

Производство профессионального кухонного оборудования для объектов общественного питания с **1992** года

**A
T
E
S
Y**

APEX

ВЕРШИНА

TECHNOLOGICAL

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ

SYSTEMS

СИСТЕМ

НАШИ ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

- ☐ **Детские сады**
 - ☐ **Школы**
 - ☐ **Средние и высшие учебные заведения**
 - ☐ **Больницы**
 - ☐ **Санатории**
 - ☐ **Гостиницы и отели**
 - ☐ **Войсковые части**
 - ☐ **Рестораны, кафе, бары**
 - ☐ **Магазины**
- и прочие заведения общественного питания и объекты торговли**

Качеству продукции «Атеси» доверяют:



МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ « АТЕСИ » было привлечено к оснащению пищеблоков на мероприятиях мирового уровня



Саммит G-20 в Санкт-Петербурге в 2013 году



Чемпионат мира «Танковый биатлон-2014»



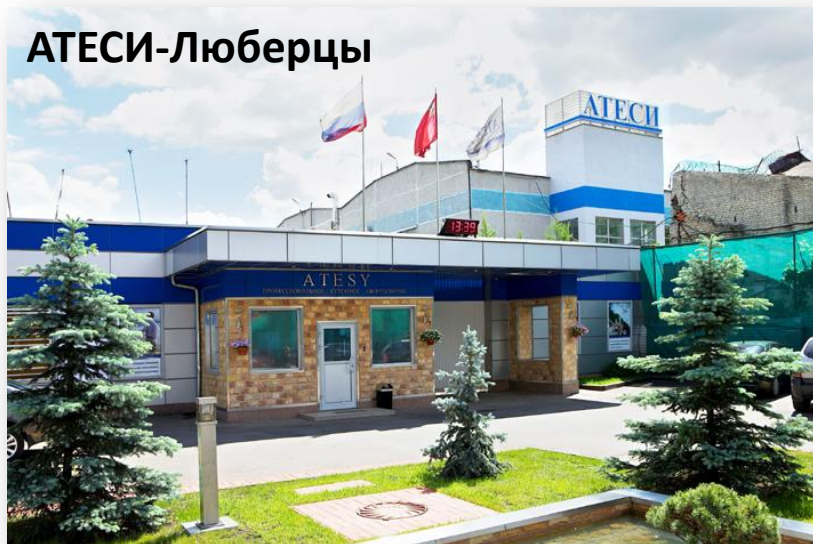
Зимняя Олимпиада в Сочи в 2014 году



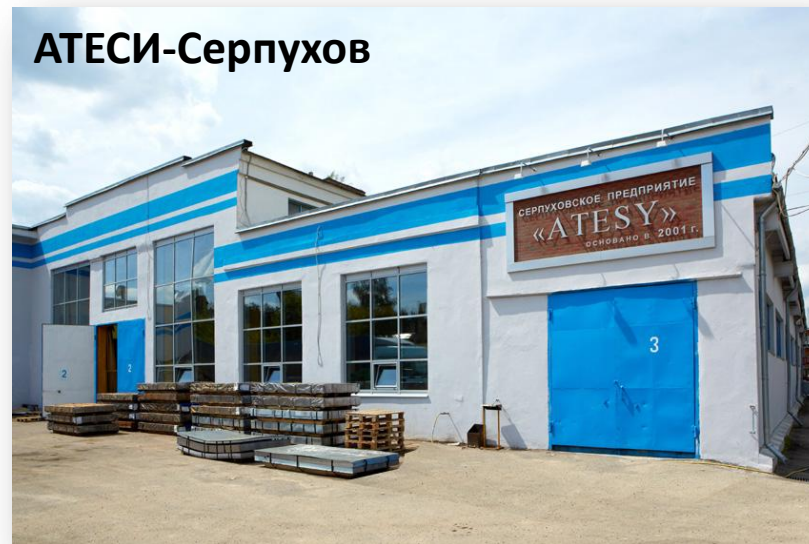
Чемпионат мира по футболу в 2018 году

Заводы

АТЕСИ-Люберцы



АТЕСИ-Серпухов



АТЕСИ-Тамбов



- ❖ Суммарная производственная площадь – 25 000 м²
- ❖ Суммарная складская площадь – 4 500 м²
- ❖ Общая численность сотрудников – 400 человек

Производственный потенциал

- ❖ передовое станочное оборудование
- ❖ высококвалифицированный персонал
- ❖ собственный конструкторско-технологический отдел
- ❖ собственная испытательная лаборатория и отдел качества



На всех предприятиях АТЕСИ реализован принцип бережливого производства

TPS - TOYOTA PRODUCTION SYSTEM



Канбан изготовления



Канбан перемещения



Операция №1

2 Канбан перемещается на производство, где производится только точное количество деталей, указанное в канбан

1 Канбан изготовления извлекается из ящика когда оператор забирает готовую партию деталей

3 Канбан крепится к новой партии деталей, готовой к следующей операции

3 Оператор убирает канбан изготовления и вместе с канбаном перемещения перевозит партию далее

Операция №2

2 Меняет пустой контейнер согласно сопутствующему канбану на полный

1 Когда оператор израсходовал всю партию деталей — извлекает канбан из контейнера

4 На канбане перемещения указано на какую операцию нужно доставить эту партию деталей

Объем производства продукции

- ❖ Более 500 видов изделий
- ❖ 11 товарных групп
- ❖ 10 000 изделий в месяц
- ❖ 1 млрд. рублей в год





