

Оборудование производственных помещений



- **Линии раздачи, столы, ванны, стеллажи и др. оборудование из нержавеющей стали**
- **Печи и сковороды электрические, шкафы жарочные и пекарские**
- **Шкафы холодильные**
- **Технологическое оборудование**
- **Камеры холодильные**

Линии раздачи применяются в столовых и кафе для организации самообслуживания посетителей, способствуя тем самым увеличению скорости обслуживания и расширению выбора продукции.

Функционально линия является отделяющим элементом кухни от торгового зала, а также украшает зал.

По конструкции предлагаются два вида линий VS (с одной полкой) и VSOP (с двумя верхними полками).

Трёхступенчатая регулировка по температуре мармита первых блюд и плавная регулировка температуры мармита вторых блюд.

Нагрев электроконфорок равномерный по всей поверхности.

Удобная для самообслуживания панель с ручками переключателей и терморегуляторов.

Каркас, рабочая поверхность, полки и направляющие для подносов изготовлены из нержавеющей стали марки AISI304 (18X10H), полки с подсветкой.

Прилавок охлаждаемый со встроенным агрегатом L'Unite Hermetique (Франция) с автоматической оттайкой.

Исполнения:

"Эконом": рабочая поверхность, полки, стойки, направляющие для подносов - нержавеющая сталь марки **AISI 304 (18X10H)**; обшивка и каркас - стальные с полимерным покрытием.

"Стандарт": рабочая поверхность, полки, стойки, направляющие для подносов, обшивка - нержавеющая сталь марки AISI 304 (18X10H); каркас - стальной с полимерным покрытием.

Мармит первых блюд		МСЭ-1 (VSOP)				МСЭ-1 (VS)			
		Д	1000	1200	1500	1800	1000	1200	1500
Габаритные размеры, мм	Ш	700 (1000*)							
	В	1500				1300			
Кол-во конфорок, ед		2	3	4	5	2	3	4	5
Мощность, кВт		3	4,5			3	4,5		
Напряжение питания, В		220 / 380							

Мармиты первых блюд комплектуются: подсветкой, 2-мя полками из нержавеющей стали, 3-мя конфорками (в варианте 1000x700(1000)x1500 — 2 конфорки).

Мармиты первых блюд комплектуются: подсветкой, полкой из нержавеющей стали, 3-мя конфорками (в варианте 1000x700(1000*)x1300 — 2 конфорки).

Мармит вторых блюд		МСЭ-2 (VSOP)				МСЭ-1 (VS)			
		Д	1000	1200	1500	1800	1000	1200	1500
Габаритные размеры, мм	Ш	700 (1000*)							
	В	1500				1300			
Кол-во GN 1/1		2	3	4	5	2	3	4	5
Мощность, кВт		3	4,5			3	4,5		
Напряжение питания, В		220 / 380							

Мармиты вторых блюд комплектуются: подсветкой, 2-мя полками из нержавеющей стали.

Мармиты вторых блюд комплектуются: подсветкой, полкой из нержавеющей стали.



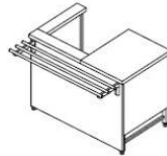
Прилавок охлаждаемый		ПВХЛС (VSOP)		ПВХЛС (VS)		ПВХЛСК (VSOP, VS) (с кубом)	
Габаритные размеры, мм	Д	1200	1500	1200	1500	1200	1500
	Ш	700 (1000*)					
	В	1500		1300		1800	
Мощность, кВт		0,8					
Напряжение питания, В		220 / 380					

Прилавки охлаждаемые комплектуются подсветкой, двумя (VSOP) или одной (VS) полками из нержавеющей стали (в модели с кубом - двумя прутковыми полками).

Нейтральный элемент		НЭ (VSOP)	НЭ (VS)
Габаритные размеры, мм	Д	1000	
	Ш	700(1000*)	
	В	1500	1300

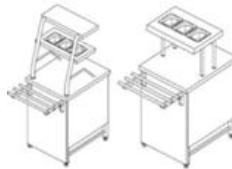
Нейтральный элемент комплектуется подсветкой, двумя (VSOP) или одной (VS) полками из нержавеющей стали. Внутренняя обшивка - ламинированное ДСП.

