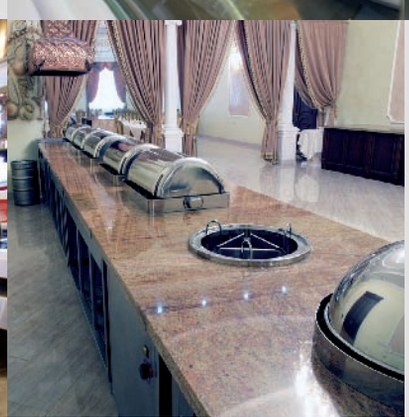
orest™
1993

Профессионал на кухне



2015

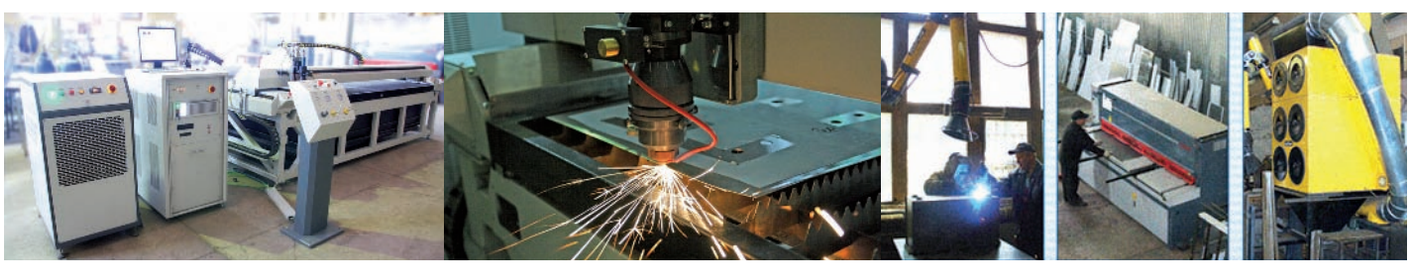
ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ

Оборудование для предприятий общественного питания

5 причин почему выбирают Orest

Более чем 20 летний опыт в производстве технологического оборудования для предприятий общественного питания и торговли.

- ✓ Вся выпускаемая продукция сертифицирована и имеет гигиенические заключения. При наличии документов на оборудование, значительно проще получить разрешение у государственных контролирующих органов на начало работы.
- ✓ Предприятие оснащено самым современным технологическим оборудованием, позволяющим реализовывать любые пожелания заказчиков.
- ✓ Контроль качества на всех этапах производственного цикла.
- ✓ Развитая дилерская сеть во всех крупных городах Украины.



Простое, доступное, быстро окупаемое, с невысокими эксплуатационными расходами, надежное в эксплуатации, имеющее привлекательный дизайн, оборудование от украинского производителя. Выпускается с 1993 года, за годы, прошедшие с начала производства, накоплен бесценный опыт, оборудование претерпело множество усовершенствований и улучшений многие из которых подсказаны нашими клиентами и партнерами, процесс производства и технология постоянно совершенствуются. Ведется постоянная работа по расширению ассортимента и качества выпускаемой продукции. Практически нельзя назвать хотя бы один год, в течение которого не появлялись бы новые изделия или не совершенствовались уже выпускаемые. Высокое качество и безопасность теплового оборудования подтверждается ежегодными испытаниями лаборатории Укметртестстандарта. В процессе производства применяется высококачественная нержавеющая сталь ведущих мировых производителей металлопроката.

Оборудование для кафе баров ресторанов представлено в пяти основных группах.

1. Тепловое оборудование: электрические плиты, жарочные шкафы, электрические грили, печи для пиццы, фритюрницы.

2. Холодильное оборудование: столы холодильные, витрины для выкладки рыбы на льду.

3. Линии раздачи питания (самообслуживания): мармиты, витрины холодильные, охлаждаемые прилавки, стойки для столовых приборов и подносов.

4. Нейтральное оборудование: столы производственные, ванны моечные, стеллажи производственные, вытяжные зонты, полки навесные, тележки сервировочные.

5. Барное оборудование: рабочее место бармена — барная станция, фрэш-станция, стол под кофемашину (база под кофемашину), спил-стоп.

6. Линия раздачи «Фаст-фуд»: столы-тумбы, базы (подставки) для диспенсеров стаканов, тепловые витрины для бургеров, мармиты для картофеля фри.

