

АТЕСИ®



С 1992 ГОДА

*Когда работа
приносит радость*

**ПРОИЗВОДСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ**
ДЛЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



ВЕРШИНА



APEX

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ

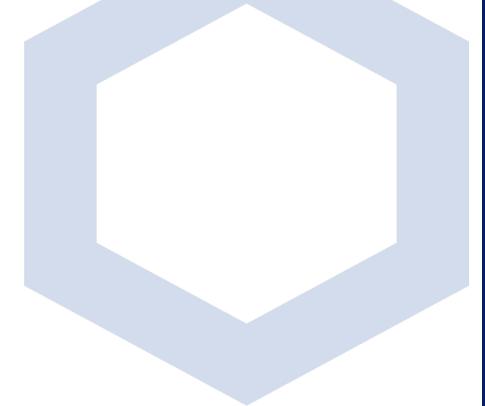


TECHNOLOGICAL

СИСТЕМ

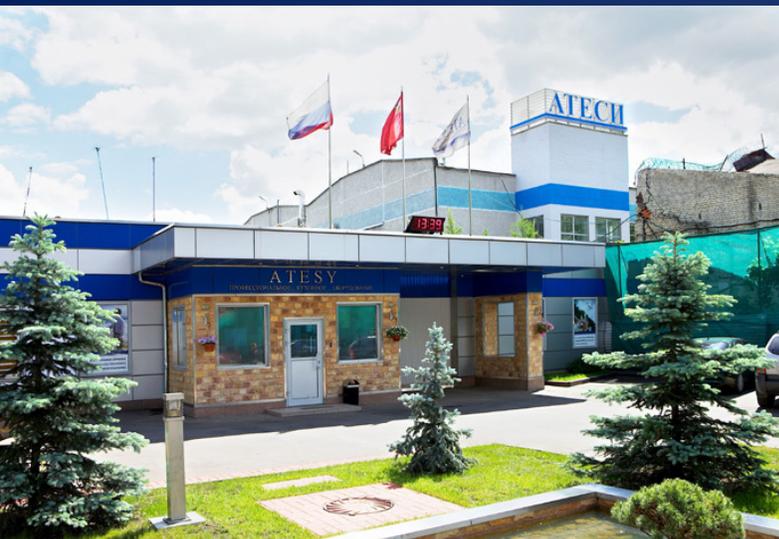


SYSTEMS





ТРИ СОБСТВЕННЫХ ЗАВОДА В РОССИИ



г. ЛЮБЕРЦЫ



г. СЕРПУХОВ



г. ТАМБОВ

суммарная **25 000 м²**
производственная
площадь

суммарная **5 000 м²**
складская
площадь

общая **250 человек**
численность
сотрудников



ВЫСОКИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПОТЕНЦИАЛ

Собственный
конструкторско-
технологический
отдел

Собственная
испытательная
лаборатория
и отдел качества

Передовое
станочное
оборудование

Высококвалифи-
цированный
персонал





АТЕСИ®

С 1992 ГОДА

ВСЕ НАШИ ПРЕДПРИЯТИЯ РАБОТАЮТ ПО ПРИНЦИПУ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

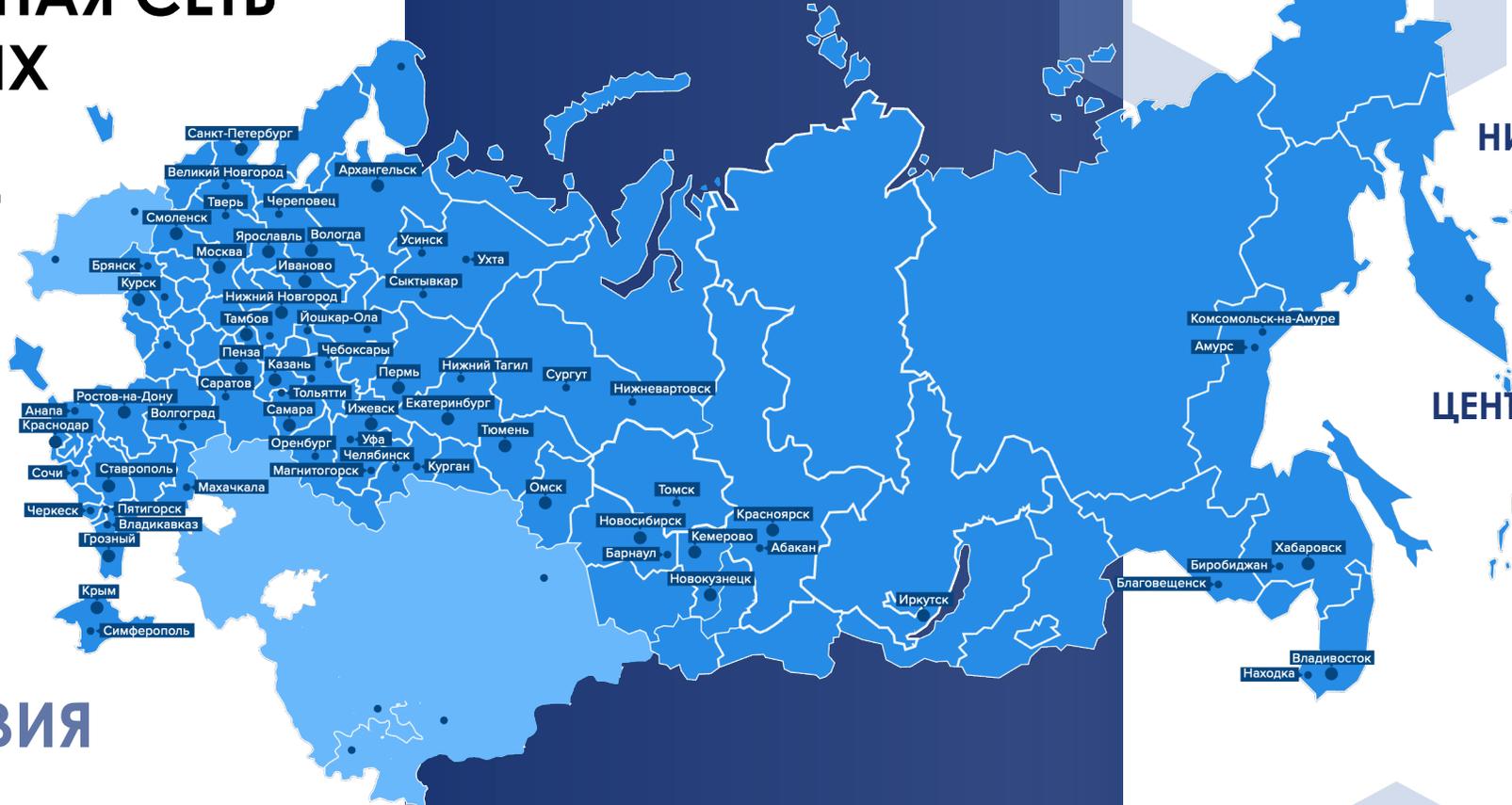
РЕАЛИЗОВАН ПРИНЦИП
«ТОЧНО ВОВРЕМЯ»:
ИЗДЕЛИЯ ЗАПУСКАЮТСЯ
В ПРОИЗВОДСТВО ТОЛЬКО
ПРИ НАЛИЧИИ ВСЕХ МАТЕРИАЛОВ
И КОМПЛЕКТУЮЩИХ
В НЕОБХОДИМОМ КОЛИЧЕСТВЕ

**СОБСТВЕННАЯ СЕТЬ
СЕРВИСНЫХ
ЦЕНТРОВ
В РФ И СНГ**

БОЛЕЕ

70

**ГОРОДОВ
ПРИСУТСТВИЯ**



**СОБСТВЕННАЯ СЕТЬ
РЕГИОНАЛЬНЫХ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВ**

- ЕКАТЕРИНБУРГ
- КРАСНОДАР
- НИЖНИЙ НОВГОРОД
- НОВОСИБИРСК
- КАЗАНЬ
- ВОРОНЕЖ
- ЦЕНТРАЛЬНАЯ РОССИЯ
- НОВОРОССИЙСК
- ОМСК
- РОСТОВ-НА-ДОНУ
- САМАРА
- САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
- СОЧИ
- ХАБАРОВСК

- **ДЕТСКИЕ САДЫ**
- **ШКОЛЫ**
- **СРЕДНИЕ И ВЫСШИЕ
УЧЕБНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ**
- **БОЛЬНИЦЫ**
- **САНАТОРИИ**

- **ГОСТИНИЦЫ И ОТЕЛИ**
 - **ВОЙСКОВЫЕ ЧАСТИ**
 - **РЕСТОРАНЫ, КАФЕ**
 - **МАГАЗИНЫ**
- и прочие заведения общественного питания и объекты торговли



УЧАСТВУЕМ В ОСНАЩЕНИИ МЕРОПРИЯТИЙ МИРОВОГО УРОВНЯ



Саммит G-20
в Санкт-Петербурге 2013 г



Зимняя Олимпиада
в Сочи 2014 г

Чемпионат мира
«Танковый биатлон» 2014 г



Кубок
конфедераций 2017 г



Чемпионат мира
по футболу в России 2018 г

НАМ ДОВЕРЯЮТ ЛИДЕРЫ РЫНКА





НАМ ДОВЕРЯЮТ ЛИДЕРЫ РЫНКА



«БУРГЕР КИНГ»

«РОСТИКС»



ПОСТАВЛЯЕМ
ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ КРУПНЕЙШИХ
ФАСТ-ФУД СЕТЕЙ



«ВКУСНО - И ТОЧКА»

«ВКУСОН»



**АКТИВНО
СОТРУДНИЧАЕМ
С НАУЧНЫМИ
И НЕКОММЕРЧЕСКИМИ
УЧРЕЖДЕНИЯМИ**



**МГУ
им. Н.Э. Баумана**



**НИИ детского
питания РСХА**



**РЭУ
им. Г. В. Плеханова**



**ФГБУ НИИ
питания РАМН**



**ГосНИИ
хлебопекарной
промышленности**



**Центр
Возрождения
традиций**



Более **500** видов изделий

12 товарных групп

10 000 изделий в месяц

2 млрд. руб. в год





АТЕСИ – надежный поставщик продукции тылового обеспечения Министерства обороны РФ.



Кухня-столовая возимая КСВК-240/24



Хлебопекарная автомобильная ХПА-0,4

предназначена для выпечки пшеничного, ржаного-пшеничного и ржаного хлеба в полевых условиях и обеспечивает выпечку в соответствии с требованиями и нормами, установленными «Руководством по войсковому хлебопечению».



Полевая автомобильная кухня ПАК-200 М

Полевая автомобильная кухня ПАК-200М

предназначена для приготовления, транспортирования и выдачи пищи в полевых условиях личному составу подразделений численностью до 200 человек.



Автономный полевой лагерь на 500 человек АПЛ-500.01 предназначен для обеспечения жизнедеятельности личного состава в количестве до 500 человек путем создания необходимой инфраструктуры в полевых условиях.



Кухня-столовая возимая КСВК-240/24

предназначена для приготовления и приема горячей пищи в полевых условиях личным составом подразделений численностью до 240 человек.



Хлебопекарная автомобильная ХПА-0,4



Автономный полевой лагерь на 500 человек АПЛ-500.01

Мобильный пункт питания МПП-500

предназначен для обеспечения воинских частей и подразделений, выполняющих задачи в местах временной и постоянной дислокации в условиях отсутствия возможности организации питания военнослужащих в стационарных столовых, типовыми пунктами питания, позволяющими организовывать полноценное питание воинских контингентов сроком не менее 6 месяцев.



Кухня-столовая возимая КСВК-240/24

Мобильные пункты питания военнослужащих для нужд Министерства обороны РФ



Мобильный пункт питания МПП-500

ОПЫТ РАЗРАБОТКИ
и изготовления специальной
военной техники в сжатые сроки.

ВЫСОЧАЙШИЕ ТРЕБОВАНИЯ
к качеству продукции и выполнению
гарантийных обязательств.

ВЫСОКИЙ СТАТУС
проектов государственного
значения.



Применение лучших мировых технологий в разработке сложной техники



Многолетний опыт прямого сотрудничества с брендом RATIONAL AG обеспечил высокую конструкторско-технологическую проработку линейки пароконвектоматов.



Вариативность при формировании продуктовых предложений



5 линеек
нейтрального
оборудования



Гибкая ценовая политика позволяет удовлетворить спрос клиентов в различных сегментах рынка (от “ЭКОНОМ” до “ЛЮКС”).



Современный дизайн продукции с применением высококачественных материалов



REGATA – первая в Европе
встраиваемая линия раздачи

ОТДЕЛКА из натурального майкопского
бука/искусственного камня



Возможность разработки и изготовления продукции под СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКОЙ КЛИЕНТА

- **Разрабатываем и изготавливаем аналоги оборудования**, широко применяемого в сетевом бизнесе в рамках реализации программы импортозамещения;
- **Разрабатываем и производим** продукцию под индивидуальные требования Заказчика.





Комплексный подход в разработке продуктовых решений для организации бизнеса клиента

НОВИНКА



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



**Кофе-станция
СУМАТРА**



**Блинная станция
ЛАКОМКА**



**Пловная станция
НАВРУЗ**



**Шаурма-станция
ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР**



Внедрение инновационных технологий, направленных
на автоматизацию процесса приготовления пищи



**Яйцеварка
автоматическая
ЯВА-4-01**



**Макаронovarка автоматическая
ПРИМА-ПАСТА МА-4-01**



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

12. ПОСУДОМОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектоматы РУБИКОН 3-го поколения (улучшенная версия)

Это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.



**АПК- 6-1.1-03
ИНЖЕКТОРНЫЙ**



**АПК-10-1.1-03
ИНЖЕКТОРНЫЙ**



**АПК-20-1.1-03-1
ИНЖЕКТОРНЫЙ**

Пароконвектоматы РУБИКОН 3-го поколения (улучшенная версия)



- **Электромеханическая панель управления** позволяет быстро задавать необходимые параметры приготовления: время, температура, пар, скорость вращения вентилятора
- **Благодаря сочетанию конвекции и пара** можно готовить различные блюда одновременно – вкусы и запахи не смешиваются
- **6,10 или 20 уровней парообразования** в камере позволяют добиться от 0 до 100% влажности
- **Кнопка принудительного парообразования** расширяет возможности аппарата по приготовлению выпечки
- **Режим принудительного охлаждения** камеры увеличивает производительность пароконвектомата

Пароконвектоматы РУБИКОН 3-го поколения (улучшенная версия)

- **Режим уменьшенной скорости** вращения вентилятора позволяет готовить продукты, требующие деликатного подхода
- **Режим реверса вентилятора** обеспечивает более равномерную конвекцию внутри камеры
- **Замок двери** выполнен по принципу “свободные руки” – закрывайте и открывайте дверцу одним движением
- **Направляющие** подходят для размещения гостроемкостей GN1/1 и пекарских противней размером 600x400 мм
- **Дверь камеры** из двух закаленных стекол с воздушным зазором исключает получение ожога персоналом
- **Светодиодная подсветка** камеры улучшает визуальный контроль за процессом приготовления
- **Душирующее устройство** облегчает процесс мойки пароконвектомата



Пароконвектоматы РУБИКОН 3-го поколения (улучшенная версия)



- **Индикация** текущей и установленной температуры внутри камеры на передней панели аппарата
- **Электронный контроль** температуры позволяет поддерживать температуру в рабочей камере с точностью до градуса

Подставки под пароконвектоматы III-го поколения серии ЛЮКС (подставки для технолог.оборудования)

- **Специальные ограничители** предотвращают падение пароконвектомата;
- **Материал – нержавеющая сталь AISI 304**, конструкция разборная;
- **Опорные ножки подставки** регулируются по высоте для компенсации неровностей пола.