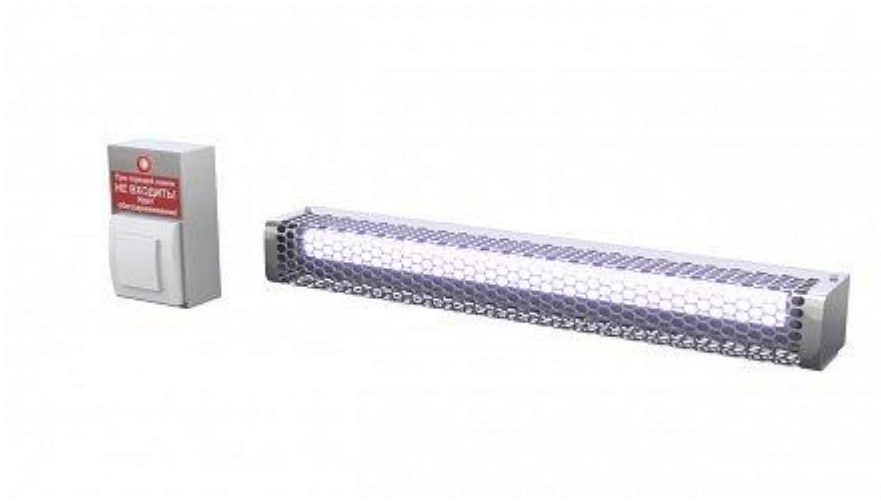
11 АССОРТИМЕНТНЫХ ГРУПП “АТЕСИ”

- 1. ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ**
- 2. ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ**
- 3. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**
- 4. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН**
- 5. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД**
- 6. ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА**
- 7. ХОЛОДИЛЬНОЕ И БАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**
- 8. ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**
- 9. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И
ОЧИСТКИ**
- 10. ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**
- 11. НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Облучатели бактерицидные (в т.ч. лампы дезинфицирующие **ЛД**)

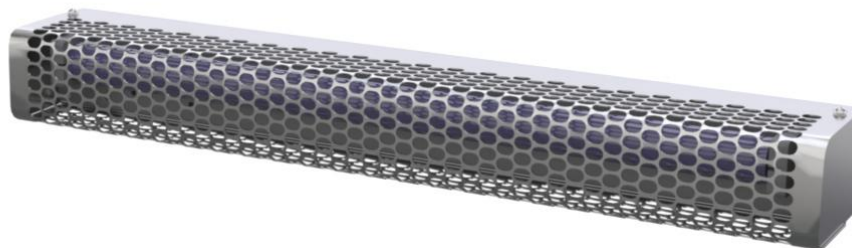


- ✓ Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
- ✓ Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в помещении происходит одновременно направленным и отраженным потоком;
- ✓ Вариативность модификаций:
 - **по способу излучения**: прямого, непрямого, комбинированного;
 - **по способу установки**: настенные, на вертикальной подставке-держателе, передвижные.
 - **по комплектности**: с таймером наработки ламп или без; с сетевым шнуром или без.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Облучатели бактерицидные (в т.ч. лампы дезинфицирующие **ЛД**)

*Выносной пульт управления
лампой дезинфекции
помещения с индикацией
процесса облучения*



Лампа для дезинфекции помещения

✓ Функция электронного счетчика времени наработки ламп (в отдельных модификациях).

✓ Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;

✓ **Состоит из двух частей:**

1. **Излучатель** — устанавливается на стене в помещении, подлежащем дезинфекции.

2. **Блок управления** — устанавливается перед входом в помещение, для исключения воздействия излучения на человека.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Рециркуляторы-облучатели бактерицидные **РО непрямого излучения**



- ✓ Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
- ✓ После работы безозоновой бактерицидной лампы не требуется обязательно проветривать помещения;
- ✓ Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в помещении происходит одновременно направленным и отраженным потоком;

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Рециркуляторы-облучатели бактерицидные **РО непрямого излучения**



- ✓ Позволяет проводить обеззараживание помещений в присутствии людей;
- ✓ Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
- ✓ Лампы и стартеры поставляются в комплекте с изделием;
- ✓ Средний срок службы ламп - 8000 часов гарантирует длительную эксплуатацию изделия;
- ✓ Функция электронного счетчика времени наработки ламп (в отдельных модификациях).

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Шкаф закрытый для стерилизации столовой посуды и кухонного инвентаря ШЗДП



ШЗДП-4-950; ШЗДП4-1200

- ✓ Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
- ✓ Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в шкафу происходит одновременно направленным и отраженным потоком;
- ✓ Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
- ✓ Для контроля исправности бактерицидных ламп в каждой из двух дверей шкафа установлено смотровое стекло;
- ✓ Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации;
- ✓ При открывании двери происходит автоматическое отключение бактерицидной лампы, исключающее вредное воздействие на человека;
- ✓ По желанию клиента комплектуется специализированными полками: для досок, тарелок, крышек, стаканов и столовых приборов.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Тумба для сушки и дезинфекции обуви **ТДО**



ТДО-2-950; ТДО-2-1200

- ✓ Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
- ✓ Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в шкафу происходит одновременно направленным и отраженным потоком;

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Тумба для сушки и дезинфекции обуви **ТДО**



ТДО-2-950; ТДО-2-1200

- ✓ Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
 - ✓ Для контроля исправности бактерицидных ламп на панели управления установлено смотровое окно;
 - ✓ Таймер времени автоматизирует процесс дезинфекции обуви.
 - ✓ В верхней части тумбы расположен блок дезинфекции, который представляет собой устройство для обеззараживания воздуха, циркулирующего внутри тумбы, где, упорядоченно, располагается обрабатываемая обувь.
- В состав блока дезинфекции входят:
- ТЭН для нагрева воздуха;
 - Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха;
 - Вентилятор для циркуляции воздуха.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Шкаф для сушки и дезинфекции одежды **ШДО**



ШДО-1-300

- ✓ Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы;
- ✓ Колба бактерицидной лампы сделана из увиолевого стекла. После ее работы не требуется обязательно проветривать помещения;
- ✓ Все конструктивные элементы изделия выполнены из антикоррозионной стали AISI430 с полированной поверхностью, хорошо отражающей световой поток, благодаря чему обеззараживание в шкафу происходит одновременно направленным и отраженным потоком;

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Шкаф для сушки и дезинфекции одежды **ШДО**



- ✓ Конструкция продумана таким образом, чтобы легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
- ✓ Для контроля исправности ламп на панели управления установлено смотровое стекло; Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации.
- ✓ В верхней части шкафа расположен блок дезинфекции, который представляет собой устройство для обеззараживания воздуха, циркулирующего внутри шкафа, где, упорядоченно, располагается обрабатываемая одежда.
- ✓ В состав блока дезинфекции входят:
 - ТЭН для нагрева воздуха;
 - Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха;
 - Вентилятор для циркуляции воздуха.