Содержание

Тепловое оборудование

- жарочные шкафы ... 2
- электроплиты с духовкой ... 4
- электроплиты без духовки ... 6
- **электрические плиты 700 ECO** ... 8
- печи для пиццы ... 11
- фритюрницы ... 12
- чебуречницы ... 13
- грили электрические ... 14
- тепловые витрины ... 16
- расстоечные шкафы ... 17

Барное оборудование

- рабочее место бармена ... 18
- станция бармена BS-1.6 ... 19
- рабочее место бармена модульняя система ... 20

Холодильное оборудование

- холодильные столы ... 22
- витрина для выкладки рыбы и морепродуктов на льду ... 23

Линия раздачи

- стойки для столовых приборов и подносов ... 24
- прилавки охлаждаемые ... 25
- мармиты первых/вторых блюд (универсальные) ... 26
- мармиты первых блюд ... 27
- нейтральные элементы ... 27
- угловые элементы ... 28
- витрины холодильные ... 28
- место кассира ... 29

Вспомогательные элементы линии раздачи

- диспенсеры для тарелок ... 29
- мармиты настольные ... 29
- нагреваемая поверхность ... 30

Справочная информация ... 30

Нейтральное оборудование

- столы производственные ... 31
- столы-тумбы ... 32
- столы для подогрева тарелок ... 33
- сервировочные тележки ... 33
- полки навесные кухонные открытые ... 34
- полки навесные для сушки посуды открытые ... 34
- ванны моечные сварные ... 35
- ванны моечные цельнотянутые ... 36
- ванны моечные сварные с нижней полкой ... 37
- столы с вмонтированными цельнотянутыми (штампованными) мойками ... 38
- столы с вмонтированными сварными мойками ... 39
- шкафы навесные с распашными дверями ... 40
- шкафы навесные с дверями купе ... 40
- шкафы стационарные ... 41
- стеллажи кондитерские передвижные ... 42
- стеллажи производственные ... 43
- стеллажи для сушки посуды ... 43
- вентиляционные зонты вытяжные ... 44

Серия «Фаст фуд»

- столы-тумбы ... 45
- базы (подставки) для диспенсеров стаканов ... 46
- тепловые витрины для бургеров ... 47
- тумба для мусора ... 48
- мармиты для картофеля фри ... 49

Жарочные шкафы

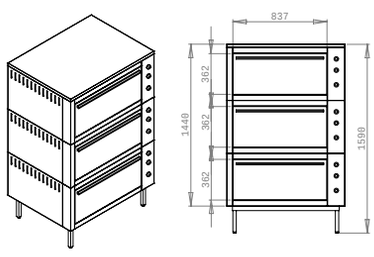
Жарочные шкафы модельного ряда Orest™ позволяют готовить блюда методом жарки или выпечки в закрытом объеме.

Улучшенная теплоизоляция и возможность плавно регулировать интенсивность нагрева верхнего и нижнего ряда нагревателей позволяет добиваться равномерного пропекания продуктов. А так же уменьшить затраты на электроэнергию, увеличить скорость приготовления блюд и сохранить больше полезного веса продукта.

- ✓ корпус облицован панелями из нержавеющей стали;
- ✓ духовка стандарта GN-2/1 (650x530 мм);
- ✓ решетка из х/к стали 650x530 мм в комплекте (на каждую секцию);
- ✓ 2 уровня направляющих для противней (на каждую секцию);
- ✓ рабочая температура 100 - 300 °С;
- ✓ электромонтаж с применение термостойкого провода;
- ✓ экологически чистая базальтовая теплоизоляция с фольгированой основой;
- ✓ двери снабжены компенсационными пружинами - легкое и плавное открывание;
- ✓ раздельная и плавная регулировка степени нагрева верхних и нижних нагревательных элементов;
- ✓ подставка изготовлена из трубы холоднокатаной стали, покрыта молотковой эмалью, полка из оцинкованной стали.

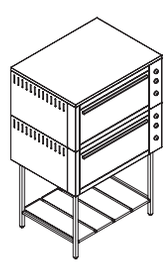
ЭДМ-3/Н

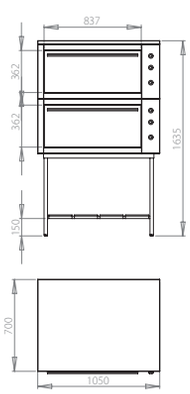
Длина(мм)	1050
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	1590
Длина духовки(мм)	720
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	14,4
Регул.темп(°С)	100-300
Масса(кг)	200



ЭДМ-2/Н

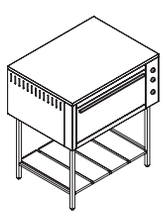
Длина(мм)	1050
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	1635
Длина духовки(мм)	720
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	9,6
Регул.темп(°С)	100-300
Масса(кг)	140

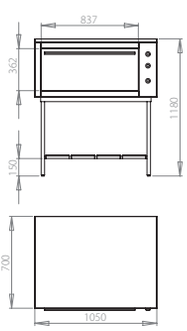


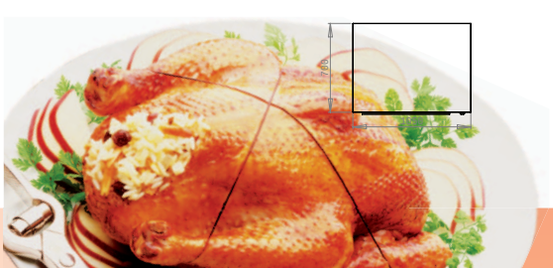


ЭДМ-1/Н

Длина(мм)	1050
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	1180
Длина духовки(мм)	720
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	4,8
Регул.темп(°С)	100-300
Масса(кг)	80







Жарочные шкафы