**ПДТ-Л- 800. 800.960-02
(ДЛЯ АПК-6-1.1-03-1)**

Подставки под пароконвектоматы III-го поколения серии ЛЮКС (подставки для технолог.оборудования)



**ПДТ-Л- 800. 800.700-02 (ДЛЯ
АПК-10-1.1-03-1)**

- **Оптимальная высота**, подобранная для каждого пароконвектомата, обеспечивает комфорт и безопасность;
- **Все кромки изделий имеют подгиб** (фальцовку), что обеспечивает безопасность персонала при его сборке, эксплуатации и санитарной обработке;
- **На стойках расположены направляющие** для установки гастроемкостей GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3, а так же для пекарских листов 600x400.

ЗОНТЫ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ III-го ПОКОЛЕНИЯ

- **Удобство монтажа** обусловлено установкой зонта непосредственно на крышу пароконвектомата;
- **Лабиринтные фильтры** обеспечивают удержание влаги и жира;
- **Зонт имеет два лотка** для сбора конденсата;
- **Выполнен** из пищевой нержавеющей стали AISI430.



ЗВП-С-10-1.1-03 (ДЛЯ АПК-6-1.1-03-1, 10-1.1-03-1, 20-1.1-03-1)

Тележка для пароконвектомата АПК-20-1.1-03-1

Предназначена для установки и перемещения шпильки с гастроемкостями пароконвектомата Рубикон АПК-20-1.1-03-01



- **Все кромки тележки имеют фальцовку**, что полностью исключает получение травмы персоналом при эксплуатации и санитарной обработке
- **Выполнена из нержавеющей стали AISI304**, что увеличивает её долговечность и делает ее пригодной для систем общепита
- **Тележка имеет механизм надежной фиксации** Шпильки для АПК-20-1.1-03-1
- **Рычаг фиксатора** педальный упрощает загрузку шпильки в пароконвектомат
- **Две из четырёх колёсных опор** оснащены тормозом
- **Высокая маневренность тележки** обеспечивается благодаря углу поворота колеса в 360° и легкому ходу, что очень важно в условиях стесненного пространства
- **Подшипники колес** закрытого типа, что является гарантией долговечной работы тележки

Шпилька для пароконвектомата АПК-20-1.1-03-1

Предназначается для установки в рабочую камеру пароконвектомата и размещения на ней gastronormов GN 1/1 в количестве 20 шт.

- **Все кромки шпильки имеют фальцовку**, что полностью исключает получение травмы персоналом при эксплуатации и санитарной обработке
- **Выполнена из нержавеющей стали AISI304**, что является обязательным условием применения в системе общепита
- **Для перемещения шпильки** и установки ее в рабочую камеру необходимо использовать Тележку для АПК-20-1.1-03-1
- **Шпилька надежно фиксируется** в камере пароконвектомата и на тележке, с помощью специализированных запорных механизмов
- **Установленные на шпильку** gastronormы, фиксируются запорной планкой, исключая их выпадение при перемещении





ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

Линия раздачи питания 2-го поколения «РИВЬЕРА»



Ривьера 



ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

1

МОДУЛИ КОМПЛЕКТУЮТСЯ НА ВЫБОР**1-но, 2-х или 3-х ярусными полками**

(полка к модулю заказывается дополнительно)

Ривьера **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

1 поколение
линии раздачи РИВЬЕРА



**Мармит 2-х
блюд**
1200 мм

СТАЛО

2 поколение
линии раздачи РИВЬЕРА

длина модуля
1200 мм



**Мармит
2-х блюд**
M2-1200-02-СО

длина полки
1200 мм



**Полка
2-х ярусная**
П-2. 1200-02

Ривьера



**Мармит
2-х блюд**
1200 мм



Длина полки прилавков для горячих напитков

ПГН-1120-02-О

ПГН-1200-02-О

ПГН-1500-02-О

Длина полки
равна $\frac{2}{3}$ длины
модуля



Ривьера

2 УНИКАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

обеспечивают плавное передвижение подносов без вибраций и толчков

Ривьера 

направляющие соседних модулей скрепляются между собой болтами

направляющие имеют продольные выпуклые элементы облегчающие скольжение подносов



3

ЛЕГКОЗАМЕНЯЕМАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ
позволяет создать необходимый интерьер
изготавливается под заказ любого дизайна

Ривьера 

Любой дизайн под заказ



стандартная
комплектация
«беленый дуб»



4 ПОДСВЕТКА В ПОЛКАХ

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

Ривьера 



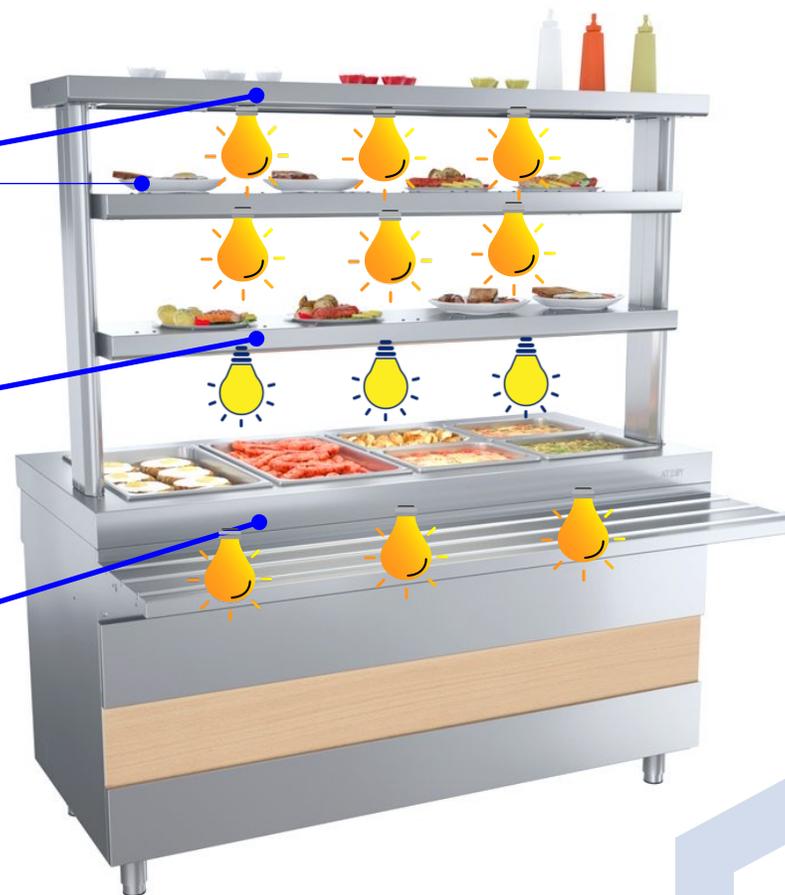
ПОД ЗАКАЗ:
светильник для полки
2-го и 3-го уровня



СТАНДАРТНАЯ ПОСТАВКА:
светильник полки
1-го уровня



ПОД ЗАКАЗ:
подсветка передней
панели



5 ЗАЩИТНЫЕ ЛОБОВЫЕ СТЕКЛА И КОЗЫРЬКИ обеспечивают гигиеничность раздачи блюд

Ривьера 

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

Ривьера 

Длина модулей

1 120 мм

1 200 мм

1 500 мм



7

**ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА
двери-«купе» со стороны обслуживающего персонала**Ривьера **двери-купе**

СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ СП- 700-02

Ривьера 

- **полка для хлеба двух сортов**
- **5 секций для хранения:**
 - СТОЛОВЫХ ЛОЖЕК
 - ЧАЙНЫХ ЛОЖЕК
 - ВИЛОК
 - СТОЛОВЫХ НОЖЕЙ
 - САЛФЕТОК
- **ниша для хранения подносов**



ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА ХВ-1120-02, ХВ-1200-02, ХВ-1500-02

Ривьера 

- эффективное динамическое охлаждение
- температурный режим +2 ... +6 °С
- 3 съемные перфорированные полки
- высокий уровень теплоизоляции
- дверцы со стороны клиента с самозакрывающимся механизмом
- освещение внутреннего объема
- работает от сети 220 В, 50 Гц



МОДУЛЬ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК МПТ-2. 950-02

Ривьера 

- вместимость до 90 тарелок
- диаметр тарелок от 160 до 320 мм
- работает от сети 220 В, 50 Гц



ОХЛАЖДАЕМЫЙ СТОЛ



- гастронормированная ванна гл. 150мм
- под столешницей тумба с дверями-купе
- температурный режим +2 - +6 °С
- работает от сети 220 В, 50 Гц



OC-1120-02-O
 OC-1200-02-O
 OC-1200-02



OC-1500-02-O
 OC-1500-02

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД



- для кастрюль и баков до 50 литров
- шесть уровней регулировки мощности
- работает от сети 220 В, 50 Гц



M1-1.700-02-O



M1-3.1500-02-O



M1-2.1120-02-O
M1-2.1200-02-O

МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

Ривьера 

- гастроремкости глубиной до 150мм
- тумба с дверями-купе
- два варианта исполнения:
 - сухой нагрев
 - паровой нагрев
- работает от сети 220 В, 50 Гц



М2-1120-02-ПО
 М2-1120-02-СО
 М2-1200-02-ПО
 М2-1200-02-СО



М2-1500-02-ПО
 М2-1500-02-СО

ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Ривьера 

- укороченная полка
- 2 электрические розетки
- под столешницей тумба с дверями-купе
- работает от сети 220 В, 50 Гц

ПГН-1120-02
 ПГН-1120-02-О
 ПГН-1200-02
 ПГН-1200-02-О
 ПГН-1500-02
 ПГН-1500-02-О



КАССОВЫЙ СТОЛ



- комплектуется электрической розеткой
- работает от сети 220 В, 50 Гц



КСП-1120-02
КСП-1200-02
(с подлокотником)
может быть смонтирован
в правом и левом
исполнении подлокотника



КСУ- 700-02

ПОВОРОТНЫЕ МОДУЛИ

Ривьера 

- **В комплект модуля входит** направляющая для подносов, выполненная из нержавеющей стали AISI430;
- **Направляющая представляет** собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов;
- **Направляющая поворотного модуля** может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность;
- **Конструкция сборная**, бескаркасная;
- **Предназначен для внутреннего/внешнего изгиба** фронтальной линии под углом 90°;
- **Может дополнительно оснащаться** комплектом подсветки передней панели.



**ВНУТРЕННИЙ
ПМВН**



**ВНЕШНИЙ
ПМВШ**

КОМПЛЕКТЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ



Комплект из 5-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1120мм, 1200 мм) линии раздачи питания
 Для мармита 2-х блюд и охл. столов.
Состав: GN-1/1-100мм + крышка - 1шт ;
 GN-1/2-150мм + крышка - 4шт.



Комплект из 6-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1500мм) линии раздачи питания
 Для мармита 2-х блюд и охл. столов
Состав: GN-1/1-100мм + крышка - 1шт.;
 GN-1/1-150мм + крышка - 1шт. ;
 GN-1/2-150мм + крышка - 4шт.

КОМПЛЕКТЫ КОЛЕСНЫХ ОПОР



<p>КОМПЛЕКТ КОЛЕС ДЛЯ НЕЙТР. МОДУЛЯ РИВЬЕРА02</p>	<p>состав: 2 колеса с тормозом, 2 колеса без тормоза для СП- 700-02, ПМВН-90-02, ПМВШ-90-02</p>
<p>КОМПЛЕКТ КОЛЕС ДЛЯ РИВЬЕРА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФ.</p>	<p>состав: 2 колеса с тормозом, 2 колеса без тормоза, комплект подключения к эл.сети для М1-2.1120-02-О, М1-2.1200-02-О</p>
<p>КОМПЛЕКТ КОЛЕС ДЛЯ РИВЬЕРА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 3-Х КОНФ.</p>	<p>состав: 2 колеса с тормозом, 2 колеса без тормоза, комплект подключения к эл.сети для М1-3.1500-02-О</p>
<p>КОМПЛЕКТ КОЛЕС ДЛЯ ЭЛЕКТР. МОДУЛЯ РИВЬЕРА</p>	<p>состав: 2 колеса с тормозом, 2 колеса без тормоза, комплект подключения к эл.сети для любого модуля (кроме СП- 700-02, ПМВН-90-02, ПМВШ-90-02, М1-3.1500-02-О, М1-2.1120-02-О, М1-2.1200-02-О)</p>



ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ

Ривьера 



Кафе-буфет "Veloute"
(г.Москва)



Столовая завода "Вертолеты России"
(Московская область)

ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ



**Ресторан «Деревня»
(международный аэропорт Шереметьево)**



Сеть семейных кафе «Простая еда»

ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ



Клинический научный центр
имени А.С.Логинова ДМЗ



Проект «Мади»