ШДО-1-300

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Стерилизаторы для ножей **СТУ – 6 модификаций**



решетка-
держатель
на 18 ножей



решетка-
держатель
на 36 ножей



магнитная планка
376 мм



магнитная планка
752 мм

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ.

Стерилизаторы для ножей **СТУ**

- ✓ Укомплектован решеткой-держателем или магнитной планкой для ножей;
- ✓ Усиленные петли двери;
- ✓ Корпус изготовлен из пищевой нержавеющей стали;
- ✓ Наличие замка гарантированно обеспечивает сохранность ножей;
- ✓ Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации ножей;
- ✓ Специальное тонированное стекло защищает персонал от УФ излучения;
- ✓ Автоматическое отключение лампы УФ излучения при открывании двери;
- ✓ Многовариантность модификаций: с решеткой (на 18/36 ножей) или с магнитной планкой (376/752 мм) , комбинированные исполнения.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ РУБИКОН I-го ПОКОЛЕНИЯ



- ❖ простые и надежные в эксплуатации
- ❖ электромеханическая система управления
- ❖ сертифицированы по европейским стандартам CE



АПК-6-1/1
РУБИКОН
бойлерный



АПК-10-1/1
РУБИКОН
бойлерный



АПК-6-1/1-И
РУБИКОН
инжекторный



АПК-10-1/1-И
РУБИКОН
инжекторный

Пароконвектоматы III-го поколения “РУБИКОН”

- ❖ простые и надежные в эксплуатации
- ❖ инжекторная система парообразования
- ❖ электромеханическая система управления
- ❖ сертифицированы по европейским стандартам CE



АПК-6-1.1-03 инжекторный



АПК-10-1.1-03 инжекторный

Пароконвектоматы III-го поколения “РУБИКОН”

- ❖ Встроенная функция реверса вентилятора
- ❖ Функция уменьшенной скорости вентилятора (режим ½)
- ❖ Светодиодная подсветка камеры
- ❖ Стильный современный дизайн
- ❖ Универсальные направляющие – подходят под GN1/1 и противни 600x400 мм
- ❖ Замок двери имеет функцию “свободные руки”
- ❖ Камера из зеркальной AISI 304
- ❖ Душирующее устройство с регулировкой напора струи



Ривьера



линия раздачи питания 2-го поколения

АТЕСИ®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ



7

преимуществ

Ривьера

АТЕСИ®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

1 Модули комплектуются на выбор
1-но, 2-х или 3-х ярусными полками
полка к модулю заказывается дополнительно



**Модуль
без полок**



**Модуль с 1-но
ярусной полкой**



**Модуль с 2-х
ярусной полкой**



**Модуль с 3-х
ярусной полкой**



Пример комплектования модуля полкой

БЫЛО

**Первое поколение
линии раздачи
Ривьера:**



**Мармит 2-х
блюд**
1200 мм

СТАЛО

**Второе поколение линии
раздачи Ривьера:**

длина модуля
1200 мм



**Мармит
2-х блюд**
М2-1200-02-СО

длина полки
1200 мм



**Полка
2-х ярусная**
П-2. 1200-02



**Мармит
2-х блюд**
1200 мм

Ривьера

АТЕСИ®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Длина полки прилавков для горячих напитков

ПГН-1120-02-О

ПГН-1200-02-О

ПГН-1500-02-О

**длина полки равна
2/3 длины модуля**



2

Уникальные направляющие
обеспечивают плавное передвижение подносов
без вибраций и толчков

**направляющие
соседних модулей
скрепляются между
собой болтами**

**направляющие имеют
продольные выпуклые
элементы облегчающие
скольжение подносов**



Ривьера

АТЕСИ®
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

3 Легкозаменяемая передняя панель
позволяет создать необходимый интерьер
изготавливается под заказ любого дизайна

стандартная комплектация
«беленый дуб»

любой дизайн под заказ



4 Подсветка в полках освещает блюда в модулях, на 2-х нижних полках и переднюю панель

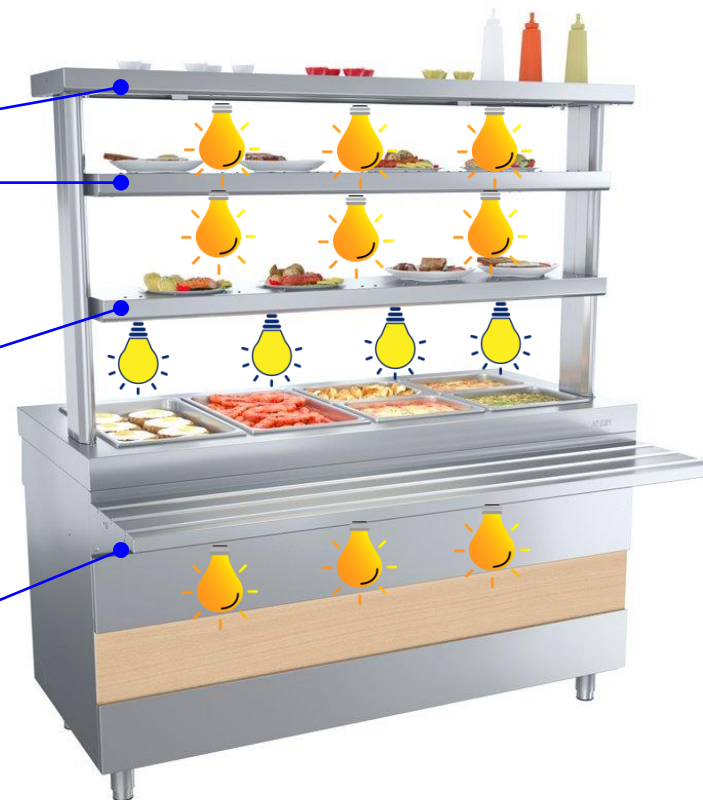


под заказ:
светильник для полки
2-го и 3-го уровня

стандартная поставка:
светильник полки
1-го уровня



под заказ:
подсветка передней
панели



5

Защитные лобовые стекла и козырьки обеспечивают гигиеничность раздачи блюд

под заказ:

**козырек полки
2-го и 3-го яруса**

под заказ:

**защитное стекло
полки 1-го яруса**



6 Широкий размерный ряд модулей позволяет подобрать линию под любую площадь

длина модулей

1 120 мм

1 200 мм

1 500 мм



7 Эффективное использование пространства двери-«купе» со стороны обслуживающего персонала

двери-«купе»



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

Ривьера 

Кафе-буфет “Veloute” (г.Москва)

ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

Ривьера

Столовая завода “Вертолеты России”
(Московская область)

ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ





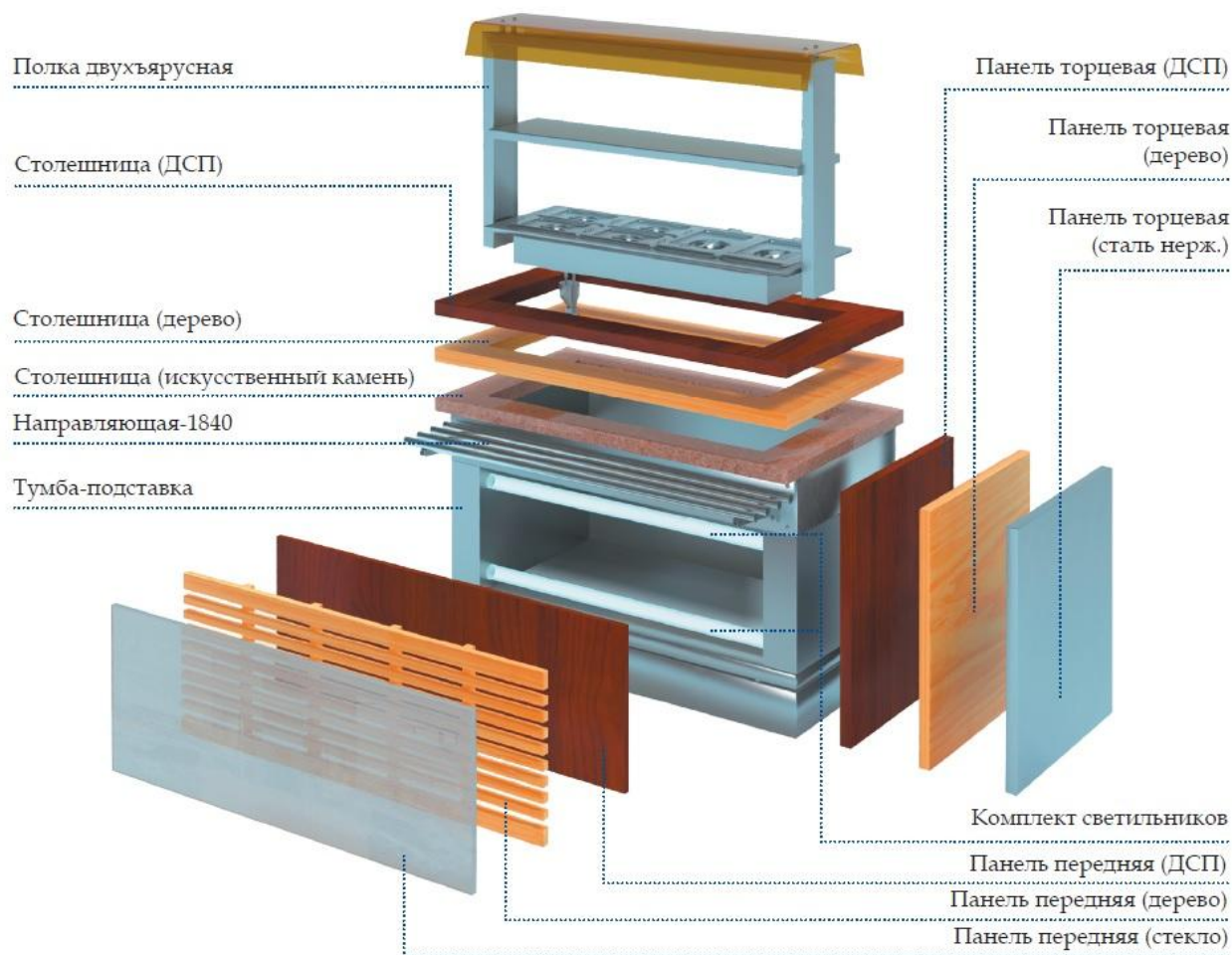
встраиваемая линия раздачи питания



преимущество
в дизайне



неограниченное количество вариантов декорирования





Варианты декорированных модулей

натуральное дерево



искусственный камень и скинали





Состав модулей линии раздачи питания

СП	Стойка для приборов
ХВ-1200	Холодильная витрина 1200, 1500 [мм]
ОС-1500	Охлаждающий стол 900, 1200, 1500 [мм]
ОП-1500	Охлаждаемая поверхность 900, 1200, 1500 [мм]
М1.2	Мармит 1-х блюд 2-х конфорочный 1370 [мм]
М1.3С	Мармит 1-х блюд под 3-и электросупницы 1370 [мм]
М2-1500	Мармит 2-х блюд паровой 900, 1200, 1500 [мм]
НС-940	Нейтральный стол 940, 1240, 1370, 1540, 1670, 1840 [мм]
КСП	Кассовый стол с подлокотником 1370 [мм]
ПМВШ	Поворотный модуль внешний
ПМВН	Поворотный модуль внутренний
МПТ	Модуль для подогрева тарелок

ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ



Мармит 2-х блюд



Стойка для приборов и хлеба



Мармит 1-х блюд



Охлаждаемый стол



Модуль подогрева тарелок



**Мармит 1-х блюд
под электросупницы**



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ



Холодильная витрина кубическая **ОТКРЫТОГО** типа



Готовые объекты





Готовые объекты





Готовые объекты



Кафе "LUCKY" (г. Москва)