Кассовый узел		КУ (VSOP, VS)
Габаритные размеры, мм	Д	1200
	Ш	700(1000*)
	В	900



Внутренняя обшивка кассового узла выполняется из ламинированного ДСП.

Прилавок универсальный		ПУ (VSOP)	ПУ (VS)
Габаритные размеры, мм	Д	600	
	Ш	700(1000*)	
	В	1500	1300



Помощник универсальный комплектуется подсветкой, двумя (VSOP) или одной (VS) полками из нержавеющей стали.

* - размер с направляющими для подносов.

Все элементы имеют гигиенические заключения санэпидемстанции и сертификаты соответствия УкрСЕПРО.



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Ванны моечные используются в моечных, овощных, мясо-рыбных цехах кухни.

Материал изготовления чаши - нержавеющая сталь марки **AISI 304 (X18H10)** методом сварки либо штамповки. Толщина листа - 1,0 мм.

Каркас изделий и полка выполняется по желанию заказчика из нержавеющей стали AISI 304 (X18H10) либо из стали с полимерным покрытием.

Стандартные изделия могут быть предложены в следующих **вариантах исполнения**:

- без полки / с нижней полкой
- с отверстием под смеситель / без отверстия
- сварная чаша / штампованная чаша
- каркас: труба 40x40мм / труба 30x30мм.

В стандартную комплектацию входит пристенный борт высотой 40 мм и винтовые опоры с высотой регулирования 25 мм.

Возможна **дополнительная комплектация**: обшивка с трёх сторон, распашные дверцы или дверцы-купе.

В таблице приведены стандартные типоразмеры ванн, также предлагается изготовление индивидуальных моделей по эскизам Заказчика.

Варианты исполнений:

«**Эконом**» - каркас - труба стальная с полимерным покрытием, полка - стальная с полимерным покрытием, шумопоглотитель, сварные либо штампованные ёмкости ванн - н/ж сталь, декоративная обшивка - сталь с полимерным покрытием.

«**Стандарт**» - каркас - труба стальная с полимерным покрытием, декоративная обшивка с рабочей стороны - сталь с полимерным покрытием, шумопоглотитель, сварные либо штампованные ёмкости ванн - н/ж сталь.

«**Премиум**» - каркас - труба н/ж сталь, декоративная обшивка - н/ж сталь с рабочей стороны, шумопоглотитель, сварные либо штампованные ёмкости - н/ж сталь.

Универсал - без декоративной обшивки с рабочей стороны.

Наименование		Полка	Секции	Длина, мм	Ширина, мм	Глубина чаши, мм
Ванны сварные	ВС	-	1	600, 800	600, 700 800	300, 350, 450
			2	1000, 1200		
	3	1800				
	ВСП	одна	5	2500		
Ванны штампованные	ВШ	-	1	600	600, 700	300
			2	1200		
			3	1800		
	ВШП	одна	4	2400		
			5	2500		



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Столы производственные могут быть предложены в различных **вариантах исполнения**:

- рамочная конструкция
- с одной или двумя нижними полками.

Конструкция **с нижней полкой** обеспечивает удобное размещение кухонного инвентаря.

Столешница изготовлена из нержавеющей стали **AISI 304 (X18H10)**, лист толщиной 0,8 мм с шумопоглощающим наполнением. Толщина столешницы 40 мм.

Возможна **дополнительная комплектация**: выдвигаемые ящики, обшивка с трех сторон, распашные дверцы и дверцы-купе.

В зависимости от места установки столов конструкция изготавливается с бортами высотой 40 мм для пристенного расположения (базовая комплектация) или без борта при расположении по центру.

Также в базовую комплектацию входят винтовые опоры, высота регулирования 25 мм.

Каркас изделий выполняется по желанию заказчика из трубы сечением 40x40мм либо 30x30мм из нержавеющей стали AISI 304 (X18H10) либо стали с полимерным покрытием.

Для комплектации мест раздачи предлагаются модели столов **с верхней двухуровневой полкой**.

В таблице приведены стандартные типоразмеры столов, также предлагается изготовление индивидуальных моделей по эскизам Заказчика.

