц продуктов;
- вода, масляно-жировая эмульсия и крупные частицы накапливаются в кармане в задней части стэнда;
- далее воздух проходит через съемную кассету с активированным углем, для удаления запахов;
- электростатический фильтр удаляет из воздуха мелкие аэрозоли, главный из которых это дым;
- очищенный холодный воздух выбрасывается под стэнд;
- все элементы легко снимаются для целей очистки;
- кассета с активированным углем многократного использования позволяет производить многократную замену активного компонента;
- стэнд установлен на колесах – это позволяет выдвигать его и перемещать в подсобное помещение для полной очистки;
- 2 розетки 220/1/50, встроенные во фронтальную поверхность позволяют подключать устанавливаемое на стэнде оборудование;
- для работы стэнда необходима стандартная розетка 220/1/50;
- для подключения дополнительных источников теплового оборудования от розеток, встроенных в стэнд нужно либо 3-х фазное подключение, либо отдельное подключение 220/1/50 к каждой розетке;
- особенности конструкции: - корпус из нержавеющей стали AISI201;
- 3-х стадийная очистка воздуха;
- легко разбирается для очистки;
- колеса для перемещения;
- 2 встроенные розетки для подключения оборудования;
- Размер полезной поверхности для размещения оборудования: 70x110 см;
- максимальная высота размещаемого оборудования: 20 см.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Сталь	Мощность, кВт
VWALL 110	780 x 1100 x 1450	220/1/50	AISI 201	0,54 кВт



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



ЛИНИИ РАЗДАЧИ



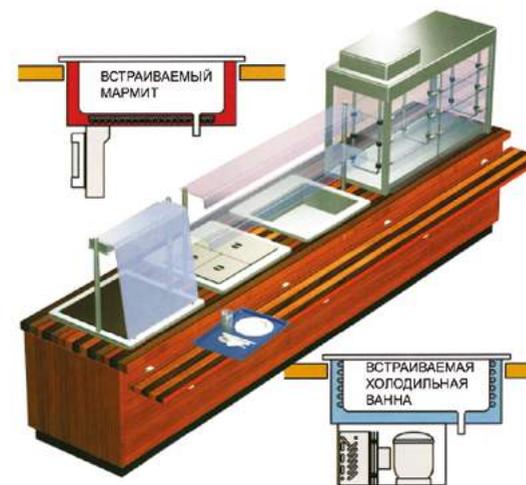
КОНЦЕПЦИЯ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Встраиваемые элементы
drop-in

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

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

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





Особенности конструкции:

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

Примеры готовых проектов:



ВСТРАИВАЕМЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



МАРМИТЫ ВСТРАИВАЕМЫЕ

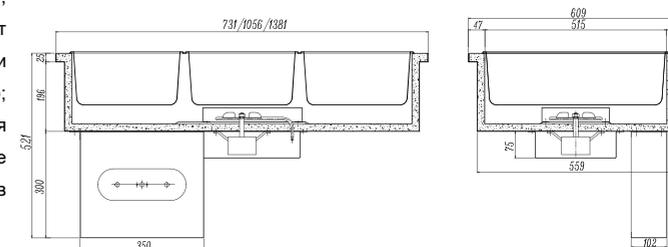
Мармиты серии ВМ

Предназначены для поддержания пищи в горячем состоянии.

Особенности конструкции:

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

Габаритные размеры:



Технические данные:

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

ВМ - 4



RF - 4



МАРМИТЫ ВСТРАИВАЕМЫЕ



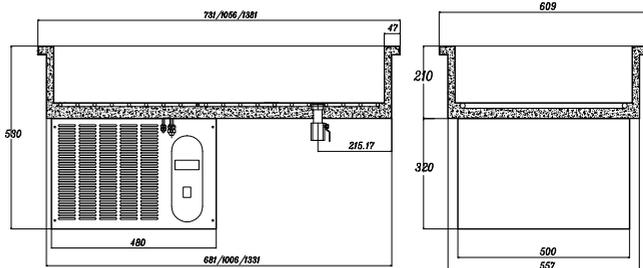
Охлаждаемые ванны серии RF

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

Особенности конструкции:

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

Габаритные размеры:



Технические данные:

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



ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВСТРАИВАЕМЫЕ

Подогреваемые поверхности серии DH

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



DH 2418



DH 3618



DH 4818



SK -12 S

МАРМИТЫ СУПОВЫЕ



Мармиты для супов серии SK

Экономичное решение для ресторанов, баров, предназначенное для поддержания в горячем состоянии готовых супов.

Элегантный внешний вид позволяет устанавливать мармиты SK на буфетных линиях в гостиницах, ресторанах самообслуживания.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ЭЛЕВАТОРЫ ТАРЕЛОК

Передвижной элеватор тарелок с конвективным нагревом серии DRN

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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





СТОЛЫ С ПОДОГРЕВОМ

Столы с подогревом для хранения посуды серии SWMR

Рабочие столы с подогреваемым внутренним объемом найдут применение в линиях раздачи местах выдачи горячих блюд с кухни. Быстрый, равномерный нагрев и восстановление температуры во внутреннем объеме обеспечивается тепловентилятором, расположенным в правой части стола. Модельный ряд включает в себя столы с пристенной отбортовкой (индекс А в названии модели) и без нее. Такой выбор позволяет оптимизировать использование пространства кухни и зоны дистрибуции готовых блюд. Столы SWMR поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Столешница из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм, несущий каркас и нижние полки из нержавеющей стали AISI201;
- столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны;
- 2 двери-купе дают простой полный доступ к внутреннему пространству стола и позволяют устанавливать их в узких проходах;
- точность установки и поддержания температуры гарантируется аналоговым термостатом с рабочим диапазоном температур + 30 / +80 оС;
- продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам, типичным для профессиональной кухни;
- в комплект поставки стола входит полка с перфорацией;
- ножки из квадратной трубы оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из пластика, позволяющими устанавливать стол горизонтально на неровном полу.

Технические данные:

Модель / Модель с отбортовкой	Температура, °С	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
SWMR127 / SWMR127 A	30-90	1,5	1200x700x850
SWMR147 / SWMR147 A	30-90	1,5	1400x700x850
SWMR157 / SWMR157 A	30-90	1,5	1500x700x850
SWMR167 / SWMR167 A	30-90	1,5	1600x700x850



ИК-ЛАМПЫ

Инфракрасные подогреватели пищи серии DHWD34

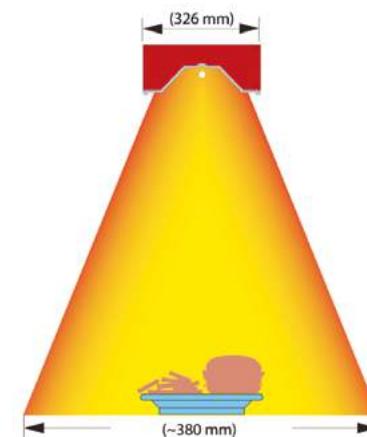
Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях являются ИК-элементы.

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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





ИК-ЛАМПЫ



Инфракрасные подогреватели пищи серии DH635

Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях являются ИК-элементы.

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

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

Особенности конструкции:

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



DH635S

DH635BK

DH635G

Технические данные:

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



ИК-ЛАМПЫ

Инфракрасные подогреватели пищи серии DH637

Источником инфракрасного излучения в предлагаемых моделях являются ИК-элементы.

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

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

Особенности конструкции:

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



DH637G

DH637S

DH637RB

Технические данные:

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



БАНКЕТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ШКАФЫ С ПОДОГРЕВОМ

Шкафы с подогревом для хранения посуды серии E

При сервировке горячих блюд решающее значение имеет температура посуды. Горячее блюдо, выложенное на холодную тарелку быстро, остывает и попадает на стол Вашему гостю едва теплым. Решение этой проблемы – использование тепловых шкафов.



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ШКАФЫ БАНКЕТНЫЕ



Банкетные шкафы серии DH

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПОЛОТЕНЦ

Подогреватели полотенец с УФ серии TW

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



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

Модель	Тип двери	Мощность, Вт	Температура, °С	Габаритные размеры, мм	Вместимость, л
TW-08A	1 откидная	200	-10/+70	270x220x300	5 (10-15 шт.)
TW-16A	1 распашная	180	+60/+80	460x348x308	16 (30-40шт.)
TW-23A	1 распашная	180	+60/+80	495x365x405	23 (50-60 шт.)
TW-32A	2 распашные	320	+60/+80	500x400x625	32 (70-80 шт.)
TW-46A	2 распашные	400	+60/+80	450x290x650	46 (80-90 шт.)



ТАРТАЛЕТНИЦЫ



Тарталетница модель DH Tartmatic

Принцип работы заключается в помещении предварительно поделенных на равные по весу и объему порции округленных тестовых заготовок в нижнюю часть формирующей пластины. Формование тарталетки происходит за счет механического прессования теста верхней пластиной. Способ формования отлично подходит для любого теста обладающего необходимой эластичностью, это может быть песочное, слоеное и дрожжевое тесто. Не лишне упомянуть, что допускается использование как сладкого, так и пресного теста. Одновременный нагрев верхней и нижней пластин позволяет сократить время выпечки до 3 минут. Большое число сменных форм в комбинации с различными наполнителями делают тарталетки универсальным блюдом с высокими эстетическими характеристиками. Собственное производство тарталеток – выгодный, высоко маржинальный бизнес с коротким сроком окупаемости.

Особенности конструкции:

- Модель для настольной установки; - русифицированная панель управления на русском языке; - корпус из нержавеющей стали AISI304; - сменные пластины с антипригарным покрытием из теплопроводящего сплава; - таймер с акустическим сигналом по окончании времени выпечки; - цифровой контроллер с русифицированной панелью управления для установки времени выпечки и температуры; - регулируемые по высоте ножки с пластиковыми пятками; - фиксирование верхней пластины в нижнем положении для получения одинаковой толщины готового продукта; - сбалансированная верхняя пластина; - отдельные термодары для контроля температуры на верхней и нижней пластинах; - выбор из 34 стандартных форм; - простая смена форм без использования инструмента; - возможность разработки специальных форм на заказ.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм		Мощность, кВт	Напряжение питания
DH Tartmatic	размеры со сомкнутой верхней пластиной	440x520x420	3.2	220/1/50
	размеры с открытой верхней пластиной (макс.)	440x520x820		

Примеры форм для выпечки тарталеток DH Tartmatic



DH Tartmatic Plate11
30 шт, верхний диаметр 41 мм,
нижний диаметр 27 мм,
высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate12
30 шт, верхний диаметр 49 мм,
нижний диаметр 38 мм,
высота 15 мм.



DH Tartmatic Plate13
13 шт, верхний диаметр 70 мм,
нижний диаметр 47 мм,
высота 19,5 мм.



DH Tartmatic Plate14
9 шт, верхний диаметр 90 мм,
нижний диаметр 66 мм,
высота 20 мм.



DH Tartmatic Plate15
30 шт, верхний размер 67*34 мм,
нижний размер 52*20 мм,
высота 15 мм.



DH Tartmatic Plate16
15 шт, верхний размер 79*52 мм,
нижний размер 59*35 мм,
высота 16 мм.



DH Tartmatic Plate17
30 шт, верхний размер 41*41 мм,
нижний размер 25*25 мм,
высота 16 мм.



DH Tartmatic Plate18
30 шт, верхний размер 51*46 мм,
нижний размер 33*30 мм,
высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate19
1 шт, максимальная толщина
теста 5,5 мм, минимальная 2,5
мм, толщина бороздки 1,5 мм.



DH Tartmatic Plate20
4 шт, максимальная толщина
теста 5,5 мм, минимальная 2,5
мм, толщина бороздки 1,5 мм.



DH Tartmatic Plate21
30 шт, верхний размер 50*45 мм,
нижний размер 39*34 мм,
высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate22
20 шт, верхний размер 65*42 мм,
нижний размер 46*24 мм,
высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate23
30 шт, верхний размер 42*35 мм,
высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate24
30 шт, верхний размер 51*51*49
мм, нижний размер 32*32*29
мм, высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate25
20 шт, верхний размер 62 мм,
нижний размер 46 мм,
высота 18 мм.



DH Tartmatic Plate26
4 шт, верхний диаметр 125 мм,
нижний диаметр 100 мм,
высота 21 мм.

Примеры форм для выпечки тарталеток DH Tartmatic



DH Tartmatic Plate27
12 шт, размер 98*65 мм,
высота 28 мм.



DH Tartmatic Plate28
30 шт, размером 68*31 мм,
высота 13 мм.



DH Tartmatic Plate29
25 шт, верхний размер 62*45 мм,
нижний диаметр 30 мм,
высота 22 мм.



DH Tartmatic Plate30
1 шт, верхний диаметр 250 мм,
нижний диаметр 232 мм,
высота 19 мм.



DH Tartmatic Plate31
13 шт, верхний диаметр 68 мм,
нижний диаметр 41 мм,
высота 22 мм.



DH Tartmatic Plate32
30 шт, верхний диаметр 35 мм,
нижний диаметр 29 мм,
высота 21 мм.



DH Tartmatic Plate33
13 шт, верхний диаметр 60 мм,
нижний диаметр 55 мм,
высота 16 мм.



DH Tartmatic Plate34
30 шт, верхний диаметр 41 мм,
нижний диаметр 30 мм,
высота 21 мм.



DH Tartmatic Plate35
13 шт, верхний диаметр 50 мм,
нижний диаметр 35 мм,
высота 21 мм.



DH Tartmatic Plate36
30 шт, верхний размер 41*28 мм,
высота 15 мм.



DH Tartmatic Plate37
25 шт, верхний размер 40*40 мм,
нижний размер 28*28 мм,
высота 20 мм.



DH Tartmatic Plate38
30 шт, верхний диаметр 45 мм,
нижний диаметр 32 мм, высота
19,5 мм.



DH Tartmatic Plate39
30 шт, диаметр 39 мм,
высота 17 мм.



DH Tartmatic Plate40
9 шт, диаметр 81 мм,
высота 19 мм.



DH Tartmatic Plate41
25 шт, размер 50*23 мм,
высота 16 мм.



DH Tartmatic Plate42
15 шт, размер 90*30 мм,
высота 19 мм.