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Кипятильники **ФОНТАН**

- ❖ производительность:
 - 25 литров/час
 - 50 литров/час
 - 100 литров/час
- ❖ 100% приготовление кипятка



Кипятильник
АКНЭ-25 ФОНТАН



Кипятильник
АКНЭ-50 ФОНТАН



Кипятильник
АКНЭ-100 ФОНТАН

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Кипятильники **САМСОН**

Кипятильник непрерывного действия с накопителем кипятка «Самсон»

- 100% кипяченая вода
- всегда горячий кипяток 94°
- максимальная производительность 210 чашек в час



Кипятильник «Самсон» решает эти проблемы

Генератор кипятка

кипячение сырой
воды до 100 °С

Аварийный слив

сырая вода
сбрасывается в
канализацию при
отказе автоматики

Накопитель кипятка

поддерживает темпе-
ратуру воды до 99 °С



**Цифровая
индикация
температуры
кипятка**

**Установка
температуры
кипятка**

автоматически
поддерживает
установленную
температуру в
накопителе кипятка

Каплесборник

исключает попадание
кипятка на столешницу

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Хлеборезка **ЯНЫЧАР**

- ❖ производительность до 300 буханок в час
- ❖ нарезает как «суточный», так и свежий хлеб - благодаря серповидной форме ножа и лазерной заточке
- ❖ высокая степень защиты персонала от травм
- ❖ корпус из нержавеющей или окрашенной стали
- ❖ Простая и удобная регулировка толщины нарезки от 5 до 20 мм



Хлеборезка АХМ-300А ЯНЫЧАР крашенная



Хлеборезка АХМ-300А ЯНЫЧАР

Транспортер для сбора грязной посуды **КАЮР-М**

- ❖ модульная система компоновки
- ❖ максимальная длина 20 метров
- ❖ полностью из нержавеющей стали
- ❖ автоматическая система отключения при перегрузке



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН. Мукопросеиватель **КАСКАД**

- ❖ производительность 150 кг/час
- ❖ тщательно просеивает и насыщает кислородом муку
- ❖ снабжен системой магнитной сепарации – улавливание металлических частиц



Тележка для муки



Мукопросеиватель КАСКАД

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Грили контактные **МАЭСТРО**

Маэстро ГК-1



- ✓ Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- ✓ Модели с различным сочетанием поверхностей нагрева (гладкая, рифленая)
- ✓ Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- ✓ Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности гриля предотвращает загрязнение рабочего места
- ✓ Гриль имеет легкоъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира



Маэстро ГК-2

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Грили САЛАМАНДРА

ГСЛ-1; ГСЛ-2



- ✓ Плавная система регулировки температуры;
- ✓ 4 уровня направляющих позволяет регулировать высоту размещения продукта;
- ✓ Оснащен поддоном для сбора остатков пищи.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Кухонная линия настольная “ТАВЕРНА”**Электросковорода-300;600****Мармит-300;600****Электроплита-300;600**

Установки **ШАУРМА** газовые 5 ПОКОЛЕНИЯ

базовый
комплект

НОВИНКА

базовый
комплект +
электропривод



Установки **ШАУРМА** газовые **5 ПОКОЛЕНИЯ**



- ✓ Контроль пламени автоматически отключает подачу газа при полном угасании пламени
- ✓ Специальные беспламенные горелки не гаснут при порывах ветра
- ✓ Нихромовая сетка горелок позволяет добиться равномерности пламени и обеспечивает автоматический поджиг при кратковременном угасании
- ✓ Независимое включение и регулировка пламени горелок
- ✓ Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- ✓ Установка может оснащаться ручным или электрическим приводом
- ✓ Внутренняя газовая фурнитура выполнена из медных трубок, что исключает утечку газа

Установки **ШАУРМА** электрические **5 ПОКОЛЕНИЯ**



Шаурма 2-Эл-05



Шаурма 3-Эл-05



Шаурма 4-Эл-05

Установки **ШАУРМА** электрические **5 ПОКОЛЕНИЯ**

- ✓ Равномерное приготовление продукта обеспечивается за счет:
 - специальной изогнутой формы ТЭНов;
 - оптимальной скорости вращения ножа;
 - наличия отражателей тепла
- ✓ Отдельное включение нагрева каждого ТЭНа
- ✓ Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- ✓ Защитный козырек препятствует перегреву электропривода, увеличивая срок его службы
- ✓ Усиленная нижняя шайба и штанга крепления ножа обеспечивают долговечность эксплуатации



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Чебуречницы и фритюрницы

- ❖ одно- и двухсекционные фритюрницы
- ❖ чебуречницы различных размеров и производительности



фритюрницы



чебуречницы

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Блинные аппараты **МАСЛЕНИЦА**

- ✓ Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности;
- ✓ Жарочная поверхность из термостойкого чугуна имеет высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям;
- ✓ Увеличенные конфорки диаметром 400 мм позволяют готовить большие блины с начинкой;
- ✓ Края конфорок имеют скругление.



одноконфорочный



двухконфорочный

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Пончиковые аппараты **ГОЛЬФСТРИМ**

Гольфстрим-1/1М-2



обновленный
дозатор

- ❖ пончики правильной формы при любой густоте теста;
- ❖ одинаковая масса пончиков;
- ❖ Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- ❖ оснащен краном для слива масла;
- ❖ Съёмный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине.
- ❖ Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла.

Гольфстрим-2М-2



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Аппараты по приготовлению сырных и творожных шариков **КВАРКИНИ**



Производительность до 500 шт. в час

количество может меняться, все зависит от рецептуры и технологии производства.

Мобильность

благодаря компактным размерам - **770 x 515 мм**, аппарат можно разместить с использованием минимальной площади.