Варианты исполнения:

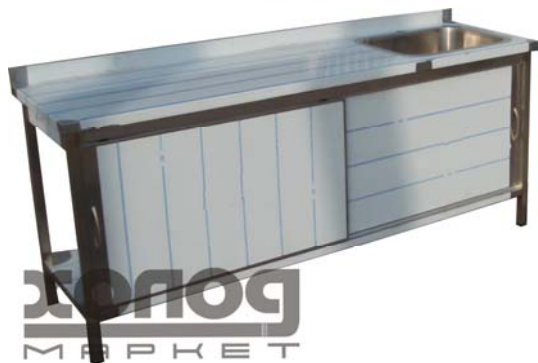
«**Эконом**»: каркас – труба стальная с полимерным покрытием, полка – стальная с полимерным покрытием, столешница – н/ж сталь с шумопоглощающим наполнением толщиной 40 мм.

«**Стандарт**»: каркас – труба стальная с полимерным покрытием, полка – н/ж сталь, столешница – н/ж сталь с шумопоглощающим наполнением толщиной 40 мм.

«**Премиум**»: каркас – труба н/ж сталь, полка – н/ж сталь, столешница – н/ж сталь с шумопоглощающим наполнением толщиной 40 мм.

Наименование		Полка нижняя	Длина, мм	Ширина, мм	Ширина верх. полки, мм	Глубина чаши, мм	Чаша
Столы производственные	СП	-	600 ~ 1900 с шагом 100	600, 700, 800	250	300	Слева, справа
	СПП	одна					
	СП2П	две					
С двухуровневой полкой	СПДП	-					
	СППДП	одна					
	СП2ПДП	две					
С ванной сварной	СПВС	-					
	СППВС	одна					
С ванной штампованной	СПВШ	-					
	СППВШ	одна					
Для сбора отходов	СПО	-					
	СППО	одна					
Обвалочные с п/э столешницей	СО	-	600, 700, 800				
Для раздела рыбы	СПРР	-	1200, 1500, 1800	700			
	СППРР	одна					
Для обработки овощей	СПОО	-					
	СППОО	одна					
Для обработки мяса	СПОМ	-					
	СППОМ	одна					
Для мучных работ	СПМР	-	1000 ~ 1900 с шагом 100	600, 700, 800			
	СППМР	одна					





СТЕЛЛАЖИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Стеллажи производственные из нержавеющей стали предназначены для складирования и хранения на предприятиях общественного питания, производственных и кулинарных цехах, холодильных камерах.

Материал изготовления полок и каркаса по желанию заказчика - нержавеющая сталь марки **AISI 304 (X18H10)** либо сталь с полимерным покрытием. Каркас - труба 40x40мм либо 30x30мм. Стандартная нагрузка на полку 80 кг/м².

Предлагаются различные виды конструкций, типоразмеры и варианты исполнения:

«**Эконом**» - каркас стальная с полимерным покрытием, полка - стальная с полимерным покрытием.

«**Стандарт**» - каркас стальная с полимерным покрытием, полки - нержавеющая сталь.

«**Премиум**» - каркас нержавеющая сталь, полки - нержавеющая сталь.

Стеллажи производственные					
Наименование		Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Количество полок, шт
Производственные	СТ	600 ~ 1900 с шагом 100	400 ~ 800 с шагом 100	1800	4
Разборные	СТР				
Решётчатые	СТРШ				
Перфорированные	СТП				
Для сушки посуды	СТС	600, 750, 900	320	8 уровней	
Для хлебных лотков	СТХЛ	805	635		

Наименование	Стандарт	Количество уровней	Размеры, мм
Стеллажи кондитерские	1 x GN 1/1	16, 18	375x570x1850
	1 x GN 2/1		580x690x1850
	1 x противни 400x600 мм	12, 16, 18	450x640x1850
	2 x GN 1/1	16, 18	730x570x1850
	2 x GN 2/1		1240x690x1850
	СТК	2 x противни 400x600 мм	12, 16, 18

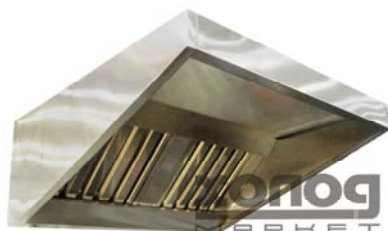


ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

Зонты вытяжные пристенного и островного типа устанавливаются в отделениях кухни непосредственно над "горячим" модулем или отдельно стоящим тепловым оборудованием (шкафы жарочные и пекарские, сковороды электрические, печи жарочные и др.).