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



collection 2017/2018
КИПЯТИЛЬНИКИ



КИПЯТИЛЬНИКИ НАЛИВНЫЕ



Кипяtilьники наливные серии WB Luxe

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



КИПЯТИЛЬНИКИ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ВОДОПРОВОДУ

Кипяtilьники энергосберегающие серии EB SW

Использование технологии пошагового нагревания воды, позволяет получать кипятка на 66% быстрее и эффективнее, чем в случае традиционных наливных кипяtilьников. Соотношение энергоэффективности 1:3: - 3 кВт кипяtilьник серии EB SW эквивалентен по скорости нагрева 9 кВт наливному кипяtilьнику; - 50 литровый кипяtilьник серии EB SW имеет производительность эквивалентную 150 л наливному кипяtilьнику. Сокращенная глубина позволяет размещать кипяtilьники в проходах и узких помещениях.

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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





КИПЯТИЛЬНИКИ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К ВОДОПРОВОДУ



Кипятильники энергосберегающие серии EB E

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПАРОВАРКИ





ПАРОВАРКИ НАПОЛЬНЫЕ



Пароварки напольные серии RS

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

Если отваривание продуктов в воде вызывает ухудшение внешнего вида продуктов, уменьшение концентрации витаминов и минералов,

то приготовление на пару гарантирует Вам полную сохранность всех питательных и органолептических свойств приготавливаемых продуктов.

Область применения пароварок чрезвычайно широка - это госпитали, школьные и детские учреждения, где необходимо приготовление диетических продуктов, это и катеринговые компании, где необходимо приготовление большого количества полуфабрикатов и заготовок овощных салатов.

Дополнительная сфера применения - разогрев ранее приготовленных блюд, возможность быстрого замораживания с последующим приготовлением.

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

Напряжение 380/3/50.



Технические данные:

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



ПАРОВАРКИ НАСТОЛЬНЫЕ

Пароварка настольная модель ES-4

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



Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КОЛПАЧНОГО ТИПА

Посудомоечная машина
модель LHCPX2(H2)

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

Особенности конструкции:

- Встроенные дозаторы моющих и ополаскивающих средств; - для размещения посуды и столовых приборов используются пластиковые кассеты 50x50 см; - кассеты не входят в комплект поставки и заказываются дополнительно; - автоматическое начало цикла мойки при опускании колпака; - возможность выбора одного из 2-х циклов мойки продолжительностью 60 и 90 секунд (производительность 40/60 кассет/ч); - заключительные 15 секунд занимает стерилизация водой с температурой + 82 + 90 оС; - машина снабжена мощной помпой цикла мойки (735 Вт); - корпус машины полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI304; - для соответствия требованиям стандартов безопасности водных стоков и поддержания нормального гигиенического состояния машина снабжена двойной системой фильтрации оборотной воды; - фильтры легко снимаются для очистки; - прямоугольная форма танка и большая площадь фильтра; - танк и бойлер изолированы с внутренней стороны, что позволяет снизить расход электроэнергии на 20%; - аналоговая панель управления с индикацией температуры мойки и ополаскивания; - акустический сигнал по окончании цикла мойки; - система защиты бойлера от перегрева.

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

Технические данные:

Размеры корзины, мм	Полезный проем, мм	Реальная производительность, кассет в час	Напряжение питания	Мощность помпы цикла мойки, Вт	Объем танка, л	Расход воды на один цикл, л	Габаритные размеры, мм
500x500	480 x 480	40-60	380/3/50	735	24	3	610x747x1500






ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ КОЛПАЧНОГО ТИПА

Посудомоечные машины колпачные серии КОМЕС

Посудомоечные машины колпачного типа КОМЕС используется на предприятиях общественного питания и торговли для мойки тарелок, стаканов, чашек и другой посуды.

Модели оснащены электромеханической панелью управления, термостатом для контроля температуры и защитным термостатом. Отличное

соотношение цена/качество.

Особенности конструкции:

- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами;
- ёмкость бака 45 л, мощность нагревателя 4,5 кВт; ёмкость бойлера 7 л, мощность нагревателя 6кВт; мощность моющей помпы 0,6 кВт;
- потребление воды для полоскания: 3 л;
- защитный термостат;
- обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды;
- в комплекте поставки 2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов;
- изготовлено в ЕЭС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Цикл мойки, сек	Дозатор моющего и ополаскивающего средства	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки	Габаритные размеры, мм
КОМЕС-Н500	380/3/50	11,1	90 и 180	да/нет	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 В	380/3/50	11,1	90 и 180	да/нет	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 DD	380/3/50	11,1	90 и 180	да/да	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 В DD	380/3/50	11,1	90 и 180	да/да	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 HP	380/3/50	17,7	55, 75 и 120	да/нет	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 HP В	380/3/50	17,7	55, 75 и 120	да/нет	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 HP DD	380/3/50	17,7	55, 75 и 120	да/да	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440
КОМЕС-Н500 HP В DD	380/3/50	17,7	55, 75 и 120	да/да	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассета для столовых приборов	675x675x1440

Столы к посудомоечным машинам колпачного типа:

Модель	Габаритные размеры, мм	Установка	Наличие мойки	Наличие отверстия для сбора отходов	Наличие душа	Наличие полки
НТ 24 L	740x620x915	левая	нет	нет	нет	да
НТ 24 R	740x620x915	правая	нет	нет	нет	да
НТ 48 L	740x1220x915	левая	нет	нет	нет	да
НТ 48 R	740x1220x915	правая	нет	нет	нет	да
НТС 43 L	740x1100x915	левая	да	нет	да	нет
НТС 43 R	740x1100x915	правая	да	нет	да	нет
НТС 48 L	740x1220x915	левая	да	да	да	нет
НТС 48 R	740x1220x915	правая	да	да	да	нет



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой серии КОМЕС

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой КОМЕС используется на предприятиях общественного питания и торговли для мойки тарелок, стаканов, чашек и другой посуды.

Модели оснащены электромеханической панелью управления, термостатом для контроля температуры и защитным термостатом. Отличное соотношение цена/качество.

Технические данные стаканомоечных машин:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Цикл мойки, сек	Дозатор моющего и ополаскивающего средства	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки	Габаритные размеры, мм
КОМЕС-350	220/1/50	2,65	120	да/нет	нет	2 кассеты 35*35 см, 1 кассета для столовых приборов	475x430x650
КОМЕС-350DD	220/1/50	2,65	120	да/да	нет	2 кассеты 35*35 см, 1 кассета для столовых приборов	475x430x650
КОМЕС-400	220/1/50	3,05	120	да/нет	нет	2 кассеты 40*40 см, 1 кассета для столовых приборов	520x470x720
КОМЕС-400 В	220/1/50	3,05	120	да/нет	да	2 кассеты 40*40 см, 1 кассета для столовых приборов	520x470x720
КОМЕС-400 DD	220/1/50	3,05	120	да/да	нет	2 кассеты 40*40 см, 1 кассета для столовых приборов	520x470x720
КОМЕС-400 В DD	220/1/50	3,05	120	да/да	да	2 кассеты 40*40 см, 1 кассета для столовых приборов	520x470x720



Технические данные посудомоечных машин:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Цикл мойки, сек	Дозатор моющего и ополаскивающего средства	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки	Габаритные размеры, мм
КОМЕС-500	220/1/50	3,4	120	да/нет	нет	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 В	220/1/50	3,4	120	да/нет	да	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 DD	220/1/50	3,4	120	да/да	нет	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 В DD	220/1/50	3,4	120	да/да	да	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 HP	380/3/50	6,6	90 и 180	да/нет	нет	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 HP В	380/3/50	6,6	90 и 180	да/нет	да	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 HP DD	380/3/50	6,6	90 и 180	да/да	нет	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820
КОМЕС-500 HP В DD	380/3/50	6,6	90 и 180	да/да	да	2 кассеты 50*50 см, 1 кассета для столовых приборов	600x600x820

Особенности конструкции:

- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами;
- защитный термостат;
- обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды;
- температура входа воды + 50 - +60 Градусов Цельсия (достигается путем смешения холодной и горячей воды), динамическое давление воды в диапазоне от 0,2 до 0,35 Мпа;
- изготовлено в ЕЭС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии

КАССЕТЫ

Кассеты
для посудомоечных машин

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

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

Особенности конструкции:

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



JW-RT
Тележка для кассет (50x50 см)



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



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



СТОЛЫ-МОЙКА ДЛЯ СОРТИРОВКИ ПОСУДЫ

Стол-мойка с душем для сортировки посуды серии WD

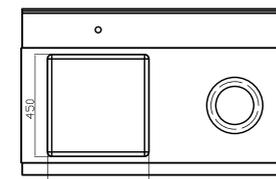
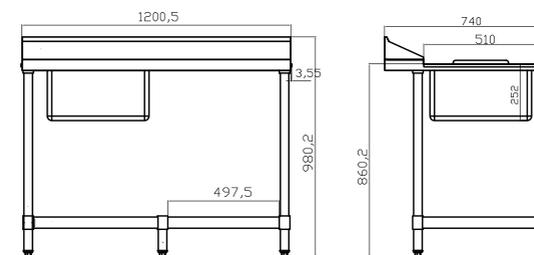
Универсальный стол, совместимый с большей частью купольных машин отечественного (Рада, Гомельторгмаш, Чувашторгтехника) и импортного производства (Winterhalter, Kocateq, Blanco, DIHR, Aristarco, Kromo, Metos, Comenda, MBR). Основное назначение - сортировка и предварительное ополаскивание посуды, помещенной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



Особенности конструкции:

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

Габаритные размеры стола показаны на чертеже.





УТИЛИЗАТОРЫ



Измельчитель отходов модель FWD 750 A2

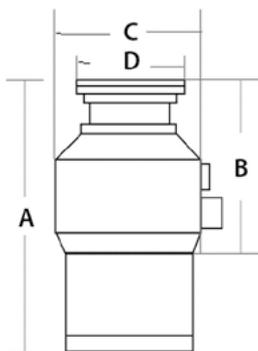
Модель FWD 750 A2 – новое слово в утилизации отходов, которые появляются в процессе функционирования любого предприятия общественного питания. Измельчитель устанавливается в сливное отверстие моечной ванны и соединяется с канализационной сетью. Принцип работы измельчителя заключается в перемалывании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

Использование измельчителя отходов дает Вам чисто экономическую выгоду:

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

Особенности конструкции:

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

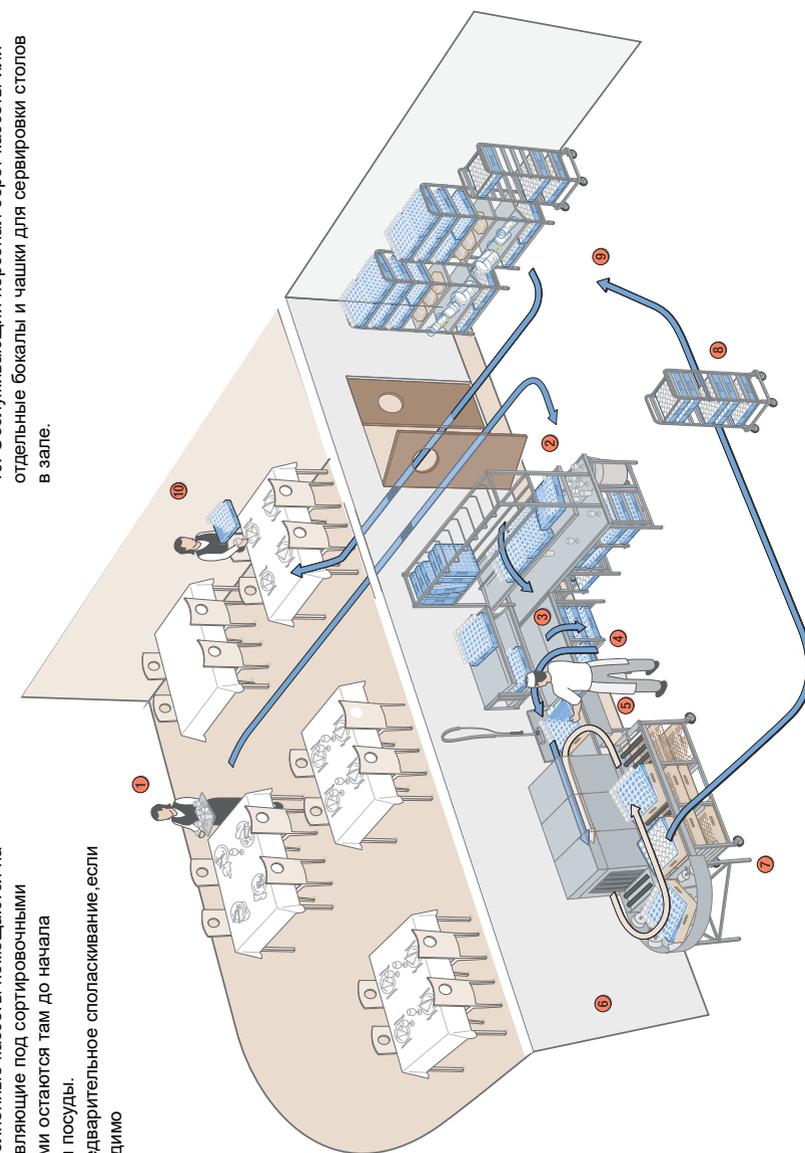


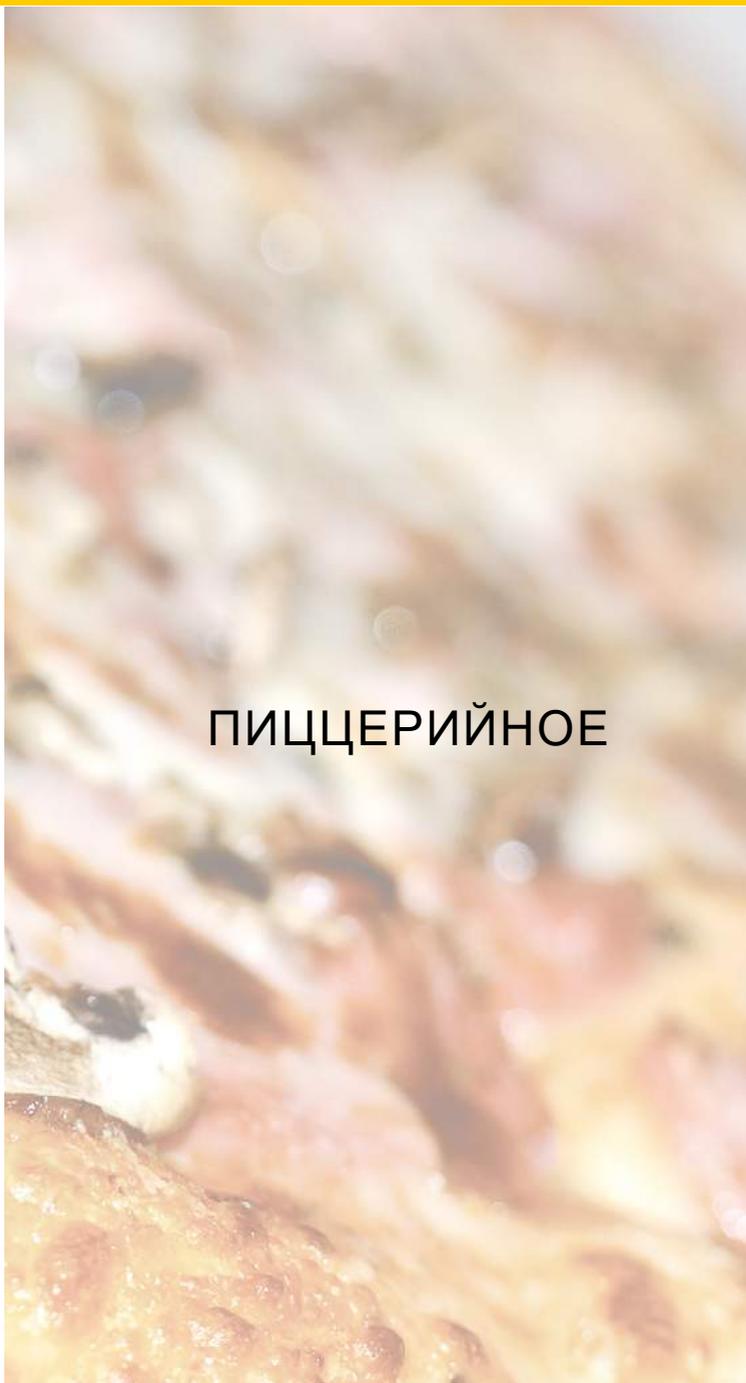
Технические данные:

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

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

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





ПИЦЦЕРИЙНОЕ





МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ



Машина тестомесильные
серии TR 2V ECO

Лучшие в своем классе тестомесильные машины, где в качестве привода и дежи, и перемешивающей спирали используется один двигатель с понижающим редуктором. Основное назначение тестомесильных машин TR 2V ECO - замес дрожжевого теста и других видов теста с влажностью не менее 45%.

Особенности конструкции:

- Тестомесильная машина со съемной дежей объемом 20 или 30 литров и с подъемным месильным органом; - скорость смешивания 158/105 об/мин; - максимальная масса муки для замеса 8 или 12 кг; - корпус из эмалированного стального листа; - дежа, месильный крюк из нержавеющей стали; - панель управления аналоговая: 2 скорости кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер.



Технические данные:

Модель	Объем, л	Напряжение питания	Мощность, кВт	Макс. замес теста, кг	Скорость вращения спирали, об/мин	Габаритные размеры, мм
TR20 2V ECO	20	380/3/50	1,5	8	158/105	753 x 395 x 705
TR30 2V ECO	30	380/3/50	1,5	12	158/105	445 x 795 x 773



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Машины тестомесильные с
горизонтальной мешалкой
серии HS HWM

Приготовление крутого теста с пониженным содержанием воды - задача практически недоступная наиболее распространенным тестомесильным машинам с вертикальной осью вращения дежи. Широкое распространение ресторанов восточной кухни, имеющих в своем ассортименте лапшу, изделия из крутого выпеченного или жаренного теста с начинкой (например, чебуреки) диктует спрос на специализированные тестомесильные машины со сдвоенной горизонтальной мешалкой. Особенностью этих машин является возможность приготовления крутого теста с влажностью ниже 40% (весовое отношение муки к воде не менее 100:40).



Особенности конструкции:

- Загрузка ингредиентов производится в процессе замешивания через верхнюю откидную крышку; - крышка снабжена большим смотровым окном, позволяющим визуально контролировать процесс перемешивания; - по окончании замеса для выгрузки теста необходимо разблокировать опрокидывание дежи, с помощью штурвала наклонить дежу до требуемого положения и выгрузить тесто; - корпус изготовлен из металлического листа покрытого эмалью, безопасной для контакта с пищевыми продуктами; - внутренняя поверхность дежи и мешалка изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - высокий крутящий момент мешалки достигается за счет специализированного редуктора, понижающего скорость вращения мешалки до 18 об./мин; - двигатель снабжен автоматической защитой от перегрузки; - датчик открывания загрузочного люка блокирует работу мешалки при его открывании; - с целью оптимизации процесса замеса и выгрузки теста машина снабжена переключателем направления вращения мешалки.

Технические данные:

Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Максимальная масса замеса, кг (вл. 40%)	Скорость перемешивания, об/мин
HS-HWM 15	1,1	510x740x805	220/1/50	15	40
HS-HWM 25	1,5	510x840x805	220/1/50	25	42
HS HWM 6 ECO	0,75	610x400x630	220/1/50	6	18
HS HWM 12.5 ECO	1,5	460x820x700	220/1/50	12,5	18
HS HWM 25 ECO	2,2	530x760x970	220/1/50	25	18




МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

Машины тестомесильные серии TF ECO

Лучшие в своем классе тестомесильные машины. В моделях TF20 ECO - TF60 ECO в качестве привода, дежи и перемешивающей спирали используется один двигатель с понижающим редуктором, в моделях TF80 ECO - TF200 ECO - два двигателя.

Особенности конструкции:

- Тестомесильная машина для дрожжевого теста с несъемной дежей; - корпус из эмалированного стального листа; - дежа, месильный крюк, защитная решетка из нержавеющей стали; - решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса; - панель управления аналоговая: 2 скорости кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер от 0 до 30мин; - машина установлена на регулируемых по высоте ножках.

Технические данные:

Модель	Объем, л	Напряжение питания	Мощность, кВт	Макс. замес теста, кг	Скорость вращения спирали, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин	Габаритные размеры, мм
TF 20 ECO	21	220/1/50	1,5	8	112/198	12/20	730x390x900
TF 30 ECO	35	220/1/50	1,5	12	112/198	12/20	750x435x900
TF 40 ECO	40	220/1/50	3	14	112/198	12/20	840x480x100
TF 50 ECO	54	220/1/50	3	20	112/198	12/20	840x480x100
TF 60 ECO	62	220/1/50	3	24	112/198	12/20	840x480x100
TF 80 ECO	80	380/3/50	2,95	32	100/120	12	1000x560x1380
TF 100 ECO	100	380/3/50	5,05	40	100/120	12	1080x650x1380
TF 130 ECO	130	380/3/50	6,05	50	100/120	12	1160x730x1380
TF 160 ECO	160	380/3/50	6,25	60	100/120	12	1160x730x1380
TF 200 ECO	200	380/3/50	8,6	75	100/120	12	1160x730x1380
TF 260 ECO	260	380/3/50	9	100	100/120	12	1380x840x560


ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ

Мини - печь для пиццы модель EP-C02M

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

Особенности конструкции:

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

диаметр пиццы 35 см


Технические данные:

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

диаметр пиццы 35 см



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Мини-печь для пиццы серии EP COMPACT

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

на аренде или располагающихся в формате

передвижных киосков. Ограниченная доступная электрическая

мощность в месте подключения – головная боль при открытии практически

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ

Печи статические слотовые для пиццы серии EPС ECO

Печи для выпечки слотового типа – отличное решение для разогрева полуфабрикатов, приготовления бутербродов с горячей начинкой, быстрого разогрева ранее выпеченной пиццы. Популярны в заведениях fast food, casual dining, кофейнях блюда, теплые десерты на основе охлажденных или замороженных полуфабрикатов также могут быть приготовлены за считанные минуты. Печь представляет из себя термоизолированную камеру с выдвижным противнем-решеткой нагревательными элементами, расположенными снизу и сверху камеры. Для регулировки температуры используется термостат. Приготовление происходит на вставляемом между верхней и нижней группой ТЭНов противне-решетке.

Особенности конструкции:

- Мощная теплоизоляция со всех сторон; - корпус из нержавеющей стали AISI201; - полезная высота выпекаемого изделия не более 7-8 см; - изолированная ручка выступающая за контур печи на 5, 5 см для перемещения решетки; - в двух камерной модели, каждая камера содержит раздельные ТЭНы для нагрева сверху и снизу; - защитный термостат для отключения напряжения при аварии регулировочного термостата; - надежный механический таймер с акустическим сигналом, подтверждающим истечение заданного временного интервала; - выдвижной лоток для сбора крошек из нержавеющей стали; - кнопка включения напряжения для каждой камеры.

Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры (без учета ручки), мм	Размер решетки, мм	Число камер
EPС01 ECO	220/1/50	1,13	490x350x240	360x330 - 1 шт	1
EPС02 ECO	220/1/50	2,26	490x350x380	360x330 - 2 шт	2





ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Статическая печь модель EP2

Моноблочные печи начального уровня. Отличное решение для сезонной пиццерии или бизнеса с низким уровнем начальных инвестиций. Представления о профессиональной печи для пиццы с недорогой конструкцией воплощены в четырех предлагаемых моделях. Печь позволит без труда справиться с задачами выпечки пиццы на противне, разогрева и доготовки полуфабрикатов, приготовления горячих бутербродов и закусок. Профессиональное качество по доступной цене.

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ

Статические печи серии EP A

Классические печи для пиццы, спроектированные конструкторами из Италии, отличаются великолепным качеством, оптимальной функциональностью, невысокой ценой.

Продаются под торговыми марками Pizza system (Италия), Bartscher, Morgan (Германия).

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Диапазон температур, С	Габаритные размеры, мм	Размеры камеры, мм	Число камер	Наличие шибера
EPA-4	220/380	4,5	100-450	975x815x415	660x690x130	1	Есть
EPA-8	220/380	9	100-450	975x815x745	660x690x130	2	Есть
EPA-6L	220/380	7,34	100-450	1305x815x415	990x690x130	1	Есть



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Статическая печь серии EP SMART

Классические печи для пиццы, отличаются великолепным качеством, оптимальной функциональностью, невысокой ценой. Made in EU!

Особенности конструкции:

Печь подовая электрическая неразборная; - панорамное смотровое окно для контроля за приготовлением; - электро-механическая панель управления: кнопка включения-выключения, кнопка включения подсветки, термостат до 350 градусов Цельсия с цифровым дисплеем, отдельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов, тепловая завеса; - функция автонагрева через заданный интервал времени; - регулируемый шибер; - дополнительно поставляется стенд, вытяжной зонт.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Размер пода, мм	Число камер
EP 4.35 Smart	380/3/50	6,95	950x1155x450	730x730	1
EP 6.35 Smart	380/3/50	6,95	950x1520x450	1095x730	1
EP 8.35 Smart	380/3/50	13,9	950x1155x800	730x730	2
EP 12.35 Smart	380/3/50	20,4	950x1520x800	1095x730	2

СТЕНДЫ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

Стенды для печей универсальные серии А

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

Особенности конструкции:

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



Порядок сборки стенда:



Технические данные:

Модель стенда	Размер стенда, мм	Модель печи
A 6L	1320x820x1095	EP A 6L/12L
A 8	980x820x770	EPA4/EPA8
A 12L	1305x820x770	EPA6L/EPA12L



ПЕЧИ КОНВЕЙЕРНЫЕ

Печи конвейерные серии HX S

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

Особенности конструкции:

- Печь конвейерная статическая электрическая однокамерная для приготовления сэндвичей, полуфабрикатов пиццы диаметром до 38 см (HX1S) и 48 см (HX2S); - конвейер из проволоки нержавеющей стали диаметром 0,7 мм, шириной 380 мм (HX1S) 500 мм (HX2S) и длиной 1050 мм; - производительность по полуфабрикатам пиццы – до 20 пицц/ч; - корпус печи и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, из нержавеющей стали AISI 304; - система перераспределения тепловых потоков между низом и верхом камеры; - цифровая панель управления с возможностью регулировки скорости движения конвейера до 60 см/мин, направления движения конвейера и изменения степени нагрева 24 нагревательных элементов (верхних и нижних) и диапазона температур от 0 до 300 градусов Цельсия; - мощность двигателя привода конвейера 60 Вт; - защитный термостат; - возможность подключения к сети 220/1/50 или 380/3/50.


Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Диапазон температур, оС	Размер конвейера, мм
HX1S	220/380	6,7	1530x580x430	от 0 до +300	380x1050
HX2S	220/380	8,4	1530x1130x740	от 0 до +300	510x1420


ПЕЧИ КОНВЕЙЕРНЫЕ

Печь конвейерная модель EPCV12.5/52

В настоящий момент - оптимальный выбор для пиццерий сфокусированных на развитии и качестве готового продукта. Конвейерная печь гарантирует качество выпечки лучше итальянских аналогов, производительность и стабильность выпечки, как у печей из США.


Особенности конструкции:

- Печь конвейерная конвекционная электрическая однокамерная с временем приготовления пиццы диаметром от 15 до 50 см до 5 мин; - время разогрева до рабочей температуры не более 12 минут; - конвейер шириной 52 см из нержавеющей проволоки движется в двух направлениях (скорость движения регулируется); - производительность - 50-60 пицц/ч диаметром 30 см; - внутренний размер камеры - 52x71x9 см; - цифровая панель управления с регулированием температуры, скорости конвейера (время выпечки), направлением конвейера; - принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером; - максимальная рабочая температура печи +300С; - используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи; - устанавливается на стенде (не входит в комплект поставки); - печь готова для установки в 2 и 3 яруса.


Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Производительность, шт/ч
EPCV 12.5/52	1140x1520x450	12,5	380/3/50	60

R 500



ПОДОГРЕВАТЕЛИ ПИЦЦЫ



Подогреватели пиццы серии R

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



КОНУСНАЯ ПИЦЦА



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

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


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

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


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

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


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

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






ПРЕССЫ ДЛЯ КОНУ-ПИЦЦЫ

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

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПРЕССЫ ДЛЯ КОНУ-ПИЦЦЫ

Термопресс для формования основания коно-пиццы модель PA-C2x2

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



Особенности конструкции:

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

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

Технические данные:

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



ПРЕССЫ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ



Пресс для формования основания коно-пиццы модель PA-01

Универсальный механический пресс с электрическим приводом. Принцип работы заключается в формовании предварительно округленной тестовой заготовки между сжимаемым плунжером и парой алюминиевых конусов.

Основные преимущества такого пресса:

- отсутствие термообработки в момент формования;
- простая мойка форм;
- возможность использования одного пресса для формования конусов различных размеров;
- подключение к сети 220/1/50 и крайне низкая потребляемая мощность;
- компактный размер (для размещения на столе достаточно площади 50x50 см).

Особенности конструкции:

- Производство конусов для пиццы 2-х размеров (15,5 x 7 см и 10,5 x 5 см); - в комплект поставки входит 16 пар конусов каждого размера; - эмалированный корпус из конструкционной стали; - плунжер с наконечником для фиксирования внутреннего конуса и автоматическим возвратно-поступательным движением; - двигатель с охлаждением вентилятором и защитой от перегрузок; - основание с фиксатором для внешнего конуса; - управление с помощью кнопки; - производительность пресса - 4 конуса в минуту; - полученные заготовки подлежат пропеканию в ротационной печи для коно-пиццы FPE (время выпечки 15-20 минут).



Технические данные:

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



ПРЕССЫ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

Термопресс механический для формования основания коно-пиццы серии PA-02M

Позволяет формировать до 2-х конусов одновременно. Пресс снабжен индивидуальными аналоговыми термостатами для верхних и нижних матриц. Цикл прессования – пропекания – разведения форм происходит за счет усилия прикладываемого оператором. Положите предварительно поделенные и округленные тестовые заготовки равной массы в нижние формы, произведите опускание верхних форм и зафиксируйте форму. По истечении необходимого для выпечки периода времени разведите с помощью рычага нижнюю форму (она разводится на две симметричные части), поднимите верхнюю часть пресса. Готовые заготовки упадут вниз и по специальной направляющей выпадут справа от оператора. Средняя продолжительность цикла приготовления 2-х форм – 120 сек. Формы для выпечки из полированного теплопроводного сплава. Стандартные размеры стаканчиков (внешний диаметр верхнего среза x высота x толщина стенки): - 60 x 140 x 5 мм (для PA-02M); - 70x170x6 мм (для PA-02MB)



Особенности конструкции:

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

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество и размеры конусов	Напряжение питания	Мощность, кВт
PA-02M	300x400x780	2 шт x 60*140*5 мм	220/1/50	1,5
PA-02MB	300x400x780	2 шт x 70*170*6 мм	220/1/50	1,5



ПЕЧИ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ



Конвективная печь модель EPF1

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

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

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПЕЧИ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

Ротационная печь для выпечки коно-пиццы модель FPE

Печь спроектирована специально для выпечки конопиццы. Уникальной особенностью этой печи является возможность использования ее, как для выпечки отформованных тестовых полуфабрикатов, получаемых после холодного прессования на PA-01 (процесс занимает 15 – 20 минут), так и доготовки коно-пиццы на основе пропеченных полуфабрикатов, получаемых горячим прессованием на термопрессах PA-C4, PA-C2x2. Для подключения печи достаточно источника переменного тока 220/1/50. Конвективный нагрев в сочетании с вращающимися держателями для конопиццы обеспечивают быструю и равномерную выпечку. Наличие внутренней подсветки делает печь FPE идеальным решением для предприятий fast-food, использующих концепцию front cooking, когда оборудование устанавливается непосредственно в зале, а процесс приготовления происходит на глазах у клиентов. Модель имеет модификацию FPE2 с двойным стеклопакетом.



Особенности конструкции:

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

Панель управления:

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

Технические данные:

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





ВИТРИНЫ ДЛЯ КОНУ-ПИЦЦЫ



Витрина тепловая модель DH1P

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ФАРШЕМЕШАЛКИ



Фаршемешалки серии FMM

Фаршемешалки Kocateq FMM предназначены для быстрого и равномерного перемешивания рыбного либо мясного фарша различными компонентами. Также для насыщения фарша воздухом, что делает его более пышным и приятным на вкус.

Особенности конструкции:

- Фаршемешалка (миксер) из нержавеющей стали;
- съемный шнек из нержавеющей стали;
- устанавливается на столе на присосках;
- миксер с ручным приводом;
- в качестве электрического привода может использоваться рыхлитель мяса GETS 737 или привод G22;
- входящая в комплект поставки ручка позволяет осуществлять перемешивание без использования электропривода.



электропривод G22



рыхлитель мяса GETS 737

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Объем, л	Модель привода
FMM 03	230x430x320	11	GETS 737
FMM 04	380x320x480	17	GETS 737
FMM 30	550x420x480	30	G22
FMM 40	580x530x490	40	G22
FMM 50	580x550x520	50	G22
FMM 60	610x560x550	60	G22

Технические данные электропривода:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, Вт
GETS 737	300x200x400	220/1/50	300
G 22	590x360x600	220/1/50	900



РЫХЛИТЕЛИ МЯСА

Рыхлители мяса серии G

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

Особенности конструкции:



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

Технические данные:

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



GETS737



G 810000

КЛИПСАТОРЫ



Клипсаторы механические
серии G

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

Особенности конструкции:

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

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



Технические данные:

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

Скобы:

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

ШПРИЦЫ ДЛЯ ФАРША



Шприцы механические
серии SV/SH

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

Особенности конструкции:

- Шприц представляет из себя цилиндр с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем; - на конце цилиндра крепится воронка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем; - для подачи фарша используется поступательное движение поршня, которое обеспечивается механическим редуктором; - редуктор имеет два привода, отличающиеся передаточным числом, это позволяет дозировать фарши с различной консистенцией; - конструкция из нержавеющей стали AISI304 легко разбирается.

В комплект поставки входят:

- 4 воронки из нержавеющей стали с выходным диаметром 16, 22, 32 и 38 мм.

Отдельно можно приобрести:

- Насадку для формирования котлет. Она значительно ускоряет процесс формирования котлет, при этом котлеты получаются одинаковой величины; - Электрический привод для вертикальных шприцов серии SV.



насадка для формирования котлет

Технические данные:

Модель	Тип	Габаритные размеры, мм	Размер цилиндра, мм (диаметр x длина)	Объем цилиндра, л	Модель электрического привода (опция)
SV 3	Вертикальный	340x300x570	140x200	3	SV357 ESS (01)
SH 3	Горизонтальный	470x230x240	140x200	3	-
SV 5	Вертикальный	340x300x690	140x320	5	SV357 ESS (01)
SH 5	Горизонтальный	590x230x240	140x320	5	-
SV 7	Вертикальный	340x300x830	140x460	7	SV357 ESS (01)
SH 7	Горизонтальный	830x230x240	140x460	7	-
SV 10	Вертикальный	330x370x600	219x270	10	SV101215 ESS (02)
SV 12	Вертикальный	330x370x650	219x320	12	SV101215 ESS (02)
SV 15	Вертикальный	330x370x730	219x400	15	SV101215 ESS (02)



ПИЛЫ ДЛЯ МЯСА



Ленточные пилы серии JG

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



КУТТЕРЫ

Куттеры серии TQ

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

Идеальная равномерность измельчения и перемешивания - это то, что отличает куттеры с вращающейся чашей от традиционных куттеров с неподвижной емкостью, где возможно возникновение "мертвых зон", т.к. продукт не перемешивается в процессе работы, особенно хорошо эта разница видна при измельчении объемных продуктов, таких как капуста или кочаный салат.

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

Особенности конструкции:

- Скорость вращения ножа - 1400 об/мин;
- время измельчения и перемешивания большей части продуктов не превышает 2-3 минут;
- предлагаются несколько моделей, отличающихся объемом чаши;
- прочная литая конструкция куттеров, изготовлена из эмалированной или анодированной стали, позволяет эксплуатировать их на протяжении многих лет без специального обслуживания;
- предназначены для установки на рабочих столах.

Технические данные:

Модель	Корпус	Объем чаши, л	Напряжение питания	Мощность, кВт	Класс влагозащитенности	Габаритные размеры, мм
TQ 5	Эмалированная сталь	5	220/1/50	0,6	IPX1	525x420x536
TQ 8	Эмалированная сталь	8	220/1/50	1	IPX1	800x550x550
TQ 5 A	Анодированная сталь	5	220/1/50	0,6	IPX1	525x420x536
TQ 8 A	Анодированная сталь	8	220/1/50	1	IPX1	800x550x550
TQHL 8	Анодированная сталь	5,5	220/1/50	0,55	IPX1	750x500x460
TQHL14	Анодированная сталь	10	220/1/50	0,75	IPX1	755x470x470





СЛАЙСЕРЫ



Автоматические слайсеры для гастрономии серии GDS A

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

спроектирована для интенсивной эксплуатации.

Особенности конструкции:

- Слайсер автоматический с горизонтальным ножом; - толщина нарезки от 0 до 17 мм; - диаметр ножа от 250 до 300 мм в зависимости от модели; - длина реза от 155 до 200 мм в зависимости от модели; - корпус и движущиеся части гравитационного слайсера из полированного анодированного алюминия, основание из сплава алюминия; - дисковый нож из специальной инструментальной стали со специально обработанной режущей кромкой; - отдельные приводы для ножа и каретки; - автоматическая система смазки направляющих каретки с принудительной циркуляцией масла; - скорость нарезки 45 резов / мин; - безопасность работы: лезвие слайсера открыто только в зоне нарезания; - устанавливается на прорезиненных ножках амортизирующие машину в процессе эксплуатации.

Технические данные:

Модель	GDS250A/155	GDS300A/155	GDS300A/200
Диаметр ножа, мм	250	300	300
Длина реза, мм	155	180	200
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Мощность привода ножа, Вт	240	270	270
Мощность привода каретки, Вт	300	530	530
Скорость нарезки, рез/мин	45	45	45
Габаритные размеры, мм	475x535x690	490x590x690	545x590x740
Вес, кг	63	70	73

СЛАЙСЕРЫ



Слайсеры для гастрономических продуктов серии MS

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



PPHLP

ОВОЩЕЧИСТКИ



Картофелеочистительные машины серии PP

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

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

Особенности конструкции:

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



PP

Технические данные:

Модель	Корпус	Напряжение питания	Мощность, Вт	Загрузка картофеля, кг	Габаритные размеры, мм
PP08	эмалированная сталь	220/1/50	370	8	430x430x730
PP15	эмалированная сталь	220/1/50	750	15	475x540x785
PP30	эмалированная сталь	220/1/50	1500	30	850x530x800
PP08A	нержавеющая сталь	220/1/50	370	8	430x430x725
PP15A	нержавеющая сталь	220/1/50	750	15	475x540x785
PP30A	нержавеющая сталь	220/1/50	1500	30	850x530x800
PPHLP 15	нержавеющая сталь	380/3/50	1000	15	550x410x1060
PPHLP 20	нержавеющая сталь	380/3/50	1250	20	590x460x1100



ОВОЩЕЧИСТКИ

Картофелеочистительная машина валковая модель PPHLP800

Позволяет существенно снизить трудовые и временные затраты на решение ежедневных задач. Процесс чистки в этих аппаратах полностью автоматизирован: потребуются лишь загрузить овощи в специальный бункер.



Особенности конструкции:

- Овощечистка с загрузкой до 15 кг для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры; - очистка кожуры осуществляется нейлоновыми щетками; - производительность 400 кг/ч; - электромеханическая панель управления; - автоматическое отключение при открытии загрузочного люка; - таймер на 4 минут; - крышка люка из прозрачного пластика; - корпус и бункер из нержавеющей стали; - в комплект поставки входит подставка с сетчатым фильтром для сбора отходов.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, кВт	Производительность, кг	Габаритные размеры, мм	Максимальная разовая загрузка, кг
PPHLP800	380/3/50	0,75	400	520x640x1220	15



МАШИНЫ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ



Овощерезательная машина модель HLC 500

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

Особенности конструкции:

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

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

Технические данные:

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

*может использоваться с решетками для нарезки кубиками

Вид диска	Размер, мм
Слайсер	2
Слайсер	4
Слайсер	6
Слайсер CP8*	8
Слайсер CP 10*	10
Жульен CHU2.5	2,5x2,5
Жульен CHU4	4x4
Тёрка	3
Тёрка	5
Тёрка	6
Решетка для кубиков CD8	8x8x8
Решетка для кубиков CD10	10x10x10
Решетка для кубиков CD12	12x12x12
Решетка для кубиков CD20	20x20x20

МАШИНЫ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ



Овощерезательная машина модель HLC 300

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

Особенности конструкции:

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



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

*может использоваться с решетками для нарезки кубиками или брусочками

Технические данные:

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



БЛЕНДЕРЫ



Блендеры серии BL

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

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

Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



БЛЕНДЕРЫ

Блендер с звукопоглощающим чехлом модель TQ8000

Быстрое выполнение операций приготовления смулли с уникальной кремообразной консистенцией, измельчения льда, перемешивания и измельчения продуктов в жестких условиях эксплуатации в баре. Неразборный 6-ти лопастной нож с запатентованным профилем – гарантия быстрого и равномерного измельчения. Специальная конструкция, позволяющая хранить емкости вложенные друг в друга для экономии места. Контрольная панель позволяет выбирать простым нажатием один из 3 режимов непрерывной работы или 3-х стандартных программ, ограниченных по времени.