Прост в эксплуатации

Не требует специальной квалификации персонала

Прост в обслуживании

Все элементы аппарата легко разбираются и промываются после работы



Аппарат «Кваркини» КА-350-01



Габариты:	770x515x610 мм
Напряжение:	220 В
Мощность:	3,9 кВт
Температура:	+50...+190 °С
Производительность:	350 кваркини/час
Объем заливаемого масла (фритюра):	8 л
Объем дозатора:	6 л
Время приготовления:	180 с
Масса кваркини:	26±2 г
Одновременное приготовление кваркини в ванне:	30 шт

Аппарат «Кваркини» КА-500-01



Габариты:	970x515x610 мм
Напряжение:	220 В
Мощность:	7,8 кВт
Температура:	+50...+190 °С
Производительность:	500 кваркини/час
Объем заливаемого масла (фритюра):	14 л
Объем дозатора:	6 л
Время приготовления:	180 с
Масса кваркини:	26±2 г
Одновременное приготовление кваркини в ванне:	45 шт

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Шкаф тепловой для пирожков и хот-догов **ФИОЛЕНТ**

- ❖ Плавная регулировка температур внутри шкафа
 - ❖ Конвекция теплого воздуха обеспечивает быстрый и
 - ❖ равномерный прогрев
 - ❖ Легкосъемная кассета
 - ❖ из нержавеющей стали для
- Размещения упаковок с продуктом
- ❖ Дверца оснащена
- световой панелью (лайтбоксом) для размещения рекламного изображения



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Грили для кур КОМАНДОР

- ❖ электрические
- ❖ газовые



шампурные грили для кур Командор



карусельные грили для кур Командор

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД. Грили и витрины для кур КОМАНДОР

- ❖ на 8 кур
- ❖ на 12 кур
- ❖ на 18 кур



тепловая витрина для кур
Командор



карусельный гриль для кур
Командор

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Хот-дог станция **БАВАРИЯ** 1235 мм



- ❖ органично впишется в любую АЗС
- ❖ стационарная или уличная торговля
- ❖ комплектуется всем необходимым для приготовления хот-догов:



Гриль роликовый
для сосисок
Грати-5/500



Гриль
САЛАМАНДРА
ГСЛ-1-400.300-01



Гриль контактный
Маэстро
ГК-1/1.55P

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Станция для бургеров и хот-догов **БАВАРИЯ** 1235 мм



- ❖ органично впишется в любую АЗС
- ❖ стационарная или уличная торговля
- ❖ комплектуется всем необходимым:



**Комби-гриль
АРБАТ
КГ-7.3-570-01**



**Гриль контактный
Маэстро
ГК-1/1.55Р**

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Станция для бургеров и хот-догов **БАВАРИЯ** 900 мм



- ❖ органично впишется в любую АЗС
- ❖ стационарная или уличная торговля
- ❖ комплектуется всем необходимым:



Комби-гриль
АРБАТ
КГ-7.3-570-01



Гриль контактный
Маэстро
ГК-1/1.55P

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Станция для бургеров и хот-догов **БАВАРИЯ** плюс 900 мм



- ❖ органично впишется в любую АЗС
- ❖ стационарная или уличная торговля
- ❖ комплектуется всем необходимым:



Комби-гриль
АРБАТ
КГ-7.3-570-01



Гриль роликовый для
сосисок
Грати-5.440-02



Гриль контактный
Маэстро
ГК-1/1.55Р

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Блинная станция **ЛАКОМКА**



- ✓ Жарочная поверхность из термостойкого чугуна
- ✓ Увеличенные конфорки диаметром 400 мм
- ✓ Края конфорок имеют скругление
- ✓ Защитное стекло защищает покупателя от процесса приготовления
- ✓ Встроенные гастронормированные холдеры для хранения начинок и теста
- ✓ Встроенный выдвижной ящик для удобства хранения инвентаря

BC-2.400-1350.750-02

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Блинная станция **ЛАКОМКА**

- ✓ Защитное стекло защищает покупателя от процесса приготовления
- ✓ Световой лайтбокс придает станции уникальный внешний вид
- ✓ Высокие антипригарные свойства
- ✓ Качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- ✓ Деревянная лопатка для распределения теста в комплекте
- ✓ Деревянная лопатка для переворачивания блинов в комплекте



БС-2.400-1350.750-02

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Кофе-станция **СУМАТРА**

- ☐ Корпус выполнен из коррозионностойкой нержавеющей стали
- ☐ Столешница станции изготовлена из искусственного камня
- ☐ Два диспенсера для стаканов и две ниши для крышек
- ☐ Специальное отделение для сбора отходов в комплекте с емкостью
- ☐ Просторный шкаф с распашными дверцами для хранения воды, посуды, кофе и ингредиентов



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА.

Кофе-станция **СУМАТРА**

- ❑ Предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и продажи кофе
- ❑ Станция может быть использована как для стационарной, уличной торговли, так и для размещения в формате АЗС



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА. Оборудование для бургерных



Мармит для картофеля фри МФ-655/3



Витрина-мармит для бургеров ВМБ-750/4

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА. Оборудование для бургерных



Стол-тумба с диспенсерами для стаканов
СТД-2/1200-2 купе



Урна для фуд-корта УФ-610/220



Станция сбора отходов для фуд-кортов

- 100% нержавеющая сталь
- эргономичная конструкция
- эксплуатация в помещении и на улице



Станция сбора отходов **решает** эти проблемы

Удобная ручка открывания
заслонки



Ограничители для
подносов



Выкатная емкость с
фиксатором мешка



Специальная воронка
исключающая
рассыпание мусора



1. С маятниковым открыванием заслонки мусорного бака



2. С рычажным открыванием заслонки мусорного бака



3. С педальным открыванием заслонки мусорного бака



4. С сенсорным открыванием заслонки мусорного бака



Яйцеварка ЯВА-4-01



**Аппарат
разработан и
запатентован
компанией
«АТЕСИ»**

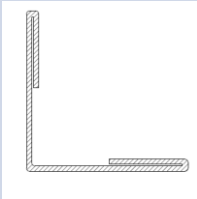
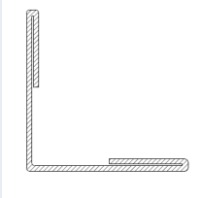
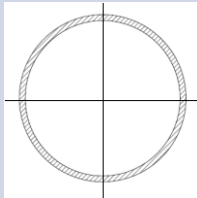
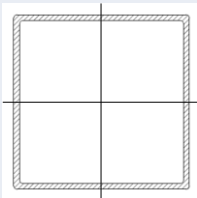
Габариты: 430 x 535 x 520 мм
Напряжение: 220 В
Мощность: 2 кВт
Вместимость: 4 яйца