Встраиваемая линия раздачи питания РЕГАТА

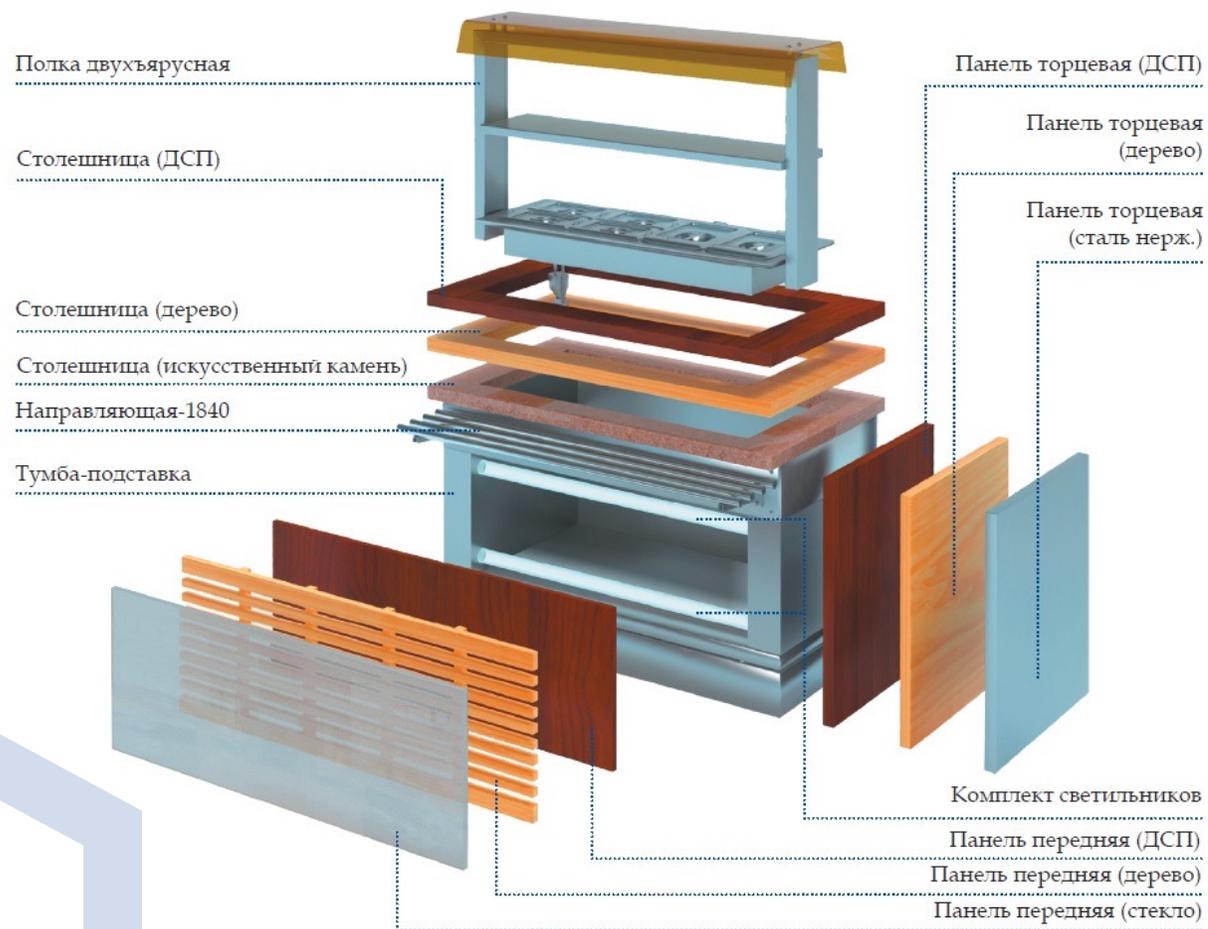


**ПРЕИМУЩЕСТВО
В ДИЗАЙНЕ**

РЕГАТА



Неограниченное количество вариантов декорирования



Для каждого цвета предусмотрено 3 варианта шлифовки:
 150 ед. - наиболее гладкая поверхность, лучше сохраняется структура дерева, менее насыщенный цвет
 120 ед. - средняя шероховатость поверхности, цвет средней насыщенности
 100 ед. - наибольшая шероховатость поверхности, самый насыщенный цвет
ЦВЕТА:
 3032 - бесцветный; 3166 - орех; 3138 - махагон; 3137 - вишня; 3543 - коньяк
 3111 - белый; 3173 - фьорд; 3177 - бамбук; 3161 - венге

Варианты декорированных модулей

REGATA 

натуральное
дерево



искусственный камень
и скинали

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Мармит 2-х блюд



Охлаждаемый стол



Стойка для приборов и хлеба



Модуль подогрева тарелок



Мармит 1-х блюд



Мармит 1-х блюд
под электросупницы



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Охлаждаемая поверхность



Поворотный модуль внешний



Кассовый стол
с подлокотником



Поворотный модуль внутренний



Тумба-подставка



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Холодильная витрина



Чафиндиш 2-х блюд

Холодильная витрина
кубическая ЗАКРЫТОГО типа

Тепловая витрина



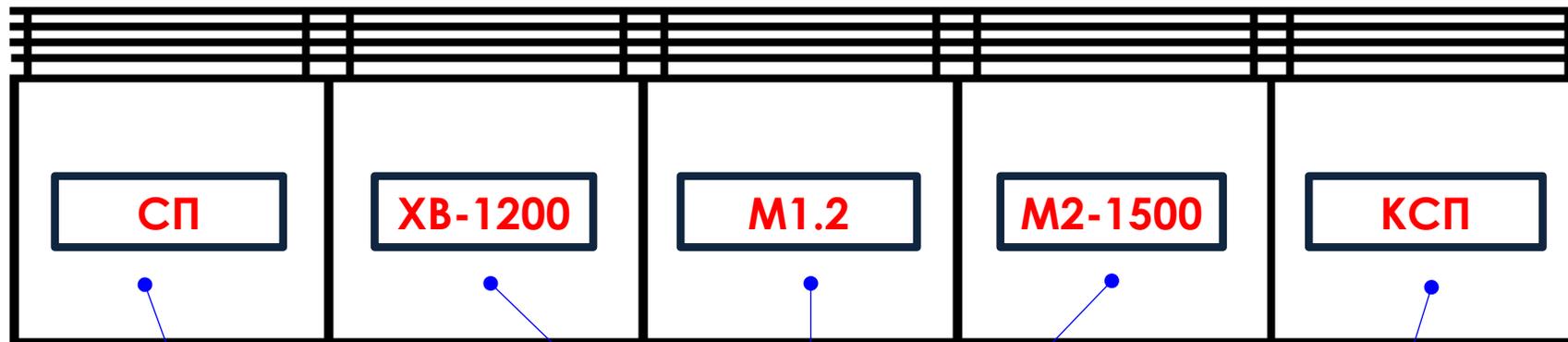
Чафиндиш 1-х блюд



Методология комплектования линии раздачи

позиционирование модулей со стороны обслуживающего персонала

РЕГАТА



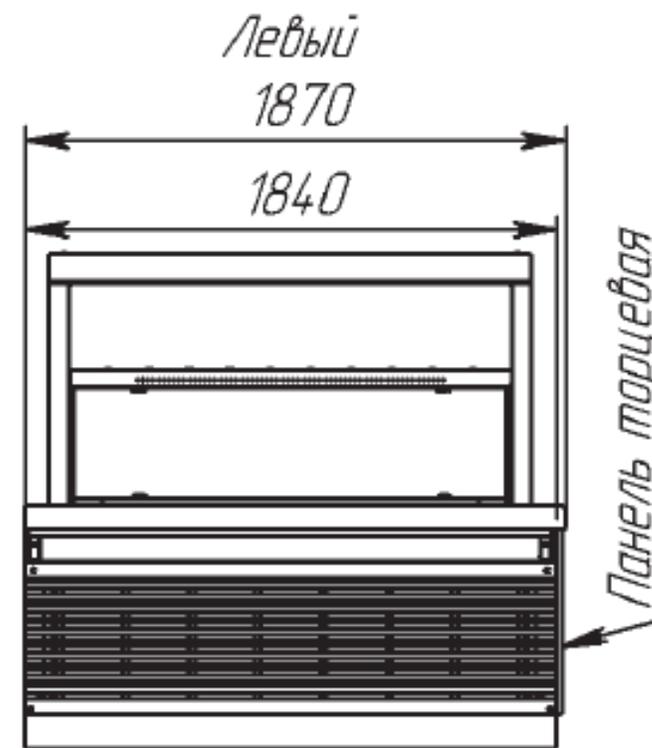
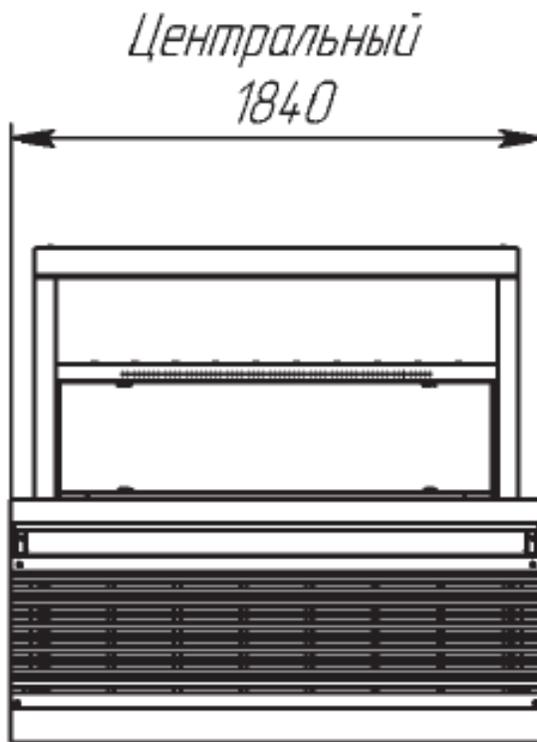
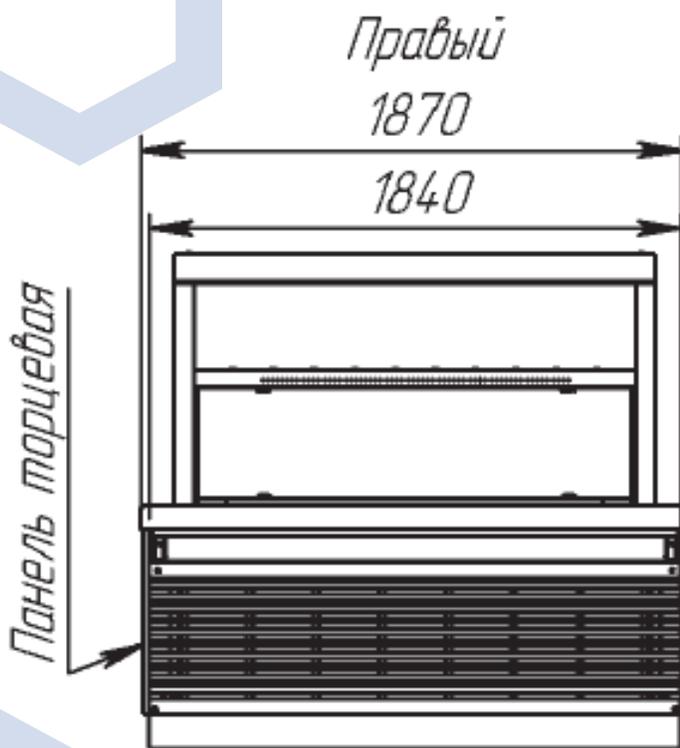
левый
замыкающий

центральный

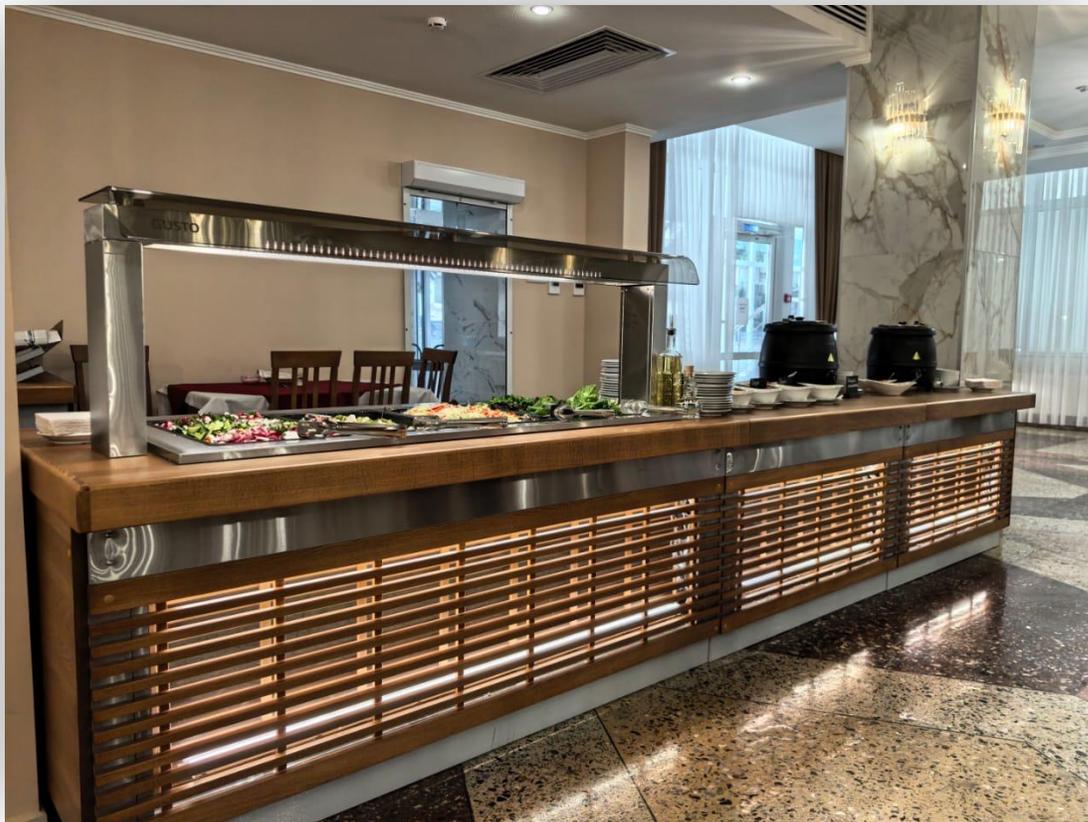
правый
замыкающий

Методология комплектования линии раздачи

Вид со стороны посетителей



ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ



Санатории «Руно», г. Пятигорск

ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ



ПРИМЕРЫ РЕАЛИЗОВАННЫХ ПРОЕКТОВ



Кафе "LUCKY" (г. Москва)



Столовая «Акжера кейтеринг», ВДНХ



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Печи конвекционные ТОСКАНА

Предназначены для выпекания изделий из теста, приготовления и разогрева пищи на объектах общественного питания.



ТОСКАНА
КП-4-430/330-01



ТОСКАНА
КП-4-430/330-01-У



ТОСКАНА
КП-4-600/400-01-У

Печи конвекционные ТОСКАНА



ТОСКАНА
КП-4-430/330-01

- **Корпус** и камера печи изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- **Электромеханическая панель** управления позволяет быстро задавать необходимые параметры приготовления: время и температура
- **Таймер** обеспечивает автоматизацию процесса приготовления
- **Подсветка** камеры и стеклянная дверь позволяют визуально контролировать процесс выпекания
- **Интенсивная конвекция** способствует равномерному распределению температуры внутри камеры
- **В комплект** поставки входят 4 алюминиевых противня.
- **Откидывающаяся дверца** печи выполнена из термостойкого стекла, имеет двойное остекление для защиты от ожогов при случайном прикосновении.