Особенности конструкции:

- При использовании стандартного внешнего звукопоглощающего чехла сокращение уровня шума на 40%; - кувшин из экологически чистого прозрачного BPA-FREE (без бисфенола) поликарбоната Eastman-Tritan; - встроенная система диагностики позволяет производить диагностику ключевых узлов блендера с помощью компьютера (USB порт); - специальная технология Jar Sensor исключающая включение двигателя блендера в случае неправильной установки стакана; - специальная конструкция стакана с технологией Wave flow направляющая продукт к лезвиям на дно стакана в процессе перемешивания; - защита двигателя от перегрева; - металлическое сочленение привода ножа чаши и двигателя основания; - крышка из звукопоглощающего силикона с отверстием для толкателя (толкатель в комплекте поставки); - резиновые ножки, для надежной фиксации на рабочей поверхности и компенсации вибраций возникающих при работе; - технологическая полость для хранения провода в дне блендера.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры		Объем чаши	Мощность двигателя	Максимальная скорость вращения
TQ8000	без звукоизолирующего чехла	20x24x42 см	1,5 л	950 Вт (3 л.с.)	38 000 об/мин
	с звукоизолирующим чехлом (в комплекте поставки) в закрытом состоянии	29x26x46.5 см			
	с звукоизолирующим чехлом (в комплекте поставки) в открытом состоянии	29x26x66.5 см			



СОКОВЫЖИМАЛКИ



Соковыжималка для цитрусовых
модель S40 ECO

При продаже фрэша, можно позволить себе маржу в размере 100 – 200%. Основным оборудованием для получения фрэша в общепите является роторная соковыжималка, где в качестве элемента для отжима использованы купольные вставки по форме повторяющие внутреннюю поверхность цитрусовых. Для вращения конуса использован электрически привод, а прижим половинки фрукта осуществляется с помощью руки. Предлагаемая модель не содержит прижимного рычага, и подразумевает удержание половинки апельсина, грейпфрута рукой.

Особенности конструкции:

- Асинхронный прямой привод предельно допустимой для соковыжималок этого класса мощностью 180 Вт;
- двойная изоляция вала двигателя от протечек;
- вал закреплен на двух подшипниках;
- двигатель с системой принудительной вентиляции (вес двигателя 5,2 кг);
- сменные пластиковые купола отжима диаметром 80 и 55 мм;
- влагозащищенный выключатель соответствующий классу IPX65;
- простое включение стандартной вилки в розетку;
- комфорт и эргономичное распределение нагрузки при отжиме достигается наклонным относительно вертикали расположением вала двигателя;
- прочный массивный корпус из сплава силумина с многослойным синтетическим покрытием pop-finger print, которое имеет опрятный внешний вид, не собирает отпечатки пальцев, легко поддерживается в чистоте;
- съемный отсек отжима диаметром 16 см, сепаратор и корпус для сбора сока соответствуют требованиям FDA изготовлены из BPA free пластика ABC. Простые демонтаж и установка для мойки в посудомоечной машине;
- прорезиненные ножки для надежной фиксации на рабочей поверхности;
- съемный пластиковый капле сборник.

Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Мощность, Вт	Напряжение питания	Вес, кг	Скорость вращения вала, об/мин
S40 ECO	200x300x340	180	220/1/50	13	14 000

СОКОВЫЖИМАЛКИ



Соковыжималки для цитрусовых
автоматические серии WF 2000

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

Особенности конструкции WF2000ASJ:

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

Особенности конструкции WF2000M3:

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



WF 2000 M3

Технические данные:

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



СОКОВЫЖИМАЛКИ



Соковыжималка модель WF J80

Настольная барная соковыжималка для отжима сока из твердых фруктов и овощей. Тяжелый корпус, мощный двигатель и отлично стабилизированные вращающиеся части обеспечат долгую и безупречную службу в ресторане, джус-баре, супермаркете или фаст-фуде. Все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали и пищевого пластика.

Особенности конструкции:

- Соковыжималка универсальная для приготовления сока из овощей и фруктов; - размер загрузочного отверстия 75 мм (фрукты, например яблоки, входят целиком); - пластиковый корпус машины; - пластиковая емкость для отходов 5 л; - загрузочное отверстие дополнительно закрывается откидной крышкой; - пластиковый толкатель; - мотор со скоростью 7200 об/мин; - поворотный носик исключает проливание сока; - защита от перегрузки; - непрерывная работа при полной нагрузке до 2-х минут; - аналоговая панель управления: кнопка вкл/выкл; - легко разбирается для очистки; - устанавливается на силиконовых ножках; - конструкция heavy-duty для коммерческого использования; - емкость для отходов 5 л; - специальная обработка поверхности пластика корпуса, не собирающая отпечатки пальцев, что в сочетании с черным цветом гарантирует опрятный вид соковыжималки; - не бросается в глаза, отлично впишется в интерьер любого бара; - сетка сепаратор с терочным диском из нержавеющей стали AISI316; - конструкция полностью воспроизводит технологические решения использованные в модели J 80 Ultra NP (56000A).



Технические данные:

Модель	Скорость, об/мин	Напряжение питания	Мощность, Вт	Загрузочное отверстие, мм	Габаритные размеры, мм	Объем емкости для отходов, л
WF J80	7200	220/1/50	2000	75	410x230x530	5



СОКОВЫЖИМАЛКИ

Соковыжималка модель WFUltra80

Мощная профессиональная соковыжималка для отжима сока из твердых фруктов и овощей. Тяжелый литой корпус из нержавеющей стали, мощный двигатель и отлично стабилизированные вращающиеся части обеспечат долгую и безупречную службу в ресторане, джус-баре, супермаркете или фаст-фуде. Все части, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали. Соковыжималки WFUltra80 являются одними из лучших в мире в классе профессиональных соковыжималок и соответствуют требованиям стандартов CE, ГОСТ-P.



Особенности конструкции:

- Соковыжималка универсальная для приготовления сока из овощей и фруктов; - корпус из нержавеющей стали AISI 304 и черного пластика ABC; - специальная обработка поверхностей для наилучших асептических свойств; - не собирает отпечатки пальцев, благодаря чему соковыжималка имеет опрятный внешний вид в течении рабочего дня; - контейнер для жмыха объемом 7,5 л легко вставляется под сбрасывающее сопло; - диаметр загрузочного отверстия 8 см; - высота сливного носика от рабочей поверхности 162 мм; - мощный и тихий асинхронный мотор промышленного назначения обеспечивает скорость вращения 3000 об/мин, благодаря которой соки окисляются медленнее, имеют однородную консистенцию и отличаются превосходным вкусом; - низкий уровень шума, позволяет использовать соковыжималку прямо на барной стойке; - чаша оснащена носиком "капля-стоп", который закрывается откидной крышкой; - защита от перегрузки; - аналоговая панель управления: кнопки вкл/выкл; - устанавливается на силиконовых ножках.

Технические данные:

Модель	Скорость, об/мин	Напряжение питания	Мощность, Вт	Габаритные размеры, мм	Загрузочное отверстие, мм
WFUltra80	3000	220/1/50	700	470x240x530	80




МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Миксеры для молочных
коктейлей серии BLER M

Спроектированы для интенсивного
коммерческого использования. Простой,
изящный, не вычурный дизайн позволит
установить миксер в любом баре.

Особенности конструкции:

- Миксер настольный с 1 или 2 стаканами вместимостью 1000 мл для приготовления коктейлей;
- вариатор скорости от 7300 до 10000 об/мин;
- микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии;
- мощный вентилируемый двигатель;
- датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве;
- корпус из нержавеющей стали Aisi202;
- силиконовые ножи.



Технические данные:

Модель	BLER M1	BLER M2
Мощность, Вт	300	300+300
Скорость вращения, об/мин	7 300/10 000	7 300/10 000
Число стаканов, шт	1	2
Габаритные размеры, мм	240x220x515	160x330x495



ПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ





ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ



Универсальные печи серии EFO

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

Идеальное решение для предприятий общественного питания, предпочитающих традиционный способ приготовления

пищи и не располагающих значительными средствами для инвестиций.

Лучшее сочетание цена/качество!

Особенности конструкции:

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

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



Технические данные:

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



ПЕЧИ СТАТИЧЕСКИЕ

Универсальная печь модель GU-6

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



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



ПЕЧИ КОНВЕКТИВНЫЕ



Печи серии YXD
(4 противня 31 x 40 см)

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ПЕЧИ КОНВЕКТИВНЫЕ

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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





МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА



Тестоделитель полуавтоматический модель OMJ36

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Тестоделители-округлители полуавтоматические серии OMJ 3 A

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



Особенности конструкции:

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

Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Размеры в упакованном состоянии, мм	Максимальные размеры в рабочем положении, мм	Число заготовок за 1 деление	Масса заготовки, гр
OMJ 3 30A	750	850x750x1500	600x700x2100	30	30-100
OMJ 3 36A	750	850x750x1500	600x700x2100	36	25-85



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Тестораскатки настольные серии OMJ

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

DUTY для интенсивного использования.

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА

Тестораскатка настольная модель OMJ 200

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



Особенности конструкции:

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



Технические данные:

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



МАШИНЫ ОБРАБОТКИ ТЕСТА



Формовальщик коротких изделий из теста модель OMJ 280

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

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

Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Шкафы расстоечные серии YXD (8 противней 60x40 см)

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



Особенности конструкции:

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

Технические данные:

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



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ



Шкафы расстойные ретарда серии YXDL D

Если вам необходимо, чтобы к моменту открытия (например в 8:00) готовая выпечка была на витрине, пекарь и кондитер должны появиться на рабочем месте в 5:30 – 6:00. При этом в течение дня нагрузка на пекарню минимальна, а следующий пик приходится на вечернее время. Решение проблемы планирования рабочего дня при выпечке из дрожжевого теста – использование замедлителя ферментации, называемого ретарда (от лат. retardatio — замедление). Принцип работы расстойного шкафа с функцией замедления брожения (другой термин встречающийся в России: камера расстойки с консервацией или ретардер) заключается в быстром снижении температуры отформованных изделий из теста. Это останавливает развитие дрожжей на длительное время. В рассматриваемых моделях это время ограничено программой контроллера 24 часами. Предлагается 3 режима работы: - автоматический; - режим охлаждения; - режим расстойки.

Автоматический режим:

Подразумевает последовательное автоматическое выполнение 3-х шагов с индивидуально программируемыми значениями параметров температуры, продолжительности и относительной влажности. 1 шаг – шоковое охлаждение; - 2 шаг предварительная расстойка; - 3 шаг окончательная расстойка. Автоматическая программа отлично вписывается в сценарий подготовки утренней выпечки с вечера или в период, когда пекарня не загружена. Все делается заранее, заготовки отдыхают при низкой температуре, через заданный интервал времени расстаиваются и утром пекарю остается загрузить созревшие изделия в печь.

Режим охлаждения:

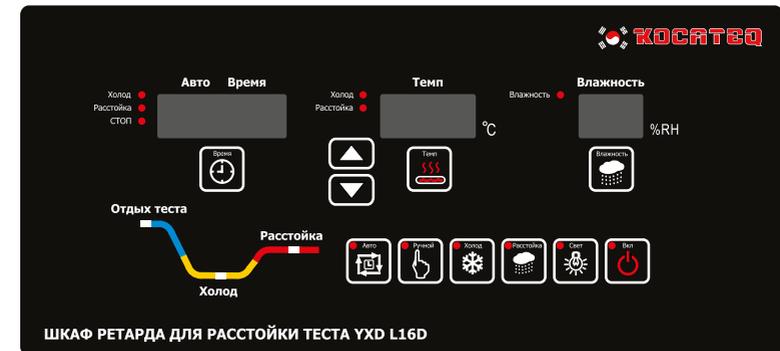
Используется в сценарии массового производства. Отформованные изделия охлаждаются в ретардере и по достижении нужной температуры перекладываются в холодильные шкафы или камеры с высоким уровнем влажности для длительного хранения.

Режим расстойки:

В этом режиме ретардер работает как дорогой расстойный шкаф с удержанием заданной температуры и уровня влажности.

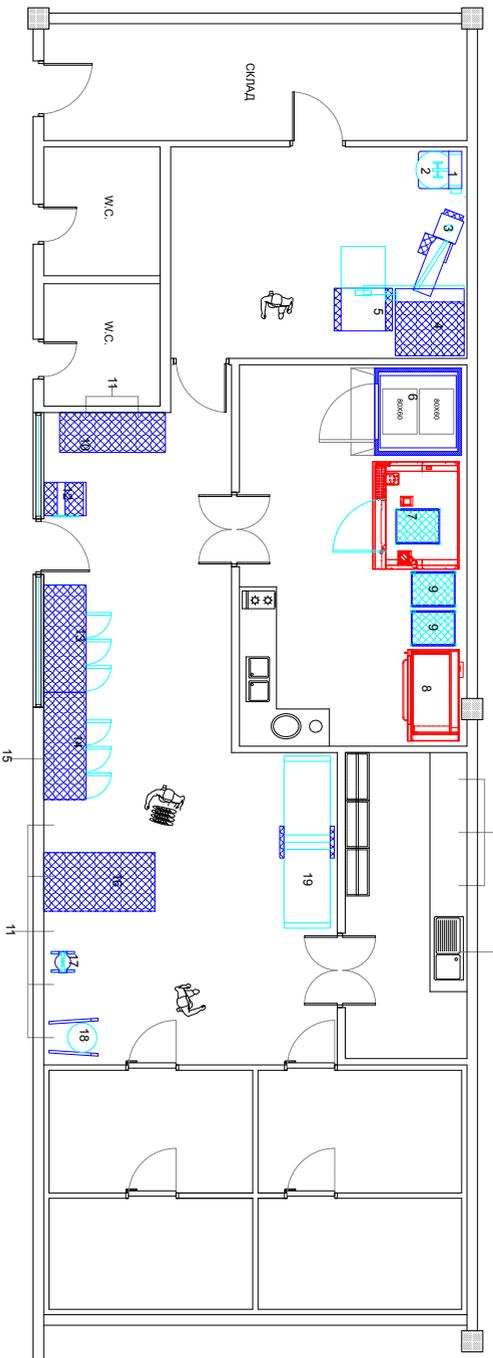
Особенности конструкции:

- Русифицированный цифровой контроллер с кнопочным управлением, не перегруженный функциями;
- активная система увлажнения, для равномерного и быстрого распределения влаги во внутреннем объеме;
- конвективная система охлаждения с помощью холодильной машины с воздушным охлаждением конденсатора и герметичным компрессором европейского производства гарантирует равномерное и быстрое охлаждение теста;
- конвективная система нагрева на стадии расстаивания;
- звуковая индикация окончания запрограммированного временного интервала;
- подсветка камеры для визуального контроля процессов, происходящих в камере.