- Автоматизация процесса варки яиц
- 3 встроенных режима приготовления:
 - всмятку
 - в «мешочек»
 - вкрутую
- Таймер с индикацией отсчета времени
- Звуковой сигнал по окончании приготовления
- Индикация низкого уровня воды и перегрева
- Возможность программирования режимов приготовления
- Декоративная полка-подставка из натурального бука в комплекте
- Кулинарный пинцет и набор подставок для приготовленных яиц в комплекте

ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ конструкция разборная**Зонт вытяжной ЗВН-1****Зонт вытяжной ЗВН-2****Зонт островной ЗВО****Зонт приточно-вытяжной МВО**

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ 2-го ПОКОЛЕНИЯ



серия	Материал основных конструктивных эл-тов	Материал каркаса	Сечение каркаса
БЮДЖЕТ	AISI 430 лист толщиной 0,7...0,8 мм	Оцинкованная сталь лист толщиной 1,2 мм	
СТАНДАРТ	AISI 304 / AISI 430 лист толщиной 0,8 мм	Оцинкованная сталь лист толщиной 1,2 мм AISI 430 лист толщиной 0,8 мм	
ПРЕСТИЖ	AISI 304 / AISI 430 лист толщиной 0,8 мм	AISI 201 профиль толщиной 1,5 мм	
ЛЮКС	AISI 304 лист толщиной 0,8 мм	AISI 304 профиль толщиной 1,5 мм	

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ванна моечная ВСМ
2-го поколения

серия "бюджет"
серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки ванн и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванн
- ✓ Углы ванн заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку ванн



бюджет AISI 430

Ванна ВСМ-**Б**-1.430-02

Ванна ВСМ-**Б**-2.430-02

Ванна ВСМ-**Б**-3.430-02

каркас – оцинк. сталь

стандарт AISI 304

Ванна ВСМ-**С**-1.430-02

Ванна ВСМ-**С**-2.430-02

Ванна ВСМ-**С**-3.430-02

каркас – оцинк. сталь

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ванна моечная со столом ВСМС
2-го поколения

серия "бюджет"
серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки ванн и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванн
- ✓ Углы ванн заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку ванн



бюджет AISI 430

Ванна со столом ВСМС-**Б**-1.430-1010.530-02

Ванна со столом ВСМС-**Б**-1.530-1210.630-02

Ванна со столом ВСМС-**Б**-1.600-1350.700-02

Ванна со столом ВСМС-**Б**-1.700-1550.800-02

каркас – оцинк. сталь

стандарт AISI 304

Ванна со столом ВСМС-**С**-1.430-1010.530-02

Ванна со столом ВСМС-**С**-1.530-1210.630-02

Ванна со столом ВСМС-**С**-1.600-1350.700-02

Ванна со столом ВСМС-**С**-1.700-1550.800-02

каркас – оцинк. сталь

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ванна моечная ВСМ
2-го поколения

серия "бюджет"
серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки ванн и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванн
- ✓ Углы ванн заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку ванн



бюджет AISI 430

Ванна ВСМ-Б-1.430-1-02

Ванна ВСМ-Б-2.430-1-02

Ванна ВСМ-Б-3.430-1-02

каркас – оцинк. сталь

стандарт AISI 304

Ванна ВСМ-С-1.430-1-02

Ванна ВСМ-С-2.430-1-02

Ванна ВСМ-С-3.430-1-02

каркас – оцинк. сталь

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ванна моечная цельнотянутая ВСМЦ
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки ванн и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванн
- ✓ Углы ванн заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку ванн

стандарт AISI 304

Ванна цельнотянутая ВСМЦ-С-1.500.400-1-02

Ванна цельнотянутая ВСМЦ-С-2.500.400-1-02

Ванна цельнотянутая со столом

ВСМЦС-С-1Л.500.400-1200.600-1-02

Ванна цельнотянутая со столом

ВСМЦС-С-1П.500.400-1200.600-1-02

каркас – оцинк. сталь



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Ванна моечная цельнотянутая ВСМЦ
2-го поколения

серия "престиж"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки ванн и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванн
- ✓ Углы ванн заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку ванн



престиж AISI 304

Ванна цельнотянутая ВСМЦ-П-1.500.400-1-02

Ванна цельнотянутая ВСМЦ-П-2.500.400-1-02

Ванна цельнотянутая со столом
ВСМЦС-П-1Л.500.400-1200.600-1-02

Ванна цельнотянутая со столом
ВСМЦС-П-1П.500.400-1200.600-1-02

каркас – нерж. труба

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол разделочный СР
2-го поколения

серия "бюджет"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Столешницы можно соединять друг с другом с помощью болтового соединения, образуя единую неподвижную рабочую плоскость

стандарт AISI 430

Стол СР-Б- 600.600-02

каркас – оцинк. сталь

- с бортом
- без борта



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол разделочный СР
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



стандарт AISI 430

Стол СР-С-1- 600.600-02

каркас – оцинк. Сталь

- с бортом
- без борта

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол разделочный СР
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы

стандарт AISI 430

Стол СР-С- 600.600-02-ПСОц

Каркас и полка – оцинк. Сталь

- с бортом
- без борта



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол разделочный угловой СР
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