В стандартном изделии ширина лабиринтового фильтра 400мм, материал нержавеющей сталь марки **AISI 304 (X18H10)**.

Наименование		Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Исполнение
Зонты островные	ЗВО	1000 ~ 2000 с шагом 200	1200 ~ 2000 с шагом 200	450	Нержавеющая сталь AISI 304 (X18H10)
	ЗВО (Универсал)		1200 ~ 2400 с шагом 200		
Зонты пристенные	ЗВП	600 ~ 2000 с шагом 100	800 ~ 1200 с шагом 100		
	ЗВП (Универсал)				



Возможно изготовление зонтов приточно-вытяжного типа.

Также предлагаются:

- полки кухонные, для сушки посуды, для специй, для крышек и досок;
- тележки сервировочные, для сушки посуды, заготовочные, для котлов наплитных;
- вешало для полутуш и четвертей туш;
- другое оборудование по эскизам заказчика.



ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Электрические плиты предназначены для приготовления горячих блюд в наплитной посуде и других ёмкостях, а также непосредственно для жарки, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в духовом шкафу на предприятиях общественного питания.

Плоская форма конфорок - удобство передвижения наплитной посуды вдоль рабочей поверхности.

Ступенчатое регулирование температуры нагрева конфорок.

Равномерный нагрев по всей плоскости конфорок.

Варианты исполнения:

"Эконом": верхняя панель - нержавеющая сталь AISI304 (18X10H); дверца, облицовки - стальные с полимерным покрытием.

"Стандарт": верхняя панель, дверца - нержавеющая сталь AISI304 (18X10H); облицовки - стальные с полимерным покрытием.

"Премиум": верхняя панель, дверца, облицовки - нержавеющая сталь AISI304 (18X10H).

Наименование		Габариты, мм	Духовка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Конфорки, шт	Вес, кг
Плиты электрические	ЭПК-2	950x600x850		6	220 / 380	2	45
	ЭПК-2Ш		540x360x370	9,6			105
	ЭПК-3	1200x700x850		9		3	70
	ЭПК-3Ш		660x540x370	13,8			140
	ЭПК-4	1200x800x850		12		4	90
	ЭПК-4Ш		660x540x370	16,8			160
	ЭПК-4М	1000x750x850		12			90
	ЭПК-4МШ		540x490x370	16,8			160
	ЭПК-6	1550x800x850		18		6	120
ЭПК-6Ш	660x540x370		22,8	190			



СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Сковороды электрические предназначены для жарения, припускания мясных, рыбных, овощных изделий и пасерования овощей на предприятиях общественного питания.

Стандартное исполнение:

«**Эконом**» - верхняя панель, крышка - нержавеющая сталь AISI304 (18X10H); остальные облицовки стальные с полимерным покрытием.

«**Стандарт**» - верхняя панель, крышка, передняя часть - нержавеющая сталь AISI304 (18X10H); остальные облицовки стальные с полимерным покрытием.

«**Премиум**» - верхняя панель, крышка, облицовки каркаса, облицовки чаши - нержавеющая сталь AISI304 (18X10H).

Наименование		Габариты, мм	Размер чаши, мм	Площадь жар. поверх., м ²	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Сковороды электрические	СЭМ-0,2	1030x800x850	510x450x150	0,2	6	220 / 380	195
	СЭМ-0,5	1470x800x850	900x550x180	0,5	12		295



ШКАФЫ ПЕКАРСКИЕ

Пекарские шкафы используются для выпечки хлебобулочных изделий и других штучных полуфабрикатов, кулинарных изделий; запекания, доведения до готовности обжаренных изделий на предприятиях общественного питания.