Технические данные:

Модель	YXDL16D	YXDL32D
Напряжение питания	220±10%	
Частота, Гц	50	
Габаритные размеры, мм	580x980x1880	780x1200x2100
Установленная мощность, кВт	1,5	2
Формат и количество используемых противней	400*600мм x 16	400*600мм x 32
Рабочая температура цикла охлаждения, оС	+2 ~ +8	
Рабочая температура цикла расстойки, оС	0~50	
Точность автоматического поддержания температуры с учетом гистерезиса, оС	±2	
Диапазон регулировки влажности, %RH	0~99	
Точность автоматического поддержания влажности с учетом гистерезиса, %RH	±5	
Диапазон программируемого временного интервала, часы	0~24	
Климатический класс	Влажность 85%RH, температура 38оС	



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





СУШИ



КАЙТЕН СУШИ

Кайтен суши

Специальный секторный конвейер для дистрибуции готового суши.

С чего начать?

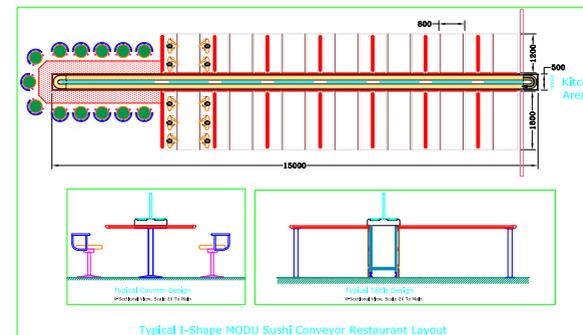
Итак, Вас заинтересовала возможность установки конвейера в Вашем заведении. Для начала надо обзавестись чертежом помещения и грубо наметить место, где он будет установлен, не забывая о пространстве для размещения посетителей, поваров и необходимого минимума оборудования.

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

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

Конвейер типа А.

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





КАЙТЕН СУШИ



Кайтен суши (продолжение)

Конвейер типа Б.

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

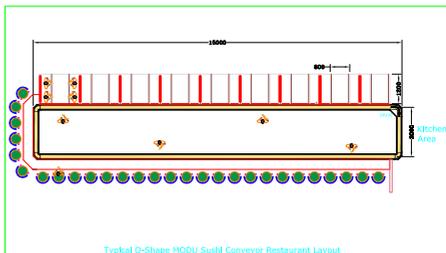
Особенности комплектации:

У вас есть возможность выбрать три варианта стенда:

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

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

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



ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА

Термосы для риса серии RCWB

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



Главное условие сохранения консистенции готового риса и безопасности его использования – это поддержание его температуры на уровне не ниже + 65 Градусов Цельсия.

Именно для этих целей предназначены предлагаемые термосы.

Особенности конструкции:

- Термос имеет двойную стенку, где в качестве термоизоляции выступает инертный газ;
- термос изготовлен из нержавеющей стали AISI304;
- крышка снабжена изолирующей полимерной прокладкой;
- термоизолированные ручки облегчают переноску;
- специальная форма дна и крышки позволяют устанавливать один термос на другой;
- термосы RC - незаменимый элемент в любом суши ресторане, также могут использоваться для доставки горячей пищи;

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Полезный объем, л
RCWB400	400x400x266	12
RCWB600	400x400x325	17

JF-8155 / JF-8195



РИСОВАРКИ



Рисоварки и термосы для риса серии JF

Развитие рынка суши ресторанов, ресторанов восточной кухни обуславливает повышенный спрос со стороны профессионалов на оборудование приготовления и хранения отваренного риса.

Являясь безусловным лидером рынка профессионального кухонного оборудования, южно-корейская компания KOCATEQ дополнила модельный ряд двумя моделями рисоварок и одной моделью подогревателя риса с электрическим нагревом.

Особенности конструкции:

Подогреватель риса JF-8000SS (13 л).

- Корпус, крышка и дно изготовлены из нержавеющей стали AISI430; - съемная емкость из тефлонового алюминия; - равномерный нагрев с использованием технологии UNICOOL гарантирует поддержание постоянно высокой температуры готового риса; - в комплект поставки входит: мерная чашка, ложка, подогреватель со съемной емкостью.

Рисоварки JF-8195 (5,4 л) и JF-8155 (4,0 л)

- Корпус, крышка и дно изготовлены из нержавеющей стали AISI430; - съемная емкость из тефлонового алюминия; - высокое качество приготовления благодаря равномерному нагреву с использованием технологии UNICOOL; - 2-х стадийная автоматика обрабатывает автоматическое окончание цикла приготовления и переход в режим поддержания риса в разогретом состоянии; - в комплект поставки входят: мерная чашка, ложка, рисоварка со съемной емкостью.



Технические данные:

Модель	JF-8000SS	JF-8195	JF-8155
Габаритные размеры, мм	455x455x415	475x455x370	455x455x370
Объем, л	13	5,4	4,0
Мощность, Вт	103	1950	1550
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50

РОБОТЫ ДЛЯ СУШИ



Робот для производства рисовых заготовок (нигири) модели FTN-NRT, FTN-NRC

NIGIRI ROBOT FTN-NRT и FTN-NRC роботы для производства рисовых шариков.

Особенности конструкции:

- Компактные размеры и небольшой вес; - автоматизация процесса производства суши, теперь даже неквалифицированный персонал сможет делать нигири идеального качества; - червячный подающе-перемешивающий механизм обеспечивает равномерную подачу риса на формующие валки; - простая разборка конструкции для целей очистки; - простая смена формующих валков без использования специальных инструментов; - в комплект поставки один комплект валков для формования; - FTN-NRT - с поворотным приемным столом; FTN-NRC - с приемным конвейером.



Технические данные:

Модель	FTN
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	65
Производительность, шт/ч	1200
Вес получаемых рисовых заготовок (нигири), гр	16, 18, 20, 22, 24, 26, 28 (*)
Габаритные размеры, мм	380x220x450

(*) Вес нигири зависит от набора формирующих роликов, установленных в работе. В комплект поставки входит один из наборов. Дополнительные наборы поставляются за отдельную плату


РОБОТЫ ДЛЯ СУШИ


Робот для производства роллов
 модель FTN-HMR

Роботы для производства роллов (FNT, Ю. Корея) выпускаются специально для европейского рынка со стандартным напряжением 220/1/50.

Использование настольных роботов позволит Вам открыть недорогой ресторан с качественной японской кухней без привлечения высококвалифицированного суши-шефа.

Японская технология гарантирует получение безупречного результата, полностью соответствующего результатам работы суши-шефа, изготавливающего суши вручную.

Особенности конструкции:

- Компактный настольный робот;
- автоматизация процесса производства роллов, теперь даже неквалифицированный персонал сможет делать роллы идеального качества;
- червячный подающе-перемешивающий механизм обеспечивает равномерную подачу риса на формирующие валки;
- возможность изготовления роллов трех размеров + калифорнийских роллов;
- тефлонированная оснастка, позволяющая минимизировать добавление уксуса, масла;
- возможность производства роллов без нори (слой риса наружу);
- простая разборка конструкции для целей очистки;
- емкость для риса на 7,5 кг.


Технические данные:

Модель	FTN-HMR
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	150
Производительность, роллов/ч	диаметр 25 мм (70-80 гр) - 300 шт; диаметр 35 мм (140 гр) - 250 шт; диаметр 46 мм (280 гр) - 180 шт.
Габаритные размеры, мм	380x560x600

РЕЗАКИ ДЛЯ РОЛЛОВ


Резак для роллов модель FTN-110

При больших объемах производства роллов встает вопрос о их ровном нарезании безпотери производительности.

Для решения этой проблемы используется настольный резак.

Наличие сменных рамок с лезвиями позволяет нарезать 3 ролла одновременно на 2 или большее число одинаковых частей (до 12 шт) путем однократного движения руки. В комплект поставки входит одна рамка.


Особенности конструкции:

- Компактные размеры и небольшой вес позволяют устанавливать резак на рабочем столе;
- одностадийная система нарезания;
- нарезание на 2, 4, 6, 8, 12 частей (*);
- простая разборка для целей очистки;
- все части, контактирующие с роллами, изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

(* - оснастка для нарезания фиксированного размера выбирается при заказе, дополнительная оснастка поставляется за дополнительную оплату.


Технические данные:

Модель	FTN-110
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	40
Производительность, роллов/ч	500
Габаритные размеры, мм	550x260x400



МИКСЕРЫ ДЛЯ РИСА



Миксер для риса модель FTN-MRM

Специальное оборудование, позволяющее одновременно и смешивать рис с необходимыми специями и уксусом, и охлаждать уже готовый рис до необходимой температуры.

Помимо использования для производства суши, это оборудование может использоваться также и для приготовления риса в других областях пищевого производства.

Принцип работы миксеров:

Сваренный рис помещается в круглую емкость, добавляется рисовый уксус, специи. На панели управления есть таймер, при помощи таймера можно задать время вращения емкости с рисом, при окончании время срабатывает звуковой сигнал. Во время вращения емкости есть возможность включения встроенного обдува (происходит подсушивание и охлаждения риса, путем нагнетания воздуха в камеру). Обдув исключает слипание риса при перемешивании.

Особенности конструкции:

- Компактные размеры и небольшой вес;
- автоматизация процесса перемешивания риса и специй для получения идеального вкуса, сохраняющегося максимально долго при температурах + 5/+ 15 Градусов Цельсия;
- возможность изменения режимов перемешивания в зависимости от типа риса и специй;
- части, подлежащие периодической очистке, легко снимаются для мойки без использования инструментов;



Технические данные:

Модель	FTN-MRM
Напряжение питания	220/1/50
Мощность, Вт	65
Разовая загрузка, кг	6 (рис + специи)
Габаритные размеры, мм	467x667x650



НЕЙТРАЛЬНОЕ

СТЕЛЛАЖИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Стеллажи универсальные сетчатые серии НУ

Стеллажи позволяют рационально организовать рабочее пространство кладовых и любых помещений, где предполагается хранение разнородных предметов (коробок, посуды и т.п.).

Особенности конструкции:

- Полки изготовлены из хромированного металлического прута; - использование 3-х слойного покрытия (металлический прут, с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома) позволяет использовать эти стеллажи для хранения упакованных продуктов, инвентаря, выставочных целей; - материал с успехом выдерживает 72-часовой коррозионный тест в агрессивной солевой среде; - цанговая система фиксации полок позволяет устанавливать полки на любой высоте; - для увеличения прочности каждая полка снабжена дополнительным продольным ребром жесткости (максимальная нагрузка - 150 кг на полку).

Стеллажи предлагаются в виде набора 4-х полок и набора 4-х ножек.;

- возможная ширина полок: 350, 460, 530, 610 мм.

- возможная высота ножек: 1600, 1800 мм.

Технические данные:

Модель	НУ J350	НУ J530
Габаритные размеры, мм	350 x 610	530 x 610
	350 x 760	530 x 760
	350 x 910	530 x 910
	350 x 1070	530 x 1070
	350 x 1220	530 x 1220
	350 x 1370	530 x 1370
	350 x 1520	530 x 1520
	350 x 1830	530 x 1830



ТЕЛЕЖКИ СЕРВИСНЫЕ

Тележки сервисные из нержавеющей стали серии RP, BT, DB

Перевозка посуды, продуктов, предметов сервировки - эти рутинные операции значительно облегчает использование тележек. Предлагаемые нами тележки имеют уникальный дизайн, сочетающий в себе разборную конструкцию и исключительную прочность конструкции.

Особенности конструкции:

- Тележки полностью изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - в качестве несущей основы используется рама, изготовленная из квадратной трубы; - 4 колеса снабжены тормозами, что облегчает использование на наклонных поверхностях; - тележки поставляются в разобранном виде в плоской упаковке, что позволяет значительно сократить стоимость их перевозки.

Стандартные тележки с 3-мя полками

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	RP-L3	950x500x950
Тележка средняя	RP-M3	850x450x900
Тележка маленькая	RP-S3	750x400x835

Стандартные тележки с 2-мя полками

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	RP-L2	950x500x950
Тележка средняя	RP-M2	850x450x900
Тележка маленькая	RP-S2	750x400x835

Сервировочные тележки с 2-мя полками для перевозки бутылок с ограждением

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	BT-L2	950x500x950
Тележка средняя	BT-M2	850x450x900
Тележка маленькая	BT-S2	750x400x835

Тележки с 2-мя емкостями для перевозки столовых приборов

Описание	Модель	Габаритные размеры, мм
Тележка большая	DB-L2	950x500x950
Тележка средняя	DB-M2	850x450x900
Тележка маленькая	DB-S2	750x400x835

СТЕЛЛАЖИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ

Передвижные стеллажи серии TR (GN1/1), LR (600x400 мм)

Вашему вниманию предлагаются незаменимые на любой кухне передвижные стеллажи.

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал AISI304; - четыре колеса диаметром 100 мм, два из которых снабжены блокировкой; - возможность использования 2-х самых распространенных форматов (60x40 см для серии LR и gastronormированного GN1/1 для серии TR); - прочная сборно - разборная конструкция, благодаря чему тележки поставляются в плоской упаковке; - расстояние между уровнями 85 мм.



Технические данные:

Модель	Число направляющих пар	Габаритные размеры, мм	Размер в упаковке, мм
TR-15A	15	380x550x1735	1640x620x90
LR-15A	15	470x620x1735	1640x670x90
STR6A	6	380x550x1000	980x610x90
STR6FA	6	380x550x1000	980x610x90



STR1V077

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Ванны моечные серии STR

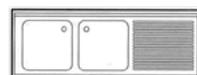
Моечные ванны найдут применение практически в любом цеху профессиональной кухни. Моечные ванны серии STR поставляются в разобранном виде в комплекте с металлическим выпуском, переточной трубкой и пластмассовым сифоном. Моечные ванны STR поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал нержавеющая сталь AISI304;
- штампованная ванна с закругленными углами;
- размеры гнезд ванн соответствуют промышленным стандартам, принятым с Западной Европе;
- гнездо ванны и дренажирующая поверхности расположены ниже уровня верхней кромки рабочей поверхности, что исключает стекание воды за периметр рабочей поверхности;
- легкособираемая конструкция на болтах и запрессованных резьбовых втулках;
- в комплекте поставки ограждение – юбка, закрывающая ванну с фронтальной стороны и боков;
- ножки из трубы квадратного сечения с регулируемыми по высоте пятками из пластика ABS;
- отбортовка со стороны стены высотой 100 мм.