стандарт AISI 430

Стол СР-С-2- 600.600-02

Стол СР-С-2- 700.700-02

Стол СР-С-2- 800.800-02

каркас – оцинк. сталь



подгиб
кромки столешницы



пластиковая
опорная ножка



заваренные углы
столешницы



подгиб
кромки полки



подгиб
кромки стоек

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол для отходов СРО
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



стандарт AISI 430

Стол для отходов СРО-С-1П- 950.600-02

каркас – оцинк. сталь

заваренные углы
столешницы

пластиковая
опорная ножка

подгиб кромок
столешницы

подгиб
кромки

подгиб
кромки стоек

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол овощной СО
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



стандарт AISI 304

Стол овощной СО-С-1-1200.800-02

Стол овощной СО-С-2-1500.800-02

каркас – оцинк. сталь

заваренные углы
столешницы

пластиковая
опорная ножка

подгиб кромок
столешницы

подгиб
кромки

подгиб
кромки стоек

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол мясной СМ
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



стандарт AISI 304

Стол мясной СМ-С-1200.600-02

Стол мясной СМ-С-1200.700-02

Стол мясной СМ-С-1200.800-02

каркас – оцинк. сталь



заваренные углы
столешницы



пластиковая
опорная ножка



подгиб кромок
столешницы



подгиб
кромки полки



подгиб
кромки стоек

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол разделочный СР
2-го поколения

серия "престиж"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



заваренные углы
столешницы

пластиковая
опорная ножка

подгиб кромок
столешницы

подгиб
кромки полки

престиж AISI 430

Стол СР-П- 600.600-02

каркас – нерж. труба

- с бортом
- без борта

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол кондитерский СК
2-го поколения

серия "престиж"

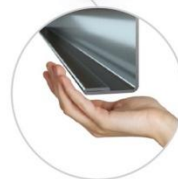


**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Клееная из калиброванных брусков столешница не подвержена короблению, что обеспечивает долговечность и высокие эксплуатационные свойства



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки полки

престиж клееный бук

Стол кондитерский СК-П-1-1500.700-02

Стол кондитерский СК-П-1-1500.800-02

Стол кондитерский СК-П-1-1800.700-02

Стол кондитерский СК-П-1-1800.800-02

каркас – нерж. труба

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стол разделочный СР
2-го поколения

серия "люкс"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола
- ✓ Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы



люкс AISI 304

Стол СР-Л- 600.600-02

каркас – нерж. кв. труба

- с бортом
- без борта

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Столы технологические



СТ купе



СТ с ящиками



СТМ купе (с мойкой)



СТМ купе (с мойкой)

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стеллаж СТК
2-го поколения

серия "стандарт"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки полок и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стеллажа



стандарт AISI 430

Стеллаж СТК-С- 600.400.1800-02

каркас – оцинк. сталь

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стеллаж СТК
2-го поколения

серия "престиж"



**конструкция
разборная**

- ✓ Все кромки полок и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стеллажа



престиж AISI 430

Стеллаж СТК-П- 600.400.1600-02

каркас – нерж. труба

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стеллаж для тарелок и стаканов СКТ (СКТС)
2-го поколения

серия "бюджет"

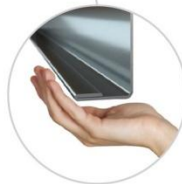


**конструкция
разборная**

✓ Все кромки полок и элементов каркаса имеют подгиб, что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стеллажа



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки полок



подгиб
кромки стоек

бюджет

Стеллаж для тарелок и стаканов СКТС-Б- 650-02
Стеллаж для тарелок и стаканов СКТС-Б- 900-02
Стеллаж для тарелок и стаканов СКТС-Б-1200-02
Стеллаж для тарелок СКТ-Б- 650-02
Стеллаж для тарелок СКТ-Б- 900-02
Стеллаж для тарелок СКТ-Б-1200-02
полки - краш. сталь, каркас - оцинк.сталь

Стандарт AISI304 – полки / AISI430-каркас

Стеллаж для тарелок СКТ-С- 600-02-Н
Стеллаж для тарелок СКТ-С- 950-02-Н
Стеллаж для тарелок СКТ-С-1200-02-Н
Стеллаж для тарелок СКТ-С-1500-02-Н

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Полки**ПНК****ПЗК-Р****ПЗК-К****ППК****ПЗТ-Р****ПЗТ-К****ПКТ****ПКД-К****ПКД****ПКК**

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Рукомойники**ВРК-330****ВРК-400****ВРК-500****ВР-600****ВРН-600 с/п****ВРН-600 б/п**

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Колоды разрубочные



KP-500/800



KP-500/700

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Доски разделочные.



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Тележки



Тележка сервировочная TC-2



Тележка для тарелок TT-2



Тележка для муки ТМ



Тележка грузовая ТГР



Тележка сервировочная TC-3



Тележка для тарелок TT-3



Тележка для овощей ТО



Тележка для сбора посуды ТСП



Тележка для гастроемкостей ТГ

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Шпильки



для пекарских листов



для гастроемкостей



для подносов



для противней плиты

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Шпильки



**для подносов
в формате ресторана в гипермаркете**

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Шкафы



**Шкаф закрытый кухонный
ШЗК**



**Шкаф закрытый для хлеба
ШЗХ**



**Шкаф для одежды
ШО**

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. Подставки



**Подставка для кухонного
инвентаря ПКИ**



**Подставка для электромеханического
оборудования ПДЭ**

Витрины для компонентов пиццы **“БОЛОНЕЗЕ”**



“БОЛОНЕЗЕ”-6; “БОЛОНЕЗЕ”-8

- ✓ Корпус из нержавеющей стали;
- ✓ Моллированное стекло предотвращает попадание в гастроемкости посторонних предметов;
- ✓ Возможность использования витрины как со стеклом, так и без него;
- ✓ Запененный корпус предотвращает потерю холода во время работы;
- ✓ Одновременное хранение от 6 до 12 ингредиентов (топпингов) для пиццы;
- ✓ Температурный режим обеспечивает длительное хранение топпингов во время работы;
- ✓ Конструкция охлаждаемого объема предотвращает примерзание продукта ко дну гастроемкости.