Функция пароувлажнения

Ступенчатое регулирование температуры

Равномерный нагрев тэнами всего объема камеры духовки

Световая подсветка каждой секции.

Исполнение:

«**Эконом**» - рабочие поверхности оборудования изготовлены из нержавеющей стали AISI304 (18X10H), все остальные детали оборудования выполнены из стали с полимерным покрытием.

«**Стандарт**»: все детали оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI304 (18X10H), кроме каркаса изделия, который изготовлен из стали с полимерным покрытием.

«**Премиум**» - всё оборудование изготовлено из нержавеющей стали AISI304 (18X10H).

Модель	ШПЭ-1	ШПЭ-2	ШПЭ-3	ШПЭ-4
Габариты, мм	1390x870x1400	1390x870x1800	1390x870x1800	1390x870x1900
Размеры духовки, мм	975x720x255	975x720x255	975x720x255	975x720x255
Размеры противня, мм	960 x 680			
Мощность, кВт	6,72	13,44	20,16	26,88
Напряжение питания, В	220 / 380			
Среднее потребление электроэнергии в номинальном режиме, кВт/час	6	12	18	24
К-во секций, шт	1	2	3	4
Вес, кг	150	250	350	450
Исполнение	Эконом, Стандарт, Премиум			

Пекарские шкафы комплектуются от одной до четырёх секций, по одному уровню противней в каждой секции. В комплект пекарских шкафов входят по одному противню на каждую секцию, изготовленных из углеродистой стали.

Электронагревательные элементы расположены горизонтально внизу и вверху камеры духовки. Нижние нагреватели закрыты панелями.

Температурный режим регулируется терморегулятором на каждой секции, также предусмотрены пакетные переключатели регулирующие количество включаемых тенев.

Пекарский шкаф оснащён функцией пароувлажнения. Одноразовое заливание воды в пароувлажнитель - не более 200 грамм.

Покрытие подставки - полимерное, полка изготавливается из оцинкованной стали. Возможно изготовление полки из нержавеющей стали.



ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

Жарочные шкафы используются для выпечки полуфабрикатов, кулинарных изделий; запекания, доведения до готовности обжаренных изделий на предприятиях общественного питания.

Ступенчатое регулирование температуры

Равномерный нагрев тэнами всего объёма камеры духовки

Световая подсветка каждой секции.

Исполнение:

"Эконом" - рабочие поверхности оборудования изготовлены из нержавеющей стали AISI304 (18X10H), все остальные детали оборудования выполнены из стали с полимерным покрытием.

"Стандарт": все детали оборудования выполнены из нержавеющей стали AISI304 (18X10H), кроме каркаса изделия, который изготовлен из стали с полимерным покрытием.

"Премиум" - всё оборудование изготовлено из нержавеющей стали AISI304 (18X10H).

Модель	ШЖЭ-1- GN2/1	ШЖЭ-1- GN1/1	ШЖЭ-2- GN2/1	ШЖЭ-2- GN1/1	ШЖЭ-3- GN2/1	ШЖЭ-3- GN1/1
Габариты, мм	1080x680x1 270	960x570x12 70	1080x680x1 830	960x570x18 30	1080x680x1 830	960x570x18 30
Размер духовки, мм	660x540x37 0	540x360x37 0	660x540x37 0	540x360x37 0	660x540x37 0	540x360x37 0
Мощность, кВт	4,8	4,2	9,6	8,4	14,4	12,6
Напряжени е питания, В	220/380	220/380	220/380	220/380	220/380	220/380
Тип гастроёмко стей	GN2/1	GN1/1	GN2/1	GN1/1	GN2/1	GN1/1
Кол-во секций, шт	1	2	3			
Вес, кг	140	110	250	180	340	240
Среднее потреблени е электроэне ргии в номинальн ом режиме, кВт/час	3,75	3,75	7,5	7,5	11,25	11,25
Исполнени е	Эконом, Стандарт, Премиум					

Жарочные шкафы комплектуются от одной до трёх секций, по два уровня противней в каждой секции (GN2/1 или GN1/1).

Электронагревательные элементы расположены горизонтально внизу и вверху камеры духовки. Нижние нагреватели закрыты панелями.