STR66G

STR 1V 077
STR 1V 087
STR 66GSTR 1VGR 127
STR 1VGR 147STR 1VGL 127
STR 1VGL 147STR 2V 127
STR 2V 147
STR 126GSTR 2VGR 167
STR 2VGR 187STR 2VGL 167
STR 2VGL 187

STR 1V1 127



STR 186G

Технические данные (глубина 700 мм):

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество гнезд, шт	Размер гнезда, мм	Наличие нижней полки
STR 1V 077	700x700x850	1	600x500x300	да
STR 1V 087	800x700x850	1	600x400x300	да
STR 1VGR 127	1200x700x850	1	500x500x300	да
STR 1 VGR 147	1400x700x850	1	600x500x300	да
STR 1 VGL 127	1200x700x850	1	500x500x300	да
STR 1 VGL 147	1400x700x850	1	600x500x300	да
STR 2V 127	1200x700x850	2	500x500x300	да
STR 2V 147	1400x700x850	2	600x500x300	да
STR 2VGR 167	1600x700x850	2	400x500x250	да
STR 2VGR 187	1800x700x850	2	500x500x300	да
STR 2VGL 167	1600x700x850	2	400x500x250	да
STR 2VGL 187	1800x700x850	2	500x500x300	да
STR 1V1 127	1200x700x850	1	1060x500x350	да

Технические данные (глубина 600 мм):

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество гнезд, шт	Размер гнезда, мм	Наличие нижней полки
STR 66G	600x650x900	1	500x400x250	нет
STR 126G	600x1200x900	2	500x400x250	нет
STR 186G	600x1800x900	3	500x400x250	нет

Технические данные рукомыльника:

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество гнезд, шт	Размер гнезда, мм
SHWR 44	400x400x310	1	

СМЕСИТЕЛИ И СИФОНЫ

Смеситель модель GMN/1 Eco

Особенности конструкции:

- Смеситель с пропускной способностью при давлении 3 бар, 20 л/мин;
- керамический картридж;
- рукоятка смесителя из хромированной латуни длиной 18 см;
- съемный металлический фильтр расщепитель диаметром 20 мм;
- гибкая подводка F 1½" длиной 40 см;
- предназначен для врезки в стальные поверхности моечных ванн толщиной не более 1 мм;
- отверстие для установки 38 мм.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Пропускная способность, л/мин	Отверстие для установки, мм
GMN/1 Eco	230x0x220	20	38

5500150 (H0140)



СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы нейтральные островные серии SAT



Отсутствие отбортовки позволяет размещать столы в центре помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках. Комплект поставки включает в себя: - рабочую поверхность; - ножки из трубы квадратного сечения; - сплошную нижнюю полку; - набор крепежа и инструмент для сборки. Класс HEAVY-DUTY для интенсивной эксплуатации. Данные столы поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки нержавеющая сталь AISI201; - столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны; - легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами); - монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки; - продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни; - ножки из квадратной трубы оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из пластика.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Модель	Габаритные размеры, мм
SAT66	600x600x850	SAT67	600x700x850
SAT76	700x600x850	SAT77	700x700x850
SAT86	800x600x850	SAT87	800x700x850
SAT106	1000x600x850	SAT107	1000x700x850
SAT126	1200x600x850	SAT127	1200x700x850
SAT146	1400x600x850	SAT147	1400x700x850
SAT156	1500x600x850	SAT157	1500x700x850
SAT166	1600x600x850	SAT167	1600x700x850
SAT186	1800x600x850	SAT187	1800x700x850
SAT206	2000x600x850	SAT207	2000x700x850

СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы нейтральные с пристенной отбортовкой серии SAT A



Отбортовка высотой 50 мм позволяет размещать столы вдоль стен помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках. Комплект поставки включает в себя: - рабочую поверхность; - ножки из трубы квадратного сечения; - сплошную нижнюю полку; - набор крепежа и инструмент для сборки. Класс HEAVY-DUTY для интенсивной эксплуатации. Данные столы поставляются на рынки ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки нержавеющая сталь AISI201; - столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны; - легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами); - монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки; - продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни; - ножки из квадратной трубы оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из пластика.

Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Модель	Габаритные размеры, мм
SAT66A	600x600x850	SAT67A	600x700x850
SAT76A	700x600x850	SAT77A	700x700x850
SAT86A	800x600x850	SAT87A	800x700x850
SAT106A	1000x600x850	SAT107A	1000x700x850
SAT126A	1200x600x850	SAT127A	1200x700x850
SAT146A	1400x600x850	SAT147A	1400x700x850
SAT156A	1500x600x850	SAT157A	1500x700x850
SAT166A	1600x600x850	SAT167A	1600x700x850
SAT186A	1800x600x850	SAT187A	1800x700x850
SAT206A	2000x600x850	SAT207A	2000x700x850



СТОЛЫ РАБОЧИЕ

Столы-тумбы серии SAR, SAR A

Рабочие столы серии SAR и SAR A найдут применение практически в любом цеху профессиональной кухни. Отсутствие отбортовки в столах серии SAR позволяет размещать столы в центре помещений, оптимизируя использование пространства кухни. Столы серии SAR A изготавливаются с отбортовкой высотой 50 мм - это позволяет размещать столы вдоль стен помещений. Столы поставляются в разобранном виде в плоских упаковках.

Столы серии SAR и SAR A предлагаются на рынке ЕЭС под торговой маркой GGM Gastro International (ФРГ).

Особенности конструкции:

- Конструкционный материал столешницы нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и полки нержавеющая сталь AISI201;
- столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны;
- легко собираемая конструкция (соединения элементов выполнены на базе запрессованных резьбовых втулок с болтами);
- монтажный набор и ключ для сборки входят в комплект поставки;
- продуманная конструкция обеспечивает повышенную структурную прочность и устойчивость к статическим и динамическим нагрузкам типичным для профессиональной кухни;
- устанавливаются на регулируемых по высоте ножках.



Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Тип
SAR 127 A	1200*700*850h	пристенный
SAR 147 A	1400*700*850h	пристенный
SAR 157 A	1500*700*850h	пристенный
SAR 167 A	1600*700*850h	пристенный



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Миксеры для молочных
коктейлей серии BLER M

Специально спроектированы для интенсивного коммерческого использования. Современный простой, изящный, не вычурный дизайн позволит установить миксер в любом баре.

Особенности конструкции:

- Миксер настольный с 1 или 2 стаканами вместимостью 1000 мл для приготовления коктейлей;
- вариатор скорости от 7300 до 10000 об/мин;
- микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии;
- мощный вентилируемый двигатель;
- датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве;
- корпус из нержавеющей стали Aisi202;
- силиконовые ножи.



Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Скорость вращения, об/мин	Число стаканов	Габаритные размеры, мм
BLER-M1	220/1/50	300	7 300/10 000	1	240x220x515
BLER-M2	220/1/50	300 + 300	7 300/10 000	2	160x330x495



ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

Термоконтейнеры для индивидуального пользования модель CN1

Перед предприятиями общественного питания часто возникает задача доставки питания индивидуальному потребителю. Идеальное решение для этой ситуации

- термоконтейнер для индивидуального пользователя CN1. Термоконтейнер позволяет сохранять исходный температурный режим пищи на протяжении нескольких часов, уходящих на доставку пищи потребителю. Термоконтейнеры CN1 - идеальное решение проблемы индивидуального питания для школьных столовых, фабрик-кухонь, катеринговых компаний, госпиталей, стационаров, промышленных предприятий.

Особенности конструкции:

- Термоконтейнер изготовлен с применением новейших технологий в области термостатирования;
- корпус из толстого полипропилена, устойчивого к механическим воздействиям;
- двойной корпус с инъекцией пенополиуретана высокой плотности;
- пять изолированных отделений для одновременной транспортировки холодных и горячих блюд;
- прочные металлические защелки для надежной фиксации крышки;
- специальная форма дна и крышки, позволяющая перевозить контейнеры, уложенные в стопку;
- в комплект поставки термоконтейнера входят четыре пластиковые емкости с крышками (см. таблицу).

Емкости CN1	Габаритные размеры, мм	Емкости CN1L	Габаритные размеры, мм
Термоконтейнер	395 x 297 x 90	Термоконтейнер	357 x 465 x 90
Круглая с герметичной крышкой МА5	диаметр=110, h=45	Круглая с герметичной крышкой МА05А	диаметр=140, h=52
Прямоугольная с герметичной крышкой МА2	150x105x45	Прямоугольная с герметичной крышкой МА02А	180x130x42
Прямоугольная с герметичной крышкой МА6	150x105x45	Прямоугольная с герметичной крышкой МА06А	180x130x42
Прямоугольная с герметичной крышкой	100x100x40	Прямоугольная с герметичной крышкой МА01А	130x130x42
Отделение для столовых приборов	-	Отделение для столовых приборов	-

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ЦИЛИНДРИЧЕСКИЕ

Термоконтейнеры цилиндрической формы серии CN



Термоконтейнеры цилиндрической формы (термопорты) позволяют перемещать горячие или холодные блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общепита, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Доступное решение для транспортировки как горячих, так и холодных блюд.

Особенности конструкции:

- Верхняя загрузка идеально подходит как для транспортировки продуктов, так и их выдачи потребителям в месте раздачи;
- просто снимите крышку контейнера и приступайте к выдаче;
- благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов;
- контейнеры снабжены упрочненным внутренним корпусом из алюминия, эргономичными защёлками, усиленными ручками, внутренняя часть крышки изготовлена из алюминия;
- традиционная цилиндрическая форма контейнера дает оптимальное соотношение внутреннего объема и площади внешних поверхностей, что уменьшает теплопотери;
- закругленные поверхности дна позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий;
- немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость;
- диапазон рабочих температур продуктов: от -20 С до +100 С.

Технические данные:

Модель	CN7	CN8	CN9	CN10
Габаритные размеры (внешние), мм	350x350x330	425x425x400	475x475x480	300x300x340
Объем, л	15	30	48	9
Вес пустого контейнера, кг	3,4	5,4	6,2	3,3



GN1/1 x 6

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А 03 (с подогревом)

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) с нагревательным элементом, встроенным в дверь, позволяет гарантированно поддерживать предварительно разогретую пищу в нагретом состоянии (+85 оС). В отличие от термоконтейнеров без нагревательных элементов в модели А03 возможно хранение пищи в срок до 8 часов вне зависимости от внешней температуры. С отключенным нагревом термоконтейнеры могут использоваться для хранения охлажденных продуктов. А03-доставка полного меню в одном термоконтейнере!

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 6 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - при включении электрического нагрева возможно хранение продуктов при температуре +85 оС на протяжении 8 часов; - цифровой контроллер позволяет отслеживать температуру внутри контейнера; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой, легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами полевых кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг	Напряжение питания	Мощность, Вт
А 03	610 x 430 x 640	540 x 330 x 510	90	18,6	220/1/50	300

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель А 02

Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню).

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 6 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.



Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
А 02	620x430x640	540x330x510	90	13,6

GN1/1 x 6

GN1/1 x 8



ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ



Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель A20 (с подогревом)

Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) с нагревательным элементом, встроенным в дверь позволяет гарантированно поддерживать предварительно разогретую пищу в нагретом состоянии (+85 оС). В отличие от термоконтейнеров без источника нагрева в модели A20 возможно хранение пищи в срок до 8 часов вне зависимости от внешней температуры. С отключенным нагревом термоконтейнеры могут использоваться для хранения охлажденных продуктов. A20 - доставка полного меню в одном термоконтейнере!

Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 8 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - при включении электрического нагрева возможно хранение продуктов при температуре +85 оС на протяжении 8 часов; - цифровой контроллер позволяет отслеживать температуру внутри контейнера; - дверь контейнера снабжена компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой, легко снимается для очистки; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами полевых кухонь армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг	Напряжение питания	Мощность, Вт
A 20	610 x 430 x 810	540 x 330 x 640	115	20,5	220/1/50	300

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ФРОНТАЛЬНОЙ ЗАГРУЗКОЙ

Термоконтейнер с фронтальной загрузкой модель A19

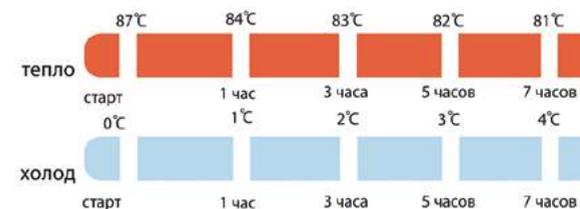
Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой (также иногда называют термопортом) позволяют перемещать горячие или холодные блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

GN1/1 x 8



Особенности конструкции:

- Горизонтальная загрузка позволяет одновременно загружать на 8 уровней gastronormности форматом GN1/1; - направляющие по длинной стороне позволяют использовать gastronormности форматом GN1/1, GN2/3, GN1/2, GN1/3 с глубиной от 20 до 200 мм; - благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов; - закругленные поверхности дна и направляющих позволяют поддерживать внутреннюю емкость контейнера в чистом состоянии без особых усилий; - для удобства транспортировки контейнер снабжен прочными складывающимися ручками для переноски; - предлагаемая отдельно тележка (B02) значительно облегчает его перемещение; - немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износостойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО; - диапазон рабочих температур продуктов: от -30 оС до +90 оС; - тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.



Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
A19	610x430x810	540x330x640	115	17,84



ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ ГАСТРОНОРМИРОВАННЫЕ

Термоконтейнеры
с верхней загрузкой серии СВ

Термоконтейнеры (также иногда называют термопортом) позволяют перемещать горячие блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим продуктов или готовых блюд.