ТОСКАНА
КП-4-430/330-01-У
ВНУТРИ КАМЕРЫ
РАСПОЛОЖЕНЫ
ЧЕТЫРЕ УРОВНЯ
НАПРАВЛЯЮЩИХ
ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ
РАЗМЕРОМ 430X330 ММ.

- **Кнопка** принудительного парообразования расширяет возможности аппарата по приготовлению выпечки
- **Расстояние** между уровнями составляет 75мм.
- **Нагрев** осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора.
- **Регулировка** температуры камеры в диапазоне +60°...+270°С осуществляется с помощью терморегулятора.
- **Для автоматизации процесса** приготовления печь имеет таймер на 120 минут.
- **Подача пара** осуществляется при нажатии кнопки «ПАР».



ТОСКАНА
КП-4-600/400-01-У

- ВНУТРИ КАМЕРЫ РАСПОЛОЖЕНЫ ЧЕТЫРЕ УРОВНЯ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ РАЗМЕРОМ 600X400 (GN1/1).

Шкафы расстоечные МУССОН

Предназначены для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также замороженных полуфабрикатов на профессиональной кухне или поддержания их в горячем состоянии.



МУССОН ШР-10-430.330-01



МУССОН ШР-10-600.400-01

Шкафы расстоечные МУССОН



МУССОН ШР-10-430.330-01

- **Корпус и камера** изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- **Электромеханическая панель** управления позволяет быстро задавать необходимые параметры: время и температура
- **Таймер** обеспечивает автоматизацию процесса расстойки
- **Стеклопанель** из термостойкого стекла обеспечивает контроль за процессом расстойки
- **Возможна** перестановка дверцы на левую или правую сторону шкафа
- **Конструкция шкафа** позволяет устанавливать на него конвекционную печь ТОСКАНА для экономии площади
- **Специальные ложементы** предотвращают случайное падение печи с расстоечного шкафа
- **Два режима** регулировки времени расстойки: установленное значение и «бесконечность»
- **Регулируемые** опорные ножки из нержавеющей стали компенсируют неровности пола



МУССОН ШР-10-600.400-01

- **Внутри камеры** имеются 10 уровней направляющих для противней размером 600x400 мм или GN-1/1.
- **Расстояние** между уровнями составляет 75мм
- **Для автоматизации** процесса расстойки шкаф имеет таймер на 120 минут. Таймер имеет положение «бесконечная работа»
- **Шкаф оснащен** гастроемкостью GN1/2 для поддержания влажности в камере.
- **Шкафы оснащены** гастроемкостью GN1/3 для поддержания влажности в камере

Кипятильники непрерывного действия ФОНТАН

Производительность: 25 / 50 / 100 литров в час
100% приготовление кипятка



**КИПЯТИЛЬНИК
АКСЭ-25 ФОНТАН**



**КИПЯТИЛЬНИК
АКСЭ-50 ФОНТАН**



**КИПЯТИЛЬНИК
АКСЭ-100 ФОНТАН**

Кипятильники непрерывного действия ФОНТАН



- **Подготавливает и раздает** кипяток гарантированной температуры 98°C;
- **Исключает возможность** смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком;
- **Специальная конструкция** крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника;
- **Обеспечивает 25/50/100** литров кипятка в час;
- **Кипятильник оснащен** блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком.
- **Специальная конструкция** крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника;
- **Кипятильник может** устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно);
- **Сосуд кипячения** и сборник кипятка изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

Наименование параметра	Норма для типа		
	АКНЭ-100	АКНЭ-50	АКНЭ-25
Габаритные размеры, мм (длина x ширина x высота)	420x370x360		
Объем кипяточного сосуда, л	4		
Объем сборника кипятка, л	2		
Производительность, л/час, не менее	100	50	25
Номинальное напряжения на ТЭНе, В	220		
Номинальная мощность ТЭНа, кВт	4	2	3
Количество ТЭНов в изделии, шт.	3	3	1
Суммарная мощность, кВт	12	6	3
Номинальное напряжение, В	380	380	220
Род тока	трехфазный переменный с частотой 50 Гц	трехфазный переменный с частотой 50 Гц	однофазный переменный с частотой 50 Гц
Давление воды в водопроводной сети, кПа	От 50 до 600		
Время нагрева воды до кипения, мин	3	6	10
Масса, кг	13		

Подставки под кипятильники ФОНТАН серии БЮДЖЕТ

- **Обеспечивает удобное подключение** к коммуникациям за счет наличия отверстий на верхней столешнице;
- **Разборная конструкция** экономит место при транспортировке;
- **Модели** ПК-Б-400.400.420-02 и ПК-Б-400.400.870-02 предназначены для установки кипятильников, размеры которых не превышают 400x400мм;
- **В комплект поставки изделия входят** кронштейны для крепления подставки к полу и к стене, что обеспечивает безопасность при эксплуатации.



**ПК-Б-400.400.420-02
(ПК-420)**



**ПК-Б-400.400.870-02
(ПК-870)**

Подставки под кипятильники ФОНТАН серии БЮДЖЕТ



ПК-Б-310.310.870-02



ПК-Б-310.310.420-02

- **Подставка** изготовлена из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм;
- **Ножки подставки** имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие компенсировать неровности пола;
- **Все кромки изделий** имеют подгиб (фальцовку), что обеспечивает безопасность персонала при его сборке, эксплуатации и санитарной обработке;
- **Модели** ПК-Б-310.310.420-02 и ПК-Б-310.310.870-02 предназначены для установки кипятильников «Фонтан» производства компании «АТЕСИ»;
- **Дополнительно** (помимо крепления к полу и стене) предусмотрены также кронштейны крепления кипятильника «ФОНТАН» к крышке подставки.

Подставки под кипятильники ФОНТАН серии СТАНДАРТ

- **Обеспечивает** удобное подключение к коммуникациям за счет наличия отверстий на верхней столешнице;
- **Разборная конструкция** экономит место при транспортировке;
- **Модели** ПК-Б-400.400.420-02 и ПК-Б-400.400.870-02 предназначены для установки кипятильников, размеры которых не превышают 400x400мм;
- **В комплект поставки** изделия входят кронштейны для крепления подставки к полу и к стене, что обеспечивает безопасность при эксплуатации.



ПК-С-400.400.420-02



ПК-С-400.400.870-02

Подставки под кипятильники ФОНТАН серии СТАНДАРТ



ПК-С-310.310.870-02



ПК-С-310.310.420-02

- **Подставка** изготовлена из нержавеющей стали AISI430 толщиной 0,8 мм;
- **Ножки подставки** имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие компенсировать неровности пола;
- **Все кромки** изделий имеют подгиб (фальцовку), что обеспечивает безопасность персонала при его сборке, эксплуатации и санитарной обработке;
- **Модели** ПК-Б-310.310.420-02 и ПК-Б-310.310.870-02 предназначены для установки кипятильников «Фонтан» производства компании «АТЕСИ»;
- **Дополнительно** (помимо крепления к полу и стене) предусмотрены также кронштейны крепления кипятильника «ФОНТАН» к крышке подставки.

Кипятильник непрерывного действия с накопителем кипятка «Самсон»

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



Кипятильник непрерывного действия с накопителем кипятка «Самсон»

ПРОБЛЕМА



Недостаточно горячая вода



Смешивается сырая вода с кипячёной



Большое потребление электроэнергии

НЕДОВОЛЬСТВО КЛИЕНТОВ

РЕШЕНИЕ



Кипятильник непрерывного действия с накопителем кипятка «Самсон»

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

АССОРТИМЕНТ кипятильников непрерывного действия с накопителем кипятка «Самсон»

ПАРАМЕТР	КНЭ-7	КНЭ-12	КНЭ-17
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	380x525x640	380x525x700	380x525x760
Номинальная мощность, кВт	3,0		
Масса, кг	24	27	30
Ёмкость накопителя кипятка, л	7	12	17
Диапазон регулировки температуры в накопителе, 0°С	80-99		
Максимальная производительность кипятка, чашек/ч	160	185	210
Номинальное напряжение, В	220		
Мощность нагревательного элемента генератора кипятка, кВт	3,0		
Мощность нагревательного элемента накопителя, кВт	1,0		



Плиты электрические ТРАДИЦИЯ 6-го поколения



ЭПЧ-9-4-12-06

Предназначена для приготовления пищи на предприятиях общественного питания в наплитной посуде.

- **Конфорки** создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль;
- **Конфорки из чугуна** обеспечивают хорошую теплопередачу и равномерность нагрева;
- **Нагрев конфорки** не менее 400 °С;
- **Конфорки** легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ;
- **Съемные боковые столики** увеличивают рабочую поверхность плиты;
- **Монтаж к электросети** прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны;
- **Регламентные технические работы** и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны.

Плиты электрические ТРАДИЦИЯ 6-го поколения

- **Конструкция** сборная, бескаркасная;
- **Конструкция конфорки** обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.);
- **Конфорка** легко разборная, что позволяет ее ремонтировать;
- **Особая схема** теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов;
- **В комплект поставки** плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты;
- **Гастронормированный** духовой шкаф (GN 2/1);



В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ВХОДЯТ ГАСТРОЕМКОСТИ:

GN 2/1x20 мм — 1 шт., GN 2/1x40 мм — 1 шт.

Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью верхнего и нижнего ТЭНов.

Регулировка температуры нагрева духового шкафа осуществляется с помощью терморегулятора.

Диапазон регулировки температуры шкафа +50°C...+270°C

ЭПШЧ-9-4-18-06



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД

Грили САЛАМАНДРА



ГСЛ-1-400.300-01

Применяется на завершающих этапах приготовления, для придания корочки или разогрева блюд перед подачей.

- **НАГРЕВ ТЭНАМИ СВЕРХУ**
- **Плавная регулировка** температуры, °С+50...+250
- **Работает** от сети 220В
- **5 уровней** направляющих позволяет регулировать расстояние до ТЭНа
- **Оснащен поддоном** для сбора остатков пищи
- **Поддон для сбора** крошек и жира
- **Решетка** из нержавеющей стали

Грили САЛАМАНДРА

- **Нагрев ТЭНами сверху и снизу**
- **Регулировка** температуры, °С+50...+250
- **Работает** от сети 220В



ГСА-2-400.300-01

Гастрономическая линия настольная ТАВЕРНА серии 400 мм

Идеальное решение для малых кухонь



ФРИТЮРНИЦА-300; 600



МАРМИТ-300;600



ЭЛЕКТРОПЛИТА-300;600

Мармиты настольные ТАВЕРНА



МАРМИТ-300



МАРМИТ-600

Предназначен для поддержания в горячем состоянии гостроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

- **Компактный и малогабаритный** настольный мармит экономит рабочее пространство
- **Позволяет** поддерживать температуру блюд до +70°C
- **В комплект** входят две гостроемкости GN-1/4 глубиной 150 мм с крышками (мармит-300); GN-1/4x150 мм – 2шт., GN-1/2x150 мм – 1шт. (мармит-600)
- **Для установки** гостроемкостей меньших размеров предусмотрена съемная перегородка из нержавеющей стали.
- **Тип подогрева** – «сухой».

Электроплиты настольные ТАВЕРНА

Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.

- **Ступенчатый регулятор** температуры определяет шесть уровней нагрева конфорки
- **Термоограничитель** конфорки предотвращает ее перегрев и выход из строя
- **Корпус из пищевой нержавеющей стали** обеспечивает удобство проведения санитарной обработки поверхностей



ЭЛЕКТРОПЛИТА-600



ЭЛЕКТРОПЛИТА-300

Фритюрницы настольные ТАВЕРНА



ФРИТЮРНИЦА-600
(2-Х СЕКЦИОННАЯ)

ФРИТЮРНИЦА-300
(1-НО СЕКЦИОННАЯ)

- **Компактная**, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- **Сетка фритюрницы** выполнена из нержавеющей стали и имеет удобную ручку с «холодной» пластиковой накладкой
- **Съемный блок** управления дает возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны
- **Ванна оснащена** краном для слива масла
- **Ванна имеет маркировку** уровня масла (max и min) и кран для слива масла.
- **Терморегулятор обеспечивает** поддержание в ванне заданной температуры масла +50°C...+190°C.
- **Специальная нержавеющая решетка**, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание.
- **Сверху** ванна закрывается крышкой.

Установки ШАУРМА

газовые, 5 поколения

базовый комплект



НОВИНКА



**базовый комплект
+ электропривод**

Установки ШАУРМА

газовые, 5 поколения

Работает от баллона со сжиженным газом по ГОСТ 20448-90 и предназначена для эксплуатации в помещении (при условии гарантированного проветривания и наличии вытяжной вентиляции), или на открытом воздухе (при условии защиты установки от ветра и попадания на нее атмосферных осадков).



- **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**

Возможно вращение ножа при помощи ручного воротка
или электропривода ЭПШ-01 (поставляется отдельно)

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



Установки ШАУРМА СТЕКЛОКЕРАМИКА, 5 поколения



**Шаурма
2-ИК-06-Н**



**Шаурма
3-ИК-06-Н**



**Шаурма
4-ИК-06-Н**

**Возможно вращение ножа при помощи ручного воротка
или электропривода ЭПШ-01 (поставляется отдельно)**

Установки ШАУРМА стеклокерамика, 5 поколения

Инфракрасное излучение нагревателей усиливается специальными отражателями, что существенно ускоряет процесс приготовления и экономит электроэнергию. Скорость приготовления мяса может регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и нагревателями.



- **Нагревательный элемент** из стеклокерамики быстро нагревается и остывает, что позволяет увеличить скорость обслуживания, а также сэкономить энергозатраты
- **Наличие отражателей** тепла компенсирует потери тепла и ускоряет процесс приготовления
- **Отдельное включение** нагрева каждого нагревателя позволяет готовить различный объем продуктов
- **Регулировка расстояния** между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- **Нагревательный элемент** из стеклокерамики упрощает санитарную обработку оборудования
- **Защитный козырек** препятствует обжиганию рук или перегреву электропривода, увеличивая срок его службы
- **Усилена штанга** крепления ножа

ЧЕБУРЕЧНИЦЫ

- **Ванна представляет** собой нержавеющей гастроемкость GN-1/1 глубиной 150 мм.
- **Специальная решетка** в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- **Блок управления** легко снимается с ванны, что обеспечивает простоту санитарно-гигиенической очистки изделия
- **Ванна имеет маркировку** уровня масла (max и min) и кран для слива масла.
- **Терморегулятор поддерживает** в ванне заданную температуру масла +50°C...+190°C.



Чебуречница-ЕВРО
(16-20 шт/ч)

Фритюрницы ПАНДА-ЕВРО



ПАНДА-ЕВРО-2



ПАНДА-ЕВРО-1-1/1



ПАНДА-ЕВРО-1

Терморегулятор поддерживает в ванне заданную температуру масла +50°C...+190°C.