Температурный режим регулируется терморегулятором на каждой секции, также предусмотрены пакетные переключатели регулирующие количество включаемых тенев. В комплект жарочных шкафов входят по 2 противня на каждую секцию, изготовленных из углеродистой стали.

Полка изготавливается из оцинкованной стали с полимерным покрытием.



ХОЛОД
MARKET

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

POLAIR

- комплектующие ведущих мировых производителей
- цельнозаливной корпус обеспечивает высокую герметичность и жёсткость конструкции
- электронный блок управления обладает повышенной надёжностью и несколькими режимами оттаивания
- верхнее расположение компрессора и вентилятора улучшает теплообменные свойства
- компактный воздухоохладитель обладает высокой эффективностью и пониженным шумом
- принудительная вентиляция поддерживает ровный температурный режим по всей высоте шкафа, обеспечивает равномерное и быстрое охлаждение
- климатическое исполнение «У» гарантирует возможность эксплуатации при температуре окружающей среды до +40°C и относительной влажности воздуха до 80%
- нержавеющая сталь марки AISI 304. соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям
- исполнение полок, направляющих полок и стоек в шкафах по стандарту «Гастроном» – полная совместимость с комплексами профессионального кухонного оборудования, возможность быстрой установки гастрономических ёмкостей и тележек
- нагрузка до 40 кг на каждую полку
- конструкция петель позволяет устанавливать двери с правой и с левой стороны
- ПЭН (проволочный электронагреватель), проложенный по контуру в низкотемпературных шкафах предотвращает примерзание двери
- озонобезопасный фреон R 134 а
- герметичность внутреннего объёма за счёт эластичного дверного уплотнителя из ПВХ (поливинилхлорида) и магнитной вставки внутри уплотнителя

Возможные опции шкафов со стеклянной дверью:

- «зима-лето» – использование вне помещений при температуре от -30 до +40°C
- «антивандалная» крышка
- замок с дистанционным управлением
- дополнительные полки
- брендирование поверхности шкафа, канале, ценникодержателей
- покраска корпуса в любой RAL (от 500 шт.)
- сертификат IP 24.



Модель	Объём , л	Исполнение	Рабочий диапазон t, °C	t окр среды, °C	Толщина стенки, мм	Габариты ШxГxВ, мм	Фреон
ШХ-0,5 н/ ж	500	н/ж сталь, глухая дверь	0...+6		40	697x620x2028	
ШХ-0,7 н/ ж	700					697x854x2028	
ШХ-1,0 н/ ж	1000					1402x620x2028	
ШХ-1,4 н/ ж	1400					1402x854x2028	
ШН-0,7 н/ ж	700		-18...-20		60	735x884x2064	R 134a
ШН-1,4 н/ ж	1400					1474x884x2064	
ШХ-0,5	500	Крашенн ая оцинковк а, глухая дверь	0...+6	До +40	40	697x620x2028	
ШХ-0,7	700					697x854x2028	
ШХ-1,0	1000			1402x620x2028			
ШХ-1,4	1400			1402x854x2028			
ШН-0,7	700		-18...-20		60	735x884x2064	R 22
ШН-1,4	1400					1474x884x2064	
ШХК- 0,7+0,7	1400		0...+6 18...-20			1402x854x2028	
ШХ-0,5 ДС	500	Крашенн ая оцинковк а, стеклянн ая дверь	+1...+12	До +32	40	697x620x2028	R 134 a
ШХ-0,5 ДСУН	500					До +40	
ШХ-0,7 ДС	700			697x854x2028			
ШХ-1,0 ДС	1000			1402x620x2028			
ШХ-1,0 купе	1000			1402x620x2028			
ШХ-1,4 ДС	1400			1402x854x2028			
ШХ-1,4 купе	1400			1402x854x2028			
ШХ-0,7 ДСн	700		-8...0			697x854x2028	



новинка

Новые модели холодильных шкафов с металлическими дверьми доступны по цене большинству потребителей в условиях ограниченных бюджетов. Отказавшись от чрезмерного насыщения шкафов опциями и компонентами, которые часто не используются при эксплуатации шкафа, компания смогла установить низкие цены на новые модели шкафов.