Термоконтейнеры позволяют предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики-кухни, производящей готовые обеды для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создание собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Термоконтейнеры отлично подойдут для транспортировки как горячих, так и холодных блюд;

Особенности конструкции:

- Внутренние гастронормированные размеры и верхняя загрузка идеально подходят не только для транспортировки, продуктов загруженных в гастроемкости, но и для их отпуска в месте раздачи;
- просто снимите крышку контейнера и приступайте к выдаче;
- благодаря использованию уникальной технологии изготовления корпуса контейнера, представляющего собой цельнолитую двухслойную конструкцию из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности, продукты / напитки сохраняют свою первоначальную температуру на протяжении 5 часов;
- все контейнеры снабжены силиконовым уплотнителем, эргономичными защёлками, усиленными ручками и компенсационным клапаном;
- специальная форма крышки и дна позволяет надежно штабелировать контейнеры;
- немаловажна высокая механическая прочность контейнера и его износоустойчивость, что подтверждается многочисленными тестами и опытом их повседневного использования полевыми кухнями армии стран НАТО;
- диапазон рабочих температур продуктов: от -20 оС до +100 оС;
- тепловые потери определяются как начальной температурой продукта, так и температурой и влажностью окружающего воздуха.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Размеры внутренние, мм	Объем, л	Макс. формат использ. гастроемкости	Вес пустого контейнера, кг
СВ1 -GN1/1X100	630x425x230	310x510x110	17	GN1/1X100	5.3
СВ2-GN1/1x150	630x425x285	310x510x160	24,5	GN1/1x150	5.5
СВ3-GN1/1x200	630x425x340	310x510x210	31	GN1/1x200	5.9

ТЕРМОКОНТЕЙНЕРЫ С ВЕРХНЕЙ ЗАГРУЗКОЙ

Термоконтейнер с верхней
загрузкой для напитков модель А18

Термоконтейнеры для напитков (также иногда называются термопортом) позволяют перемещать горячие или холодные готовые блюда на небольшие расстояния, поддерживая начальный температурный режим. Термоконтейнеры дают возможность предприятиям общественного питания, не полностью загруженным в дневное время, работать в режиме фабрики кухни, производящей готовые блюда для их последующей доставки в места непосредственной реализации (офисы, школы, банковские учреждения - везде, где инвестиции в создании собственной кухни нерентабельны или нет условий, позволяющих установить собственную кухню). Доступное решение для транспортировки как горячих, так и холодных блюд.



Особенности конструкции:

- Термоконтейнер с верхней загрузкой для напитков объемом 18 л из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности;
- поддержание температуры в течение 5 часов;
- термопорт с самозакрывающимся краном;
- крышка контейнера с двумя защелками, компенсационным клапаном, легко снимается для очистки;
- рабочие температуры от -30 до +90 оС;
- поверхности дна и направляющих закруглены для простой очистки;
- складывающиеся ручки для переноски.

Технические данные:

Модель	Размеры внешние, мм	Рабочие температуры, оС	Объем, л	Вес пустого контейнера, кг
A18	350x395x525	от -30 до +90	18	8

ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА



ВАКУУМНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

Вакуумные упаковочные машины

Вакуумные упаковочные машины находят все более широкое применение в сфере общественного питания.

Ставшими уже традиционными технологии приготовления продуктов, упакованных в вакуумную упаковку (VACUUM COOKING) позволяют Вам рационально организовать работу на кухне, оптимизировать сроки и условия хранения готовых продуктов, полуфабрикатов, увеличить прибыльность Вашего заведения.

Основными приемами, используемыми в современных технологиях общественного питания, являются:

- сочетание VACUUM COOKING и шокового охлаждения;
- сочетание VACUUM COOKING, пастеризации продуктов и шокового охлаждения.

Особенности конструкции:

- В предлагаемых машинах нашли воплощение лучшие конструкторские разработки европейских изготовителей;
- для комфортного использования контрольная панель машин снабжена простыми обозначениями и надписями на русском языке;
- камера и корпус машины изготовлены из нержавеющей стали AISI304;
- машины полностью соответствуют требованиям стандартов безопасности и гигиены США, Европейского сообщества и РФ;
- во всех моделях использованы крышки с функцией датирования, позволяющие наносить дату упаковки на поверхность шва.



Технические данные:

Модель	10/30 BABY	20/35 SPEEDY	20/40 JOLLY	20/45 BOXER
Габаритные размеры, мм	370x480x435	560x425x460	553x476x500	560x520x460
Размеры камеры, мм	370x320x135 (40)	450x370x170 (50)	440x420x75 (40)	460x350x170 (50)
Длина х ширина шва, мм	300x8	350x8	400x8	450x8
Производительность помпы, м ³ /ч	10	20	20	20
Потребляемая мощность, кВт	0.37	0.37	0.75	0.75
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Производительность, циклов упаковки/мин	1-2	1-2	1-2	1-2

Модель	BOXER 43/10/11	JOLLY 39/20/11	START 26/10/5
Габаритные размеры, мм	510x460x415	470x610x520	330x480x320
Размеры камеры, мм	350x460x110	510x410x110	385x280x50
Длина х ширина шва, мм	435x8	390x8	260x8
Производительность помпы, м ³ /ч	10	20	10
Потребляемая мощность, кВт	0.37	0.9	0.37
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Производительность, циклов упаковки/мин	1-2	1-2	1-2


**ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ**
**Вакуумная упаковочная машина
модель ECO 310**

Компактная настольная вакуумная упаковочная машина безкамерного типа. Предназначена для автоматической упаковки продуктов в вакуумные пакеты произвольной длины с открытой стороной не более 310 мм. Может использоваться для упаковки любых продуктов с целью продления сроков хранения. Автоматический цикл включает в себя последовательную откачку воздуха из пакета с запайкой шва в заданные оператором временные интервалы. Также предлагаются вспомогательные функции: - вакуумирования емкостей со специальными крышками; - запаивания шва пакета без вакуумирования (возможно изготовление вакуумных пакетов нужного вам размера); - вакуумирования, управляемого оператором.


Особенности конструкции:

- Конструкция heavy-duty; - корпус из нержавеющей стали; - нескользящие ножки для надежной фиксации на рабочей поверхности; - две помпы для эффективного вакуумирования; - широкий нагревательный элемент для качественной запайки; - настраиваемые время запайки и времени вакуумирования; - двойной шов; - LED-индикатор, отображающий процесс вакуумирования и запаивания; - автоматическое окончание цикла упаковки; - цифровой контроллер позволяет задавать время вакуумирования и время запайки, а также выбирать режимы работы:

VAC SEAL: автоматическая упаковка с последовательно выполняемым вакуумированием и запаиванием;

SEAL ONLY: только запаивание шва;

SPEED: режим укоренного вакуумирования;

PULSE VAC: вакуумирование, контролируемое оператором;

CANISTER: вакуумирование внешней емкости, закрытой специальной крышкой с клапаном;

MARINATE: режим маринования продуктов, помещенных во внешнюю емкость, закрытую специальной крышкой с клапаном.


Технические данные:

Модель	Мощность, Вт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм	Остаточное давление
ECO 310	250	220/1/50	385x300x110	-0,7-0,9 Bar



ГАСТРОЕМКОСТИ



ГАСТРОЕМКОСТИ

Универсальные гастрономические контейнеры прямоугольной формы из нержавеющей стали AISI304 и AISI201

Универсальные гастрономические контейнеры прямоугольной формы из нержавеющей стали AISI304 и AISI201.

Пригодны для выпечки, выкладки, хранения полуфабрикатов, готовых продуктов, сырых продуктов.

Особенности конструкции:

- За основу принят так называемый размер GN 1/1 (530x325 мм), также предлагаются gastronormы кратных размеров: GN 2/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 2/4, GN 1/3, GN 1/6, GN 1/9; - предлагаются следующие стандартные глубины емкостей: 20, 40, 65, 100, 150, 200 мм; - помимо стандартных емкостей из сплошного металла, предлагаются gastronormы с перфорацией;
- дополнительно к gastronormам предлагаются стандартные крышки и крышки с вырезом под порционную ложку; - gastronormы изготавливаются из нержавеющей стали AISI201 и AISI304.
- изготавливаются в полном соответствии со стандартом EN651-02; - полное соответствие стандартам пищевой безопасности ЕЭС UE 89/109; - сертифицированы в системе ГОСТ Р.

Стандартные типоразмеры gastronormов показаны на следующих страницах.



Таблица брутто объема гастроемкости в зависимости от формата и глубины:



2/1
650 x 530 mm



GN 2106

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
		a	b	c	d		
20	GN2102	650	530	625	505	6,5	5
40	GN2104	650	530	625	505	12,0	5
65	GN2106	650	530	625	505	19,5	5
100	GN2110	650	530	625	505	30,0	5
150	GN2115	650	530	625	505	44,5	5
200	GN2120	650	530	625	505	58,5	5



1/1
530 x 325 mm



2/3
354 x 325 mm



1/2
325 x 265 mm



2/4
530 x 162 mm



1/3
325 x 176 mm



1/4
265 x 162 mm



2/8
325 x 132 mm



1/6
176 x 162 mm



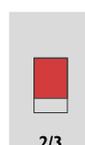
1/9
176 x 108 mm



2/1



1/1



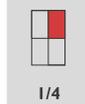
2/3

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
		a	b	c	d		
20	GN1102	530	325	505	300	2,5	10
40	GN1104	530	325	505	300	5,5	10
65	GN1106	530	325	505	300	9,0	10
100	GN1110	530	325	505	300	14,0	10
150	GN1115	530	325	505	300	21,0	10
200	GN1120	530	325	505	300	28,0	5

20	GN2302	354	325	329	300	1,8	10
40	GN2304	354	325	329	300	3,5	10
65	GN2306	354	325	329	300	5,5	10
100	GN2310	354	325	329	300	9,0	10
150	GN2315	354	325	329	300	13,5	10
200	GN2320	354	325	329	300	18,0	10



GN 2810



1/4

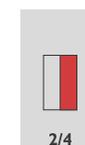
65	GN2806	325	132	300	107	1,5	10
100	GN2810	325	132	300	107	2,7	10
150	GN2815	325	132	300	107	4,2	10



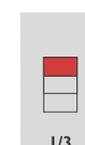
GN 1215



1/2



2/4



1/3

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
		a	b	c	d		
20	GN1202	325	265	300	240	1,2	20
40	GN1204	325	265	300	240	2,5	20
65	GN1206	325	265	300	240	4,0	10
100	GN1210	325	265	300	240	6,5	10
150	GN1215	325	265	300	240	9,5	10
200	GN1220	325	265	300	240	12,5	10

20	GN2402	530	162	505	137	1,1	20
40	GN2404	530	162	505	137	2,4	10
65	GN2406	530	162	505	137	4,0	10
100	GN2410	530	162	505	137	6,0	10
150	GN2415	530	162	505	137	9,0	10

20	GN1302	325	176	300	151	0,7	20
40	GN1304	325	176	300	151	1,5	20
65	GN1306	325	176	300	151	2,5	10
100	GN1310	325	176	300	151	4,0	10
150	GN1315	325	176	300	151	5,7	10
200	GN1320	325	176	300	151	7,7	10



GN 1910



1/6

65	GN1606	176	162	151	138	1,0	20
100	GN1610	176	162	151	138	1,6	20
150	GN1615	176	162	151	138	2,4	20
200	GN1620	176	162	151	138	3,4	20

1/9

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	Шт.
		a	b	c	d		
20	GN1402	265	162	240	137	0,5	20
40	GN1404	265	162	240	137	1,0	20
65	GN1406	265	162	240	137	1,8	10
100	GN1410	265	162	240	137	2,8	10
150	GN1415	265	162	240	137	4,0	10
200	GN1420	265	162	240	137	5,5	10

65	GN1906	176	108	151	83	0,5	20
100	GN1910	176	108	151	83	0,9	20



Модель	Формат х глубина	Модель	Формат х глубина	Модель	Формат х глубина
	GN 2/1		GN 1/2		GN 1/9
21020-62	GN 2/1×20 мм	12020-62	GN 1/2×20 мм	19065-62	GN 1/9×65 мм
21040-62	GN 2/1×40 мм	12040-62	GN 1/2×40 мм	19100-62	GN 1/9×100 мм
21065-62	GN 2/1×65 мм	12065-62	GN 1/2×65 мм	19150-62	GN 1/9×150 мм
21100-62	GN 2/1×100 мм	12100-62	GN 1/2×100 мм	1962	GN 1/9 крышка
21150-62	GN 2/1×150 мм	12150-62	GN 1/2×150 мм		
21200-62	GN 2/1×200 мм	12200-62	GN 1/2×200 мм		
2162	GN 2/1 крышка	1262	GN 1/2 крышка		
	GN 2/3		GN 1/3		
23020-62	GN 2/3×20 мм	13020-62	GN 1/3×20 мм		
23040-62	GN 2/3×40 мм	13040-62	GN 1/3×40 мм		
23065-62	GN 2/3×65 мм	13065-62	GN 1/3×65 мм		
23100-62	GN 2/3×100 мм	13100-62	GN 1/3×100 мм		
23150-62	GN 2/3×150 мм	13150-62	GN 1/3×150 мм		
23200-62	GN 2/3×200 мм	13200-62	GN 1/3×200 мм		
2362	GN 2/3 крышка	1362	GN 1/3 крышка		
	GN 2/4		GN 1/4		
24065-62	GN 2/4×65 мм	14040-62	GN 1/4×40 мм		
24100-62	GN 2/4×100 мм	14065-62	GN 1/4×65 мм		
24150-62	GN 2/4×150 мм	14100-62	GN 1/4×100 мм		
2462	GN 2/4 крышка	14150-62	GN 1/4×150 мм		
	GN 1/1	14200-62	GN 1/4×200 мм		
11020-62	GN 1/1×20 мм	1462	GN 1/4 крышка		
11040-62	GN 1/1×40 мм		GN 1/6		
11065-62	GN 1/1×65 мм	16065-62	GN 1/6×65 мм		
11100-62	GN 1/1×100 мм	16100-62	GN 1/6×100 мм		
11150-62	GN 1/1×150 мм	16150-62	GN 1/6×150 мм		
11200-62	GN 1/1×200 мм	16200-62	GN 1/6×200 мм		
1162	GN 1/1 крышка	1662	GN 1/6 крышка		

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКИЙ АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОЛАДУШЕК

Без использования жира, одним нажатием кнопки!



добавь воды



умный



смешай



простой в
обслуживании



загрузи пакет



гигиеничный



и делай!



и компактный



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-96-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (3512)02-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93