- **Компактная**, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- **Сетка фритюрницы** выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- **Съемные блоки** управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны
- **“ПАНДА-ЕВРО”** – рассчитана под установку гостроемкостей GN 1/2; GN 1/3 глубиной 200 мм.
- **“ПАНДА-ЕВРО-Э”** – под г/е глубиной 150 мм
- **Ванна** представляет собой нержавеющую гостроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min).
- **Сверху** ванна закрывается крышкой.

Блинные аппараты МАСЛЕНИЦА электрические

- **Жарочная поверхность** из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности и имеет высокие антипригарные свойства, устойчивость к механическим повреждениям;
- **Конфорки** диаметром 360 и 400 мм;
- **Увеличенные конфорки** диаметром 400 мм позволяют готовить большие блины с начинкой;
- **Края конфорок** имеют скругление, что предотвращает стекание теста с конфорки.
- **Деревянные лопатки** для распределения теста + переворачивания в комплекте с аппаратом.
- **Конструкция аппарата** позволяет проводить тщательную гигиеническую обработку всех узлов, контактирующих с пищевыми продуктами.



**Одноконфорочный
БА-1/2.5; БА-1-400-02**



**Двухконфорочный
БА-2/5; БА-2-400-02**

Пончиковые аппараты ГОЛЬФСТРИМ

ОБНОВЛЁННЫЙ
ДОЗАТОР



Гольфстрим 1 - 30;34;46
(ванна 16 л)



Гольфстрим - 2-30;34;46
(ванна 23 л)

- **Различные варианты калибров пончика** (30;34;46 мм) за счет вариативности диаметров поршня
- **Пончики правильной формы** при любой густоте теста;
- **Одинаковая масса** пончиков;
- **Специальная решетка** в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- **Оснащен краном** для слива масла;
- **Съемный 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.

Пончиковые аппараты ГОЛЬФСТРИМ

- **Запатентованная головка** дозатора формирует пончик правильной формы.
- **Дозатор теста способен** формировать пончики из теста любой консистенции (жидкого или крутого), что выгодно отличает его от аналогичных аппаратов отечественного и импортного производства, для которых необходимо готовить тесто только определенной консистенции.
- **Дозатор облегчает** натекание теста любой консистенции в дозирующую головку. Конструкция дозатора разработана таким образом, что имеется возможность легко разбирать и промывать все его части после окончания работы.
- **Диапазон регулировки** массы пончика, грамм 24..26



**Подставка-дозатор
для теста**

Аппараты по приготовлению сырных и творожных шариков КВАРКИНИ



Дозатор формирует кваркини правильной формы диаметром 3,5-4 см и массой 24-25 грамм



- **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

Аппараты по приготовлению сырных и творожных шариков КВАРКИНИ



**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

Шкаф тепловой для пирожков и хот-догов ФИОЛЕНТ

Предназначен для непродолжительного хранения готовых упакованных хот-догов и пирожков в теплом состоянии.

- **Плавная регулировка** температуры 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
- **Температурный режим**, +30...+85 °С



Грили для кур электрические КОМАНДОР



**ШАМПУРНОГО
ТИПА**



**КАРУСЕЛЬНОГО
ТИПА**

Грили для кур электрические карусельного типа КОМАНДОР



на 8 кур (4Э;4Э-Т, 220В, 4 садка)
на 12 кур (5Э-Т, 220В, 4 садка)
на 18 кур (6Э-Т, 220/380В, 5 садков)

Пределы регулирования температуры, °С	+50...+250
Таймер, мин.	15...120

- **Можно готовить** как целые тушки кур, так и их отдельные части
- **Механизм торможения** позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- **Таймер гриля** автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- **Сочетание скорости** вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- **Двери** выполнены из термостойкого ударопрочного (закаленного) стекла
- **Угол и положение** открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами
- **На дне рабочей камеры** расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур.
- **Каждый ТЭН** имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта

Грили для кур электрические шампурного типа КОМАНДОР



на 5 тушек весом 1 кг (2/1М , 220В, 1 шампур)

на 10 тушек (2/2М, 220В , 2 шампура)

на 15 тушек (2/3Э, 220В, 3 шампура)

На 25 тушек (2/5Э , 220В, 5 шампуров)

- **Постоянная скорость вращения** шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- **Специальный узел вращения** и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- **Шампур имеет три спицы** и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- **Стеклянные дверцы** имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- **В положении открытых дверей** шампуры с курами легко вынимаются из гриля
- **В основании гриля** расположен поддон для сбора жира.
- **Дверцы гриля выполнены** из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления.
- **В камере имеется** внутренняя подсветка.
- **ТЭНы имеют специальный отражатель**, который повышает эффективность и равномерность нагрева продукта.

Грили для кур газовые шампурного типа КОМАНДОР



- **Два ряда шампуров:** дальний - для жарки кур, ближний - для поддержания готовых кур в горячем состоянии
- **Постоянная скорость вращения** шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- **Специальный узел вращения** и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампуров из гриля
- **Шампур имеет три спицы** и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- **Стеклянные дверцы** имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- **В положении открытых дверей** шампуры с курами легко вынимаются из гриля
- В основании гриля расположен поддон для сбора жира.
- Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления.
- **Гриль работает на сжиженном газе** (баллонном) по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора.
- **Интенсивность нагрева** каждой горелки регулируется ручками.



**НА 25 ТУШЕК
(2/5 ГАЗ , 5 ШАМПУРОВ)**

Витрина тепловая для кур КОМАНДОР



- **Полностью стеклянный корпус** обеспечивает прекрасный обзор готовых блюд в витрине
- **Благодаря подсветке** блюда приобретают привлекательный вид
- **Благодаря мягкому нагреву** и пароувлажнению, блюда в течение нескольких часов сохраняют аппетитный вид и не теряют сочность и вес
- **Конструкция полок** позволяет легко выдвигать (на половину ширины) их для обеспечения удобного доступа к блюдам
- **Специальные фиксаторы** удерживают выдвинутые полки в горизонтальном положении, не позволяя им самопроизвольно опрокинуться
- **Перфорация в полках** позволяет обеспечить циркуляцию тепла и пара внутри витрины.
- **Поддержание продуктов питания** в горячем состоянии осуществляется естественной конвекцией.
- **В нижней части** витрины имеется поддон для сбора жира.
- **Терморегулятор спрятан** под корпус витрины (ВК-4-01). Для предотвращения подсыхания продуктов в витрине над ТЭНом расположен поддон для воды, испарение которой создает эффект паровой бани.

**МАКС. ЗАГРУЗКА
НА 9 КУР**



ВК-4-Э

ВК-4-01



СЕТКА-ШАМПУР УНИВЕРСАЛЬНАЯ для гриля КОМАНДОР-2

СЕТКА-ШАМПУР –

универсальное приспособление для приготовления в шампурных куриных грилях серии Командор-2 различных блюд: куриные крылья, ножки, бедра, окорочка, свиные ребрышки, рыбные стейки, овощи, грибы и многое другое.



- **Позволяет готовить** различные блюда: куриные крылья, бедра, окорочка, свиные ребрышки, рыбные стейки, овощи, грибы и др.
- **Благодаря сетчатой конструкции** шампура продукт равномерно поджаривается со всех сторон;
- **Специальный замок** надежно фиксирует продукт внутри шампура;
- **Конструкция шампура** позволяет просто и безопасно вынимать его из гриля с помощью специальных захватов, входящих в комплект;
- **Шампур изготовлен** из нержавеющей стали, что обеспечивает простоту проведения тщательной ежедневной сан. обработки;
- **Сварная конструкция** шампура обеспечивает ему долговечность работы при жестких режимах эксплуатации.

Линейка грилей роликовых электрических для сосисок КОМБАТ

Время разогрева роликов до максимальной температуры – 10 мин.



GP-5P



GP-14P-A

- **Усовершенствованная система регулировки температуры** обеспечивает быстроту и качество обжарки сосисок
- **Диаметр ролика** и оптимальная скорость вращения обеспечивают равномерную прожарку сосисок
- **Ролики из пищевой нержавеющей стали** позволяют проводить санитарную обработку механическими и химическими средствами
- **Специальный легкоъемный поддон** для сбора стекающего жира облегчают уборку гриля
- **Две зоны нагрева роликов для грилей GP-9P.....GP-14P**
- **Модификации с роликами из углеродистой стали с тефлоновым покрытием** имеют высокие антипригарные свойства.

**ИМЕЕТ
14 МОДИФИКАЦИЙ:**

GP-5P; GP-6P; GP-7P;
GP-8P; GP-9P; GP-11P;
GP-14P

GP-5P-A; GP-6P-A;
GP-7P-A; GP-8P-A;
GP-9P-A; GP-11P-A;
GP-14P-A

Грили-плиты ГП

Предназначен для обжаривания и поддержания в горячем состоянии сосисок и котлет, используемых для приготовления хот-догов и бургеров в стационарных и мобильных точках общественного питания, в том числе и на АЗС.

- **Все корпусные элементы** аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали, жарочная секция выполнена из алюминиевого сплава с антипригарным покрытием
- **Время разогрева** до максимальной температуры – 10 мин.
- **Регулировка мощности** нагрева жарочной поверхности позволяет выбрать оптимальную температуру поджаривания сосисок и котлет
- **Антипригарное покрытие** жарочной секции не позволяет котлетам прилипнуть к поверхности в процессе приготовления
- **Жарочная секция** легко снимается и очищается от грязи и жира



ГП-6Т-450-02

Грили комбинированные электрические для сосисок и полуфабрикатов котлет КОМБАТ



ГКП-5Р.6Т-1П-450-02
ГКП-5Р.6Т-1П-450-02-а



ГКП-8Р.6Т-1П-450-02
ГКП-8Р.6Т-1П-450-02-А

- **Раздельное включение** зон приготовления сосисок и котлет
- **Диаметр ролика** и оптимальная скорость вращения обеспечивают равномерную прожарку сосисок
- **Ролики из пищевой нержавеющей стали** позволяют проводить санитарную обработку механическими и химическими средствами
- **Антипригарное покрытие** жарочной поверхности исключает пригорание котлет
- **Легкосъемная жарочная поверхность** (легкосъемные наклонные кассеты) для котлет облегчает санитарную обработку комби-гриля
- **Ступенчатая регулировка температуры** нагрева роликов и жарочной поверхности позволяет выбрать оптимальный режим приготовления
- **Раздельные легкосъемные поддоны** для сбора стекающего жира под секциями приготовления сосисок и котлет
- **Каждый ролик** нагревается изнутри своим ТЭНом, что позволяет обеспечить равномерную температуру по всей длине ролика, а также поддерживать необходимую температуру на поверхности ролика.
- **Под жарочной поверхностью** установлен съемный поддон для сбора жира и влаги.

Тостер-грили контактные ПРЕСТО

Предназначен для разогрева всех видов хлеба, сэндвичей, хлеба с колбасой, хлеба с хот-догами, булочек с бургерами, сэндвичей, французских тостов, панини и аналогичных видов готовых незамороженных продуктов.



ТГК-1-1.6-П-Ал-Р
ТГК-1-1.6-П-Ч-Р

- **Алюминиевые/чугунные поверхности** обеспечивают высокие антипригарные свойства гриля
- **Плавная регулировка** температуры жарочных поверхностей
- **Фиксатор верхней** жарочной поверхности в открытом состоянии
- **В подъемный механизм** верхней плиты гриля установлена пружина для облегчения подъема
- **Давление верхней** поверхности регулируется прижимной пружиной, что обеспечивает адаптацию к различной толщине продукта
- **Корпус гриля изготовлен** из нержавеющей стали
- **Пределы регулирования** температуры, °С+50...+250
- **Верхняя конфорка** гриля опирается на жесткие упоры.
- **Расстояние между конфорками** можно регулировать, изменяя положение упоров относительно корпуса с шагом 5мм.
- **Нагрев осуществляется ТЭНами**, расположенными в верхней и нижней поверхностях.
- **Высокая скорость приготовления** достигается благодаря одновременному нагреву продукта с двух сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза.
- **Рифленая поверхность** позволяет формировать «полоски»- и «клетки».

ТГК-1-1.6-У-Ал-Р
ТГК-1-1.6-У-Ч-Р



Гриль-электрошашлычница ЧЕГЕТ

РЕВОЛЮЦИОННЫЙ
ПРОДУКТ



ГШК-4.3-02

- **Универсальный гриль-шашлычница** с дымогенератором предназначен для приготовления шашлыков из мяса, овощей, птицы, морепродуктов.
- **Заменяет традиционный мангал** открытого огня на профессиональной кухне ресторана, бара и точке фаст-фуд, обеспечивая пожаробезопасность в процессе работы.
- **Обеспечивает соблюдение правил ЗОЖ** – при приготовлении шашлыка исключается образование вредных канцерогенов, так как отсутствует “капание” мясного жира на угли!
- **Все элементы гриля**, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.



Гриль-электрошашлычница ЧЕГЕТ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГШК-4.3-02

- Габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 640x485x530
- Номинальное напряжение, В: 220
- Частота тока, Гц: 50
- Номинальная потребляемая мощность, кВт: 3,65
- Количество садок, шт: 4
- Количество таймеров, шт.: 4
- Количество одновременно приготавливаемых порций шашлыка (400 гр.), шт: 8
- Максимальная загрузка гриля, кг: 3,2
- Диапазон установки температуры, °С: +50...+250
- Диапазон установки таймера, мин: 10-60
- Масса, кг: 35



- **Приготовление продуктов** осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры.
- **Каждый ТЭН** имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта.
- **Интенсивность нагрева** плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля.
- **Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления.**

Гриль-электрошашлычница ЧЕГЕТ

Садки имеют специальную геометрию, позволяющую выкладывать продукт в два ряда и прожаривать его со всех сторон.



КОНСТРУКЦИЯ САДОК ПОЗВОЛЯЕТ:

- **готовить разнообразные блюда** порционно: шашлык, свиные ребра, куриные крылья, овощи и др.
- **в одной садке укладываются две порции** шашлыка одновременно
- равномерно поджарить продукт со всех сторон;
- **не тратить время** на нанизывание мяса и овощей на шампур, а также снятие готового шашлыка, как это делается при приготовления шашлыков на мангале.

- **Контроль температуры в камере гриля и времени термической обработки** гарантируют абсолютную повторяемость процесса приготовления продукта и существенно экономит время и внимание повара. В этом случае он свободно может заниматься другими делами, а весь процесс приготовления шашлыка доверить автоматике гриля.
- **Гриль оснащен четырьмя таймерами: по одному на каждую садку.**





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН

Мукопросеиватель КАСКАД

- **Малогабаритный**, компактный.
- **Производительность** – 150 кг/час
- **Легкосъемный бункер** из нержавеющей стали
- **Сито** с размером ячейки 1,2x1,2 мм выполнено из специальной магнитной стали
- **Снабжен системой магнитной сепарации** (улавливание частиц стали при разрушении сетки, установлено на “носике” лотка приемного бункера)
- **Механический генератор** колебаний производит сотрясание бункера с высокой частотой, обеспечивая просеивание муки и ее одновременное рыхление и насыщение кислородом (аэрацию)
- **Крышка бункера** предотвращает пылеобразование и попадание в бункер посторонних предметов
- **Пускатель** ПМ12-010220 У 2В приобретается отдельно.





ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА

Станция для бургеров и хот-догов БАВАРИЯ 1235 мм



Станция представляет собой закрытый модуль, в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с gastronormированными ящиками (G1/1 x150мм) и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.



Может быть дооснащена световым лайт-боксом

Гриль роликовый для сосисок КОМБАТ ГР-14Р



Тостер-гриль контактный ПРЕСТО ТК-1-1.6-П-Ч-Р

- **Органично** впишется в любую АЗС
- **Стационарная** или уличная торговля
- **Комплектуется** всем необходимым для приготовления хот-догов и бургеров
- **В правой части** стола встроен холодильный агрегат.

Станция для бургеров и хот-догов БАВАРИЯ 900 мм



Станция представляет собой закрытый модуль, в виде стола с охлаждаемой камерой (рабочего объема) с гастронормированными ящиками (GN1/1 x150мм-2шт, GN1/2 x150мм-1шт) и нейтральной нишей для хранения инвентаря: щипцов, салфеток, одноразовой посуды и т.д.

Машинное отделение закрыто декоративной панелью с контроллером температуры охлаждаемого объема и кнопкой включения холодильного агрегата и световой панели со стороны покупателя.

- **Органично** впишется в любую АЗС
- **Стационарная** или уличная торговля
- **Комплектуется** всем необходимым для приготовления хот-догов и бургеров
- **Может быть дооснащена** световым лайт-боксом
- **В правой части** стола встроен холодильный агрегат.



Блинная станция ЛАКОМКА



БС-2.400-1350.750-02

- **Жарочная поверхность** из термостойкого чугуна
- **Высокие** антипригарные свойства
- **Качественное и равномерное** поджаривание блинов по всей поверхности
- **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
- **Световой лайтбокс** придает станции уникальный внешний вид
- **Деревянные лопатки** для распределения теста и переворачивания блинов в комплекте

Шаурма-станция «ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР»

Станция представляет собой стол выполненный на сборно-сварном каркасе, на рабочей столешнице которого смонтированы холдеры для установки гастроемкостей с ингредиентами для шаурмы.

- **подходит для кратковременного хранения**, предварительно охлажденных ингредиентов шаурмы и лаваша;
- **подходит для эргономичного расположения** оборудования для приготовления мяса, хранения ингредиентов и сборки популярного блюда «шаурма в лаваше»
- **подходит для комплексного оснащения** рабочего места приготовления и продажи шаурмы
- **навесной световой лайтбокс** (приобретается отдельно) придаёт станции уникальный внешний вид и привлекает внимание клиентов
- **конструкция станции** обеспечивает компактное и эргономичное расположение оборудования и вспомогательных элементов

В базовом исполнении станции передняя панель, обращенная к покупателю, изготовлена из нержавеющей стали.



ШС-1800.700-02

* Установка «Шаурма», контактный гриль «Маэстро» и световая панель приобретаются отдельно

Шаурма-станция “ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР”

- **Конструкция станции** позволяет легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей изделия
- **Все конструктивные элементы** станции, контактирующие с продуктами питания, выполнены из пищевой нержавеющей стали

Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	1850x700x1230
Номинальное напряжение, В	220
Частота тока, Гц	50
Макс. допустимая мощность всех подключаемых изделий, кВт	не более 3,0
Масса, кг	118



ШС-1800.700-02



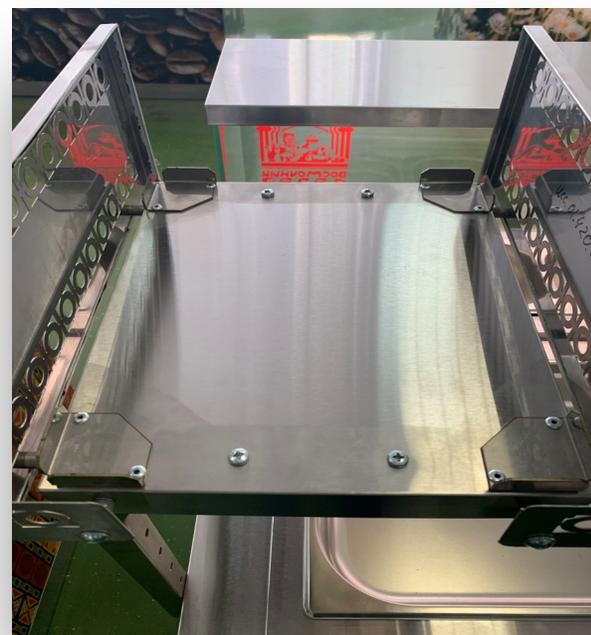
Специальные ограничители на столешнице не позволяют установке Шаурма смещаться в процессе эксплуатации.



Шаурма-станция “ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР”

Регулируемая, по высоте и по расположению над столешницей, полка для контактного гриля обеспечивает удобство его эксплуатации.

Контактный гриль жестко зафиксирован на полке, что исключает его смещение во время работы



ШС-1800.700-02

Шаурма-станция “ВОСТОЧНЫЙ БАЗАР”



Выдвигающаяся платформа для хранения лаваша позволяет экономить рабочее пространство и всегда иметь «по рукой», необходимый для сборки блюда, запас лаваша.

Размер выдвигающейся полки под лаваш (ДхШ), мм 530х640



Подвесная выдвигающая урна для сбора мусора обеспечивает удобство и простоту хранения отходов

Оборудование для бургерных



- **3 секции хранения** картофеля фри;
- **Разборная конструкция** обеспечивает удобство транспортировки;
- **Мармит изготовлен** из пищевой нержавеющей стали AISI430;
- **Вариант размещения** витрины – напольный;
- **Ванна для выкладки** приготовленного картофеля имеет 2 перегородки, обеспечивающие разделение секций хранения картофеля;
- **Перегородки ванны** можно перемещать или убирать по необходимости;
- **Подогрев продукта** и освещение зоны выкладки производится двумя инфракрасными лампами, расположенными над ванной;
- **Ванна имеет перфорированное дно**, обеспечивающее стекание остатков масла.
- **Под ванной** расположен поддон для сбора масла.



**Мармит для картофеля фри
МФ-655/3**



**Витрина-мармит
для бургеров
ВМБ-750/4**

- **4 секции** для выкладки бургеров;
- **4 Инфракрасные лампы** обеспечивают освещение и подогрев готового продукта; Лампы расположены над зоной выкладки.
- **Разборная конструкция** обеспечивает удобство транспортировки;
- **Витрина изготовлена** из пищевой нержавеющей стали AISI430;
- **Вариант размещения** витрины – настольный.

Оборудование для бургерных



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

- **2 диспенсера** для стаканов
- **Ниша с полкой** обеспечивает удобство размещения посуды
- **Двери «купе»** экономят пространство во время эксплуатации
- **Конструкция сборная.** Стол выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430.
- **Внутреннее пространство** стола оснащено одной полкой и закрыто дверями-«купе».
- **На фасадной части** стола расположены два диспенсера для одноразовых стаканов и две ниши для хранения крышек.

- **Выполнена** из пищевой нержавеющей стали
- **Разборная конструкция** обеспечивает удобство транспортировки
- **Предусматривает установку** емкости для мусора



**Урна
для фуд-корта
УФ-610/220**

Станция сбора отходов для фуд-кортов

- **100%** нержавеющей стали
- **эргономичная** конструкция
- **эксплуатация** в помещении и на улице

Выкатная емкость с фиксатором мешка



Удобная ручка открывания заслонки



Ограничители для подносов

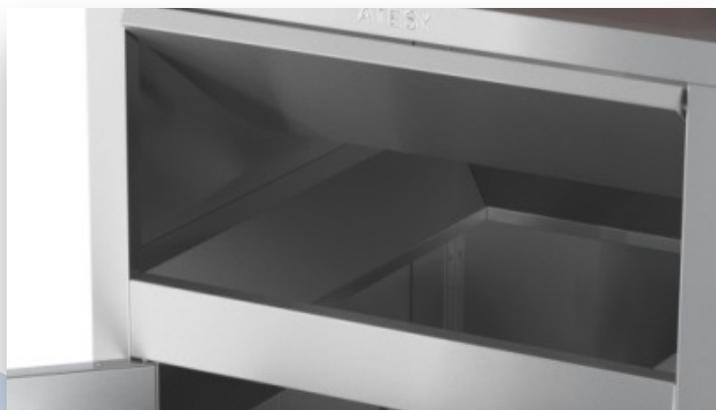


Специальная воронка исключая рассыпание мусора



Станция сбора отходов для фуд-кортов

1 С маятниковым открыванием заслонки мусорного бака



Станция сбора отходов для фуд-кортов

2 С рычажным открыванием заслонки мусорного бака



Станция сбора отходов для фуд-кортов

3 С педальным
открыванием заслонки
мусорного бака



Станция сбора отходов для фуд-кортов

4 С сенсорным открыванием заслонки мусорного бака



Яйцеварка ЯВА-4-01



- **Автоматизация процесса** варки яиц
- **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

Идеальна для линий шведского стола в гостиницах и отелях.

3 встроенных режима приготовления:

- всмятку
- в «мешочек»
- вкрутую

Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	430 x 535 x 520
Номинальное напряжение, В	220
Мощность, кВт	2
Вместимость, шт	4

Пловная станция НАВРУЗ

Предназначена для организации рабочего места по приготовлению блюд в казане.

- **Позволяет организовать** передвижное рабочее место повара;
- **Легко перемещается** благодаря 4-м поворотным колесам, все колеса имеют тормозное устройство;
- **Выполнена из коррозионнстойкой стали**, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами;
- **По бокам** очага установлены откидные столики, образующие рабочие поверхности.
- **Предусмотрена возможность** к установки и фиксации газового баллоном 12 литров;
- **Предусмотрена возможность комплектовать** станцию казаном 15 или 22 литра;
- **Пьезоподжиг** горелки;
- **Устройство** контроля пламени;
- **Максимальная мощность** горелки – 8 кВт;
- **Двухконтурная горелка** позволяет осуществить равномерный нагрев.



**Станция пловная
НАВРУЗ ПС-22-02-Г**

Пловная станция НАВРУЗ



**Станция пловная
НАВРУЗ ПС-60-02-Г**

- **Работает от баллона** со сжиженным газом по ГОСТ 20448-90 (С) и предназначена для эксплуатации в помещении, или на открытом воздухе.
- **При эксплуатации** в помещениях над Пловной станцией должен быть установлен вытяжной зонт, подключенный к вытяжной вентиляции.
- **Пловная станция** имеет рамную конструкцию, на которой установлен очаг, к которому крепятся складываемые рабочие поверхности.
- **Предусмотрена возможность** комплектовать станцию газовым баллоном 50 литров;
- **Предусмотрена возможность** комплектовать станцию казаном 60 литров;
- **Пьезоподжиг** горелки;
- **Устройство контроля** пламени;
- **Максимальная мощность** горелки – 30 кВт;
- **Многоконтурная горелка** позволяет осуществить равномерный нагрев.

Хлеборезка ЯНЫЧАР



**Хлеборезка
АХМ-300А ЯНЫЧАР
крашеная**

**Номинальное
напряжение, В**

380

**Производительность
при толщине
нарезаемых ломтиков,
буханок**

5мм - 100,
10мм - 160,
15 мм - 220,
20 мм - 300

- **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
- **Нож из закаленной нержавеющей стали** не требует заточки в течение длительного времени эксплуатации
- **Хлеборезка способна** нарезать батон и формовой хлеб длиной до 380 мм, шириной до 160 мм, высотой до 135 мм
- **Одинаковая толщина ломтиков** при нарезке обеспечена надежным механизмом подачи хлеба
- **Наличие концевых выключателей** исключает возможность получения травмы персоналом
- **Простота конструкции** хлеборезки позволяет без особых усилий проводить ее регламентное техническое обслуживание и ремонт
- **Шторка из нержавеющей пластин** предотвращает доступ рук в зону нарезки хлеба со стороны приемного лотка



**Хлеборезка
АХМ-300А ЯНЫЧАР**



ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Транспортер для сбора грязной посуды КАЮР-М



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

Комплект транспортной ленты для КАЮР-М

Комплект транспортной ленты от 3 м до максимально возможной длины транспортера – 20 метров (с интервалом в 1 м)

СОСТАВ:

- Лента конвейерная ПВХ пищевая 450мм;
- Замок.

Заказывается в зависимости от длины транспортера от 3 метров до 20 метров с шагом 1 метр.

Транспортер для сбора грязной посуды КАЮР-М



ВЕДУЩИЙ МОДУЛЬ

- Оснащен очистителем, который счищает прилипшую грязь с ленты и сбрасывает ее в поддон
- Предусмотрена возможность извлечения поддона в три стороны: вперед, влево и вправо для удобства его очистки и экономии рабочего пространства
- Оснащен кнопками выключения, а также концевым выключателем, предназначенным для автоматического отключения линии в случае ее заполнения
- Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI430.
- Каркас выполнен из нержавеющей трубы сечением 40x40мм (AISI304).
- Модуль оснащен поддоном для сбора грязи.



НАТЯЖНОЙ МОДУЛЬ

- Оснащен кнопкой аварийного выключения транспортера
- Предусмотрен поддон для сбора остатков пищи
- Рабочая поверхность модуля выполнена из нержавеющей стали AISI430.
- Каркас выполнен из нержавеющей трубы сечением 40x40 мм (AISI304).
- Опорные ножки с пластиковой нижней частью регулируются по высоте в пределах ± 20 мм.
- Модуль оснащен поддоном для сбора остатков пищи и кнопкой аварийного выключения транспортера.



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ МОДУЛЬ

- Промежуточная секция представляет собой часть транспортера, предназначенную для увеличения его длины на 1 или 2 метра до максимально возможной длины транспортера – 20 метров.
- Корпус модулей выполнен из пищевой нержавеющей стали
- Регулируемые ножки каркаса позволяют компенсировать неровности пола при монтаже транспортера

Габаритные размеры,
(длина×ширина×высота), мм

1000x765x880

Номинальное напряжение, В

380

Габаритные размеры,
(длина×ширина×высота), мм

1030x600x850

Картофелечистка ТАЙФУН

Предназначены для очистки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания и торговли.

- **Нижний вращающийся** диск из корунда, имеет специальный рельеф поверхности и обеспечивает деликатную и быструю чистку картофеля;
- **Абразивный сегмент**, закрепленный на борту камеры, значительно повышает качество и сокращает время чистки;
- **Конструкция и материал диска** и сегмента позволяют загружать корнеплоды без предварительной очистки от земли;
- **Загрузочный бункер** выполнен из легированной стали, что обеспечивает его долговечность и простоту санитарной обработки. Каркас-основание – из стали, окрашенной порошковой краской.
- **Прочная нержавеющая ручка** разгрузочного люка обеспечивает его быстрое открывание и закрывание с надежной фиксацией;
- **Специальные резиновые виброгасящие** опоры предотвращают перемещение картофелечистки во время работы;
- **Пульт управления**, расположенный на корпусе картофелечистки, оснащенный таймером с диапазоном от 0 до 6 минут, обеспечивает максимальное удобство при эксплуатации;
- **Выгрузка очищенных корнеплодов** осуществляется путем открытия разгрузочного люка, расположенного на внешней боковой части загрузочной камеры. Подача воды в камеру осуществляется с помощью штуцера, установленного в верхней части камеры.
- **Штуцер оснащен краном** для регулировки напора воды.



**МОК-150А-02;
МОК-300А-02**

Мезгосборник к МОК-150А, МОК-300А



Предназначен для предотвращения попадания отходов (мезги) в сточную канализацию при очистке овощей на «Картофелечистке «Тайфун».

- **Все кромки мезгосборника** имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при эксплуатации и санитарной обработке
- **Изделие выполнено** из нержавеющей стали AIS304
- **Перфорированная гостроемкость** легко вынимается из мезгосборника и быстро очищается от отходов
- **В корпус установлена** перфорированная гостроемкость GN-1/2 глубиной 100 мм, которая задерживает мезгу.
- **Специальный вкладыш**, установленный у выходного патрубка мезгосборника, обеспечивает осаждение тяжелых частиц (песка, камней и пр.), исключая их попадание в канализацию.
- **Мезгосборник устанавливается** под сливной рукав картофелечистки. При этом рекомендуется сливной рукав укоротить на длину, удобную для слива отходов.

Машина мойки овощей и корнеплодов ТАЙФУН

Предназначена для мойки картофеля и других корнеплодов (свекла, морковь) на предприятиях общественного питания и торговли (ресторанах, столовых, комбинатах питания и пр.).

- **Нижний вращающийся диск** представляет собой специальную щетку и обеспечивает деликатную и быструю мойку картофеля;
- **Щетки, закрепленные на борту камеры**, значительно повышает качество и сокращает время мойки;
- **Конструкция и материал** щеток на диске и стенках позволяют загружать корнеплоды без предварительного замачивания;
- **Загрузочный бункер** выполнен из легированной стали, что обеспечивает его долговечность и простоту санитарной обработки;
- **Высокопрочная ручка** разгрузочного люка из нержавеющей стали обеспечивает его быстрое открывание и закрывание с надежной фиксацией;
- **Специальные резиновые виброгасящие опоры** предотвращают перемещение машины мойки корнеплодов во время работы;
- **Пульт управления**, расположенный на корпусе машины мойки корнеплодов, обеспечивает максимальное удобство при эксплуатации;
- **Таймер позволяет** точно установить время работы;
- **Возможна работа** в постоянном режиме, благодаря отдельному переключателю;
- **Специальная подвеска** двигателя значительно уменьшает вибрацию во время работы.



ТАЙФУН ММК-300-02



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Витрины для компонентов пиццы БОЛОНЕЗЕ



БОЛОНЕЗЕ - 6

БОЛОНЕЗЕ - 8

- **Корпус** из нержавеющей стали;
 - **Моллированное стекло** предотвращает попадание в gastronorm-контейнеры 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 – Болонезе-6; от 8 до 16 ингредиентов (топпингов) для пиццы - Болонезе-8.
 - **Температурный режим** обеспечивает длительное хранение топпингов во время работы;
 - **Конструкция охлаждаемого объема** предотвращает примерзание продукта ко дну gastronorm-контейнера.
- **Корпус витрины** изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430 и представляет собой охлаждаемую ванну.
 - **В ванну устанавливаются gastronorm-контейнеры** GN-1/4 глубиной 150 мм – 6 шт./8 шт.
 - **Над охлаждаемой ванной** размещается гнутое (моллированное) стекло, которое предотвращает попадание в gastronorm-контейнеры посторонних предметов.
 - **В корпусе витрины** встроен отсек холодильного агрегата. Крышка отсека холодильного агрегата выполняет функцию небольшого столика для вспомогательных нужд.
 - **Температурный режим** витрины +2°C...+8°C обеспечивает длительную сохранность компонентов пиццы в охлажденном состоянии.



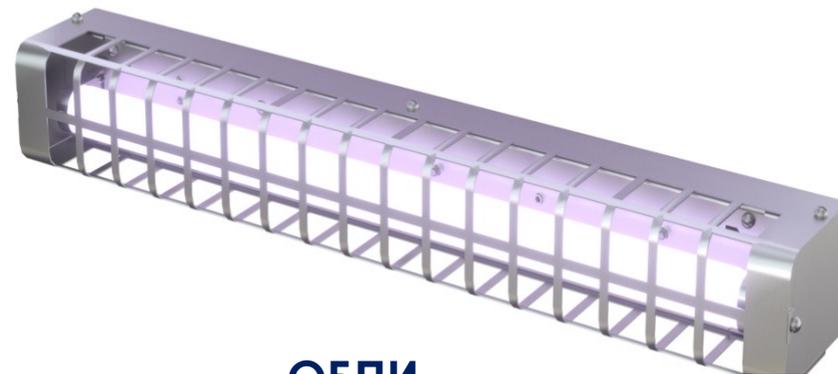
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ

ОБЛУЧАТЕЛИ БАКТЕРИЦИДНЫЕ

Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы

ВАРИАТИВНОСТЬ МОДИФИКАЦИЙ:

- **по способу излучения:** прямого, непрямого (закрытого);
- **по способу установки:** настенные, напольные - на вертикальной подставке-держателе ПОб, передвижные.
- **по комплектности:** с таймером наработки ламп или без; с таймером наработки вентилятора; с воздушным фильтром или без; с сетевым шнуром или без.



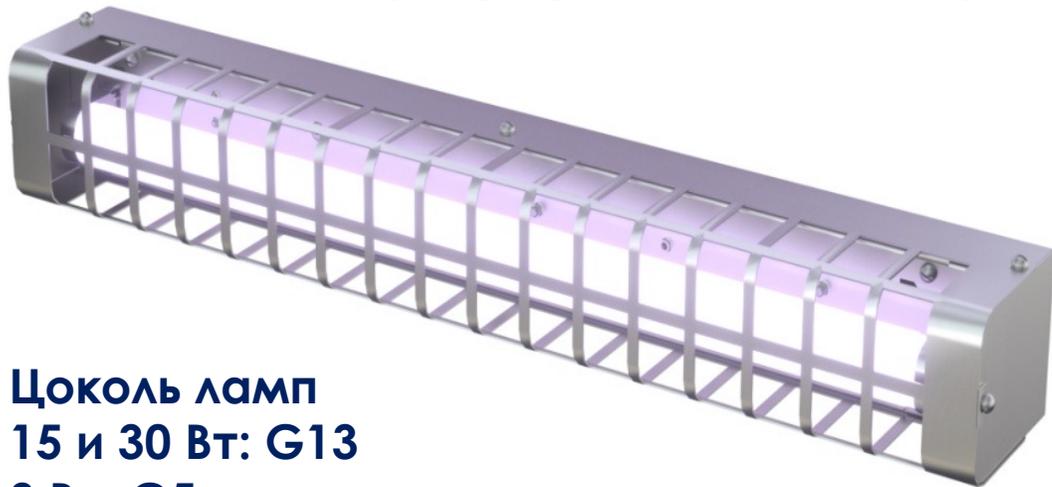
ОБПИ



РО

Облучатели бактерицидные ПРЯМОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ОБПИ

Предназначен для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещении ультрафиолетовым бактерицидным излучением с волной длиной 253,7 нм.



Цоколь ламп
15 и 30 Вт: G13
8 Вт: G5

- **Не допускается включение** облучателя в присутствии людей и животных.
- **Для включения изделия** рекомендуется использовать блок управления БУО, который устанавливается в соседнем помещении и управляет работой облучателя.
- **Все детали корпуса** облучателя изготовлены из нержавеющей стали.
- **Безозоновая лампа** не требует обязательного проветривания помещения.

Бактерицидное излучение при его попадании на открытые части тела человека (особенно на глаза) может вызвать сильные ожоги поэтому **НУЖНО СЛЕДИТЬ**, чтобы никаких лучей, как непосредственно от лампы, так и отраженных от деталей арматуры облучателя, не попадало в зону пребывания людей и животных.

БУО-02 БЛОК УПРАВЛЕНИЯ ОБЛУЧАТЕЛЕМ

2-го поколения

Предназначен для подключения ультрафиолетовой бактерицидной лампы.

- **Устанавливается вне помещения**, где работает лампа и управляет работой лампы.
- **Корпус блока** управления изготовлен из нержавеющей стали.
- **Монтируется на стену** так, что бы при входе в обрабатываемое помещение была видна сигнальная лампа
- **Для крепления** на корпусе изделия предусмотрены отверстия.



Рециркуляторы-облучатели бактерицидные РО непрямого излучения

Предназначен для обеззараживания воздуха ультрафиолетовым бактерицидным излучением в присутствии людей в помещениях на предприятиях пищевых отраслей промышленности, торговли и общественного питания



РО-2-8

- **Широкий диапазон** действия на микроорганизмы, бактерии, вирусы, споры и грибы;
- **Не требуется** обязательно проветривать помещения;
- **Корпус облучателя** изготовлен из крашенной стали. Крышка изделия изготовлена из нержавеющей стали.



РО-2-30

- **Позволяет проводить** обеззараживание помещений в присутствии людей;
- **Конструкция позволяет** легко осуществлять её тщательную санитарную обработку;
- **Лампы и стартеры** поставляются в комплекте с изделием;
- **Функция электронного счетчика** времени наработки лампы и вентилятора (в отдельных модификациях);



РО-1-15

- **Принцип действия облучателя-рециркулятора** заключается в обеззараживании воздуха, нагнетаемого вентилятором вдоль безозоновой лампы низкого давления, создающей ультрафиолетовое излучение внутри корпуса облучателя.
- **Облучатель размещают в помещениях** таким образом, чтобы забор и выброс воздуха осуществлялись беспрепятственно и совпадали с направлениями основных конвекционных потоков.

Конструкция корпуса изделия исключает проникновение УФ-излучения во внешнюю среду

Подставка для облучателя ПОБ-02-1

02-поколение, 1- модификация подставки



- **Корпус из нержавеющей стали AISI304** (профильная труба 25x25 мм) обеспечит удобство санитарной обработки изделия
- **Конструкция подставки** – разборная.
- **Подставка – универсальная**, подходит для всех типов рециркуляторов серии РО.
- **Для удобства** перемещения подставки предусмотрена ручка.

Шкаф закрытый для стерилизации столовой посуды и кухонного инвентаря ШЗДП

- **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, исключаящее вредное воздействие на человека;
- **По желанию клиента** комплектуется специализированными полками: для досок, тарелок, крышек, стаканов и столовых приборов.
- **На задней стенке шкафа** установлены бактерицидные светильники открытого типа, которые дезинфицируют все поверхности, на которые светят, не изменяя их химический состав.
- **Внутри шкафа установлены** четыре каркасные полки из нержавеющей стали, которые могут крепиться на различных уровнях. Внутри полок устанавливаются сетчатые решетки (в комплект поставки не входят), которые выбираются по назначению шкафа: для тарелок, разделочных досок, крышек, стаканов и кухонного инвентаря.
- **Шкаф оснащен замком** для запираания дверей.



ШЗДП-4-950-02-2; ШЗДП-1200-02-2
02-поколение, 2- модификация

Шкаф для сушки одежды ШСО



ШСО-1-02
1 секция, 2 поколения

Обеззараживание производится лампой ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 205- 315 нм.

- **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;
- **Легко осуществлять** 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.
- **Внутри шкафа** установлены: полка для головных уборов, перекладина для вешалок и полка для обуви.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ШКАФОМ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

- Регулятор температуры воздуха внутри шкафа;
- Таймер для автоматизации дезинфекции одежды;
- Лампа индикации включения ТЭНа;
- Смотровое окно для визуального контроля исправности бактерицидной лампы.

В СОСТАВ БЛОКА ДЕЗИНФЕКЦИИ ВХОДЯТ:

- ТЭН для нагрева воздуха;
- Бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха;
- Вентилятор для циркуляции воздуха.

ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И СУШКИ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Сверху на шкафу установлен вентиляционный патрубок, который предназначен для подключения изделия к вытяжной вентиляционной системе. Если необходимость в подключении к вентиляции отсутствует, то вентиляционный патрубок можно снять.

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



ШХСИ-1-02-1

Стерилизаторы для ножей СТУ

6 модификаций

- **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.
- **Ограничения по размерам** (для ножей): максимальная длина ручки - 14 см, лезвия - 28 см. Ширина каждой ячейки - 9 мм.



решетка-держатель
на 18 ножей



решетка-держатель
на 36 ножей



магнитная планка
376 мм



магнитная планка
752 мм

Стерилизатор столовых приборов и инвентаря ССПИ-1.1-02-Н настольный

Предназначен для стерилизации столовых приборов и инвентаря на предприятиях общественного питания, используя ультрафиолетовое излучение. Обеззараживание происходит как прямым, так и отраженным световым потоком.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	395x610x400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,08
Номинальное напряжение, В	220
Вместимость	GN-1/1-150-1шт.
Мощность бактерицидного излучения, Вт	2,4
Устанавливаемое время стерилизации	до 8 ч
Таймер наработки лампы	да

- **Электронное управление** позволяет: - устанавливать время работы стерилизатора - контролировать остаточный ресурс работы и неисправность бактерицидной лампы;
- **При открывании ящика** происходит автоматическое отключение бактерицидной лампы
- **Ящик стерилизатора** gastronormирован и позволяет разместить габаритность GN-1/1- 150 ;
- **Стерилизатор легко устанавливается** и может быть закреплен на любой горизонтальной поверхности ;
- **Все конструктивные элементы** стерилизатора выполнены из полированной нержавеющей стали, хорошо отражающей световой поток,
- **Легко осуществлять** санитарную обработку всех поверхностей стерилизатора.

Стерилизатор столовых приборов и инвентаря ССПИ-1.1-02-П подвесной

Стерилизатор легко монтируется под столешницей в столах серии СР-С и СР-П шириной 700, 800 мм

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПОЗВОЛЯЕТ:

- устанавливать время работы стерилизатора;
- контролировать остаточный ресурс работы и неисправность бактерицидной лампы.



- **При открывании ящика** происходит автоматическое отключение бактерицидной лампы, исключая вредное воздействие ультрафиолетового излучения на человека;
- **Ящик стерилизатора** gastronормирован и позволяет разместить гасстроемкость GN-1/1- 150;
- **Конструкция изделия** позволяет легко осуществлять санитарную обработку всех поверхностей стерилизатора;



Стол-тумба со встроенным стерилизатором СТС-1200.700-02-1

Многофункциональный стол-тумба предназначен для использования в качестве разделочного или сервировочного стола, для стерилизации столовых приборов и кухонного инвентаря, а также для хранения посуды на предприятиях общественного питания и торговли. Безозоновые лампы не требуют проветривания и могут работать в присутствии как людей, так и животных



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры (Д x Ш x В), мм	1200x700x870
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,08
Номинальное напряжение, В	220
Вместимость	GN-1/1-150-1шт.
Мощность бактерицидного излучения, Вт	2,4
Устанавливаемое время стерилизации	до 8 ч
Таймер наработки лампы	да

В комплект стола входит одна полка,
усиленная ребром жесткости

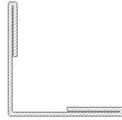
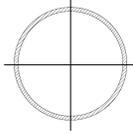
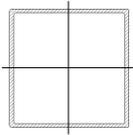
С левой стороны стола расположены три gastronormированных выдвижных ящика (нижние два GN-1/1-150 мм, верхний GN-1/1-100 мм)
В правой части - две распашные двери.
Верхний ящик представляет собой стерилизатор, который выполнен из легированной стали AISI304.
Внутри стерилизатора установлен бактерицидный светильник, мощностью УФ-С излучения 2,4 Вт

СТОЛ ТУМБА СОСТОИТ ИЗ:

- столешницы, которая может быть использована в качестве разделочной или сервировочной поверхности, а также для размещения технологического оборудования
- встроенного стерилизатора столовых приборов и кухонного инвентаря
- двух нейтральных выдвижных ящиков для хранения инвентаря
- тумбы с двумя распашными дверьми, с установленной внутри полкой для хранения посуды.



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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	

Ванна моечная ВСМ

2-го поколения, серия БЮДЖЕТ/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

Ванна моечная ВСМС

2-го поколения, серия БЮДЖЕТ/СТАНДАРТ

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



**КОНСТРУКЦИЯ
РАЗБОРНАЯ**



заваренные
углы



подгиб
кромки каркаса



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки ванны



подгиб
кромки стоек

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ ВСМЦ-Л

серия ЛЮКС

**КОНСТРУКЦИЯ
СВАРНАЯ**



МОДИФИКАЦИИ:

Ванны размером: 400x400x300 мм
500x500x300 мм
500x400x250 мм

С бортом 50 мм или без;

С отверстием под смеситель или без;

1;2;3 мойки.

Материал ванны - нержавеющая сталь AISI304

Материал каркаса - нержавеющая сталь AISI430

Профиль ножек - квадратная труба

Размер профиля ножек, мм - 40x40

Диапазон регулировки опорных ножек, мм ±20

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛНОТЯНУТЫЕ ВСМЦС-Л

серия ЛЮКС

МОДИФИКАЦИИ:

Ванны размером: 500x400x250 мм

С бортом 50 мм или без;

С отверстием под смеситель или без;

1 Ванна слева/ Ванна справа/2 ванны

Материал ванны - нержавеющая сталь AISI304

Материал каркаса - нержавеющая сталь AISI430

Профиль ножек - квадратная труба

Размер профиля ножек, мм - 40x40

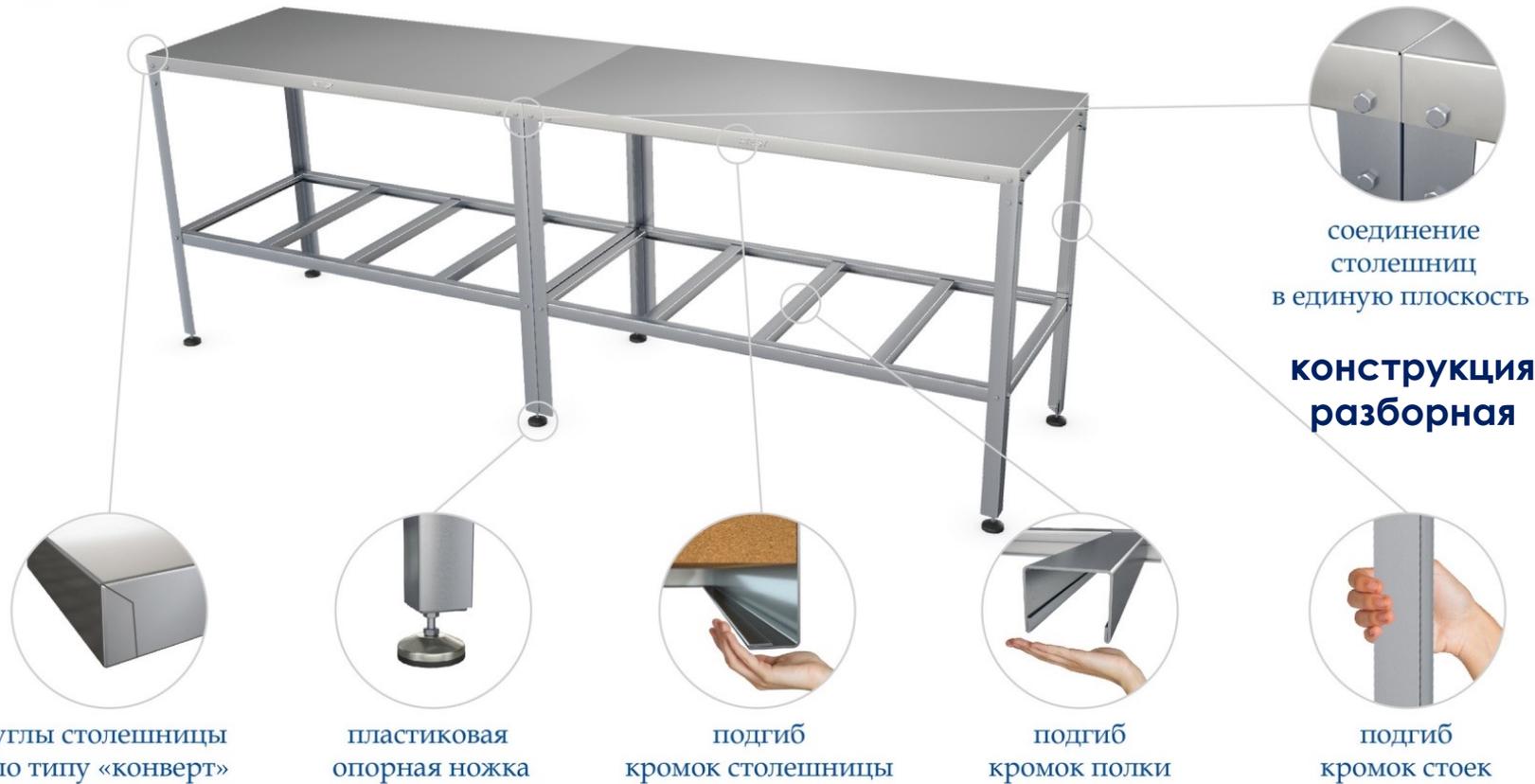
Диапазон регулировки опорных ножек, мм ± 20



КОНСТРУКЦИЯ
СВАРНАЯ

Стол разделочный СР

2-го поколения, серия БЮДЖЕТ



углы столешницы по типу «конверт»

пластиковая опорная ножка

подгиб кромок столешницы

подгиб кромок полки

подгиб кромок стоек

соединение столешниц в единую плоскость

конструкция разборная

СТАНДАРТ AISI 430

Стол

СР-Б- 600.600-02

каркас – оцинк. сталь с бортом/без борта

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

Стол разделочный СР

2-го поколения, серия СТАНДАРТ

конструкция
разборная

СТАНДАРТ AISI 430

Стол

СР-Б- 600.600-02

каркас – оцинк. сталь
с бортом/без борта



заваренные углы
столешницы



пластиковая
опорная ножка



подгиб кромок
столешницы



подгиб
кромки полки



подгиб
кромки стоек



Стол разделочный СР

2-го поколения, серия СТАНДАРТ

конструкция
разборная

СТАНДАРТ AISI 430

Стол

СР-Б- 600.600-02-ПСОц

каркас и полка – оцинк. сталь
с бортом/без борта



заваренные углы
столешницы



пластиковая
опорная ножка



подгиб кромок
столешницы



подгиб
кромки полки



подгиб
кромки стоек

Стол разделочный угловой СР

2-го поколения, серия СТАНДАРТ

конструкция
разборная



СТАНДАРТ AISI 430

Стол

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

Стол овощной СО

2-го поколения, серия СТАНДАРТ

**конструкция
разборная**



заваренные углы
столешницы



пластиковая
опорная ножка



подгиб кромок
столешницы



подгиб
кромки



подгиб
кромки стоек



СТАНДАРТ AISI 430

Стол

СРО-С-1П- 950.600-02

каркас– оцинк. сталь

Стол для отходов СРО

2-го поколения, серия СТАНДАРТ



Стол мясной СМ

2-го поколения, серия СТАНДАРТ

**конструкция
разборная**

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

Стол мясной СМ

2-го поколения, серия ПРЕСТИЖ



СТАНДАРТ AISI 430
 Стол СР-П- 600.600-02
 каркас – нерж. труба
 с бортом/без борта

**конструкция
разборная**



заваренные углы
столешницы



пластиковая
опорная ножка



подгиб кромок
столешницы



подгиб
кромки полки

Стол кондитерский СК

2-го поколения, серия ПРЕСТИЖ

**конструкция
разборная**



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки полки

СТАНДАРТ AISI 430

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

Стол разделочный СР 2-го поколения, серия ЛЮКС

конструкция
разборная



СТАНДАРТ AISI 304

Стол

СР-Б- 600.600-02

каркас каркас – нерж. кв. труба
с бортом/без борта



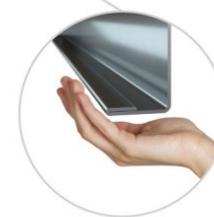
заваренные углы
столешницы



пластиковая
опорная ножка



подгиб кромок
столешницы



подгиб
кромки полки

СтолЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ



СТ купе



СТ с ящиками



СТМ купе (с мойкой)



СТМ купе (с мойкой)

Столы технологические

МОДИФИКАЦИИ:

Ванны размером: 400x400x300 мм
500x500x300 мм
500x400x250 мм

С бортом 50 мм или без;

С отверстием под смеситель или без;

1 или 2 ванны; 1 ванна слева; 1 ванна справа.

Количество распашных дверей, шт.: 1; 2.

Материал ванны - нержавеющая сталь AISI304

Материал каркаса - нержавеющая сталь AISI430

Профиль ножек - квадратная труба

Размер профиля ножек, мм - 40x40

Диапазон регулировки опорных ножек, мм ±20



**КОНСТРУКЦИЯ
СВАРНАЯ**

Стеллаж СТК

2-го поколения, серия СТАНДАРТ и ПРЕСТИЖ



СТАНДАРТ AISI 430

Стеллаж
СТК-С- 600.400.1800-02
каркас – оцинк. сталь



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки полок



подгиб
кромки стоек

конструкция
разборная



ПРЕСТИЖ AISI 430

Стеллаж
СТК-П- 600.400.1600-02
каркас – нерж. труба



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки полок

Стеллажи кухонные

2-го поколения, серия ЛЮКС и БЮДЖЕТ



**конструкция
сварная**

МОДИФИКАЦИИ:

Длина: 600.... 1500 мм
с шагом 100 мм;
Ширина: 400;500;600 мм;
Высота: 1600; 1800 мм
Полка – сплошная/
перфорированная;

Материал полок
нерж. сталь - AISI430;
Материал стоек
нерж. сталь - AISI 430;
Профиль стоек
квадратная труба;
Размер профиля стоек, мм
40x40;
**Диапазон регулировки
опорных ножек, мм ±20.**

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



пластиковая
опорная ножка



подгиб
кромки полок



подгиб
кромки стоек

Полки



ПНК



ПЗК-Р



ПЗК-К



ПЗТ-К



ППК



ПЗТ-Р



ПКК



ПКТ



ПКД-К



ПКД

Рукомойники



ВРК-330



ВРК-400



ВР-600



ВРН-600 с/п



ВРН-600 б/п



ВРК-500

Колоды разрубочные



KP-500/800



KPH-400



KP-Л-500-650-02-П



KP-С-500-514-02-П



KP-500/700

Доски разделочные



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ
 ДР-2-300.300-02
 ДР-2-400.400-02

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ
 400X300X20 БУК
 500X300X30 БУК
 600X300X30 БУК
 600X300X20 БУК



ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ
 ДР- 400.300-02-ОГ
 ДР- 400.300.70-02-ОГ
 ДР- 400.400-02-ОГ
 ДР- 400.400.70-02-ОГ

Тележки



Тележка сервировочная
TC-2



Тележка для тарелок
TT-2



Тележка для муки
TM



Тележка грузовая
TGR



Тележка сервировочная
TC-3



Тележка для тарелок TT-3



Тележка для овощей
TO



Тележка
для гастроемкостей TG



Тележка для сбора
посуды TSP

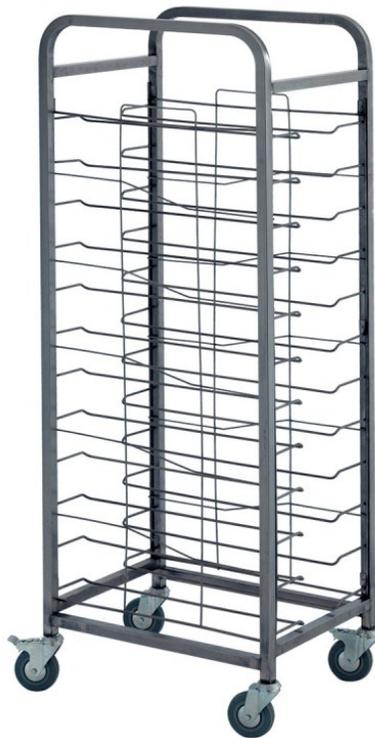
Тележки



для пекарских
листов



для gastronorm-емкостей



для подносов



для противней
плиты



для подносов
в формате ресторана
в гипермаркете

Шкафы



Шкаф закрытый кухонный
ШЗК



Шкаф закрытый для хлеба
ШЗХ



Шкаф для одежды
ШО

Подставки



Подставка для кухонного инвентаря ПКИ



Подставка для электромеханического оборудования ПДЭ

АТЕСИ®



*Когда работа
приносит радость*