POLAIR

Модель	Объем, л	Размер, мм	Температура, °С	Описание
Рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +32 °С и относительной влажности воздуха до 60 %. Герметичный цельнозаливной корпус (жесткий ППУ) из оцинкованной стали с полимерным покрытием, толщина стенок 43 мм.				
CM105-S	500	697x620x2028	+0...+8	Динамическое охлаждение, температура окружающей среды до +32°С, верхнее расположение агрегата, автоматическая оттайка, напряжение 230В.
CM110-S	1000	1402x620x2028		
CC 214 - S	700 +700	1402x854x2028	+0...+8 не выше -18	

ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

- Двойная стеклянная дверь
- Современный дизайн
- Внутреннее освещение
- Нержавеющая обшивка
- Передвижные полки
- Превосходный эффект охлаждения
- Динамическое охлаждение
- Нижнее расположение компрессора
- Механическое управление
- Толщина изоляции 45 мм.

**DAEWOO**

Модель	Объем, л	Размер, мм	Температурный режим, °С	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
FRS401RNP	370	600x600x1900	0...+8	0,29	220	76
FRS600RP	600	800x750x2050		0,33		100
FRS1000R	950	1100x750x2050		0,57		190
FRS1300R	1250	1450x750x2050		0,58		210

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Мясорубка TJ12H (США-Тайвань)

Стандарт (1 нож, 1 решётка)
 Производительность — 120кг/ч
 1 проход
 Диаметр отверстий решётки 8 мм
 Мощность — 0,55 кВт
 Напряжение — 220 В
 Размеры — 410х228х420 мм



Машины картофелеочистительные (США-Тайвань)

Модель / тех. характеристики	PP15	PP8
Загрузка, кг	15	8
Производительность, кг/час	450	230
Время чистки, мин	2	1-2
Вес, кг	45	35
Мощность, кВт	0,55	0,37
Напряжение, В	220	220
Размеры, мм	475х540х785	430х430х725



Фритюрницы (США-Тайвань)

Модель / тех. характеристики	BEF- 122V	EF-061L	EF-062	TDEF-6L	TDEF-6L*2
Ёмкость	2 ванны по 13л	1 ванна на 6л	2 ванны по 6л	1 ванна на 7л	2 ванны по 7л
Температура, С	20—200	50—200	50—200	50—200	50—200
Размер, мм	630х555х382	190х460х315	385х460х315	263х404х285	525х404х285
Мощность, кВт	8	2	4	3	6
Напряжение, В	220				
Примечание	Сливные краны, нерж сталь	Нерж сталь		Индикатор сетевого включения нагревательных элементов. Нерж сталь.	

Тестомесильные машины (США-Тайвань)

Модель / тех. характеристики	20L	30L
Дежа	21 л (8кг)	35 л (12кг)
Скорость вращения дежи, об/мин	16	16
Скорость вращения привода, об/мин	185	185
Мощность, кВт	1,1	1,6
Напряжение, В	220	220
Размеры, мм	690х380х730	730х430х810



Хлеборезательная машина TR350 (США-Тайвань)

Размер—580х540х610 мм
 28 ножей
 Толщина нарезки 12 мм
 Мощность—0,25 кВт
 Напряжение—220 В



Кремозбивальные машины (США-Тайвань)

Модель / тех. характеристики	В 20	В 10
Объём, л	20	10
Мощность, кВт	1,1	0,37
Напряжение, В	220	
Примечание	Дежа—нерж сталь. 2 скорости	
В комплекте	Венчик, крюк, лопатка,	
Размер, мм	530х420х780	330х360х760



КАМЕРЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ POLAIR

— легко монтируемая модульная сборно-разборная конструкция из сэндвич-панелей.

- Используются в различных областях промышленности и коммерческой деятельности (хранение продуктов питания, цветов, меховых изделий и т.п.).
- Поддерживает необходимый температурный режим внутри камеры при температуре окружающего воздуха от -30°C до +40°C и относительной влажности до 80%.
- Сэндвич-панели состоят из толстого слоя заливной термоизоляции (пенополиуретан BASF, Германия), покрытого с двух сторон холоднокатаными горячеоцинкованными стальными листами с полимерным покрытием.
- Полиэтиленовая плёнка защищает панели от повреждений при обработке, транспортировке и монтаже.
- Торцевые части панелей ограничены специальным профилем из ударопрочного ПВХ-пластика.
- Профессиональный способ соединения панелей «пиш-паз» – лёгкость и быстрота сборки/разборки.
- Соединительный профиль выполнен из лёгкого ударопрочного и морозоустойчивого (до -40°C) ПВХ пластика.
- Безукоризненная герметизация соединений – возможность эксплуатации камеры не только в помещениях, но и на улице (под навесом).
- Конструкция петель позволяет устанавливать двери с правой и с левой стороны.
- Универсальные эксцентрикковые петли МТН (Италия) обеспечивают закрытие двери под собственным весом.
- Замок двери камеры оборудован кнопкой для аварийного открытия двери внутри и снаружи.
- Возможность увеличения размеров камеры за счёт набора панелей.
- Возможность комплектации низкотемпературной камеры компенсационным клапаном, выравнивающим давление воздуха внутри и снаружи камеры, а также ТЭНом, препятствующим замерзанию двери.

Параметры холодильной камеры:

- температурный режим +30...-30 °C
- Двери – распашные / откатные / контейнерные
- Удельная нагрузка на пол – 1500 кг/м.куб.
- Плотность ППУ – 40...50 кг/м.куб.
- Коэффициент теплоотдачи – 0,29 Вт/м.кв.*К
- Вес панелей – 11,8 кг/м.кв.



Стандартные камеры POLAIR Standart (всегда в наличии)

Модель	Внутренний объем, м ³	Габаритные размеры, м
КХН-2,94	2,94	1,36x1,36x2,2
КХН-4,41	4,41	1,36x1,96x2,2
КХН-6,61	6,61	1,96x1,96x2,2
КХН-8,81	8,81	1,96x2,56x2,2
КХН-9,91	9,91	1,96x2,86x2,2
КХН-11,02	11,02	1,96x3,16x2,2
КХН-11,75	11,75	2,56x2,56x2,2
КХН-13,22	13,22	2,56x2,86x2,2
КХН-14,69	14,69	2,56x3,16x2,2
КХН-16,16	16,16	2,56x3,46x2,2
КХН-17,63	17,63	2,56x3,76x2,2

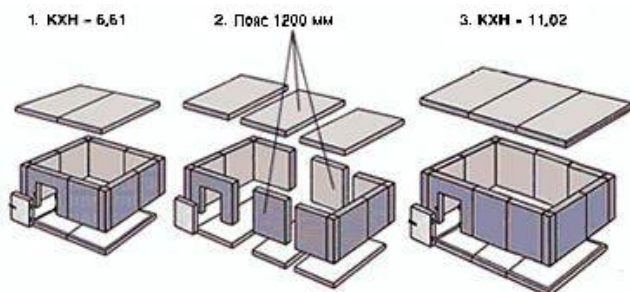


В зависимости от размера и характера использования камеры возможна комплектация различными типами дверей: распашной, откатной, контейнерной.

		распашная	откатная	контейнерная
дверь	ширина, мм	954	1437	1350
	высота, мм	2000	2000	2000
световой проём	ширина, мм	800	1200	1200
	высота, мм	1850	1850	1850

**Расширительный пояс**

– набор панелей, позволяющий увеличивать размеры стандартных холодильных камер.



Из стандартной холодильной камеры и расширительного пояса можно монтировать камеры объемом от 3 до 30 м³. Например: холодильная камера объемом 6,61 м³ имеет размеры 1960x1960 мм (высота 2200 мм); вставив расширительный пояс шириной 1200 мм, получим камеру размера 1960x3160 мм и объемом 11,02 м³.



Почтовый адрес: 69032, г. Запорожье, Южное шоссе, 1, оф. 62
Фактический адрес: г. Запорожье, ул. Карпенко Карого, 47

Т/ф: +38 061 7694546, М/т.: +38 050 3417945, +38 095 6827611

www.holod-market.com E-mail: info@holod-market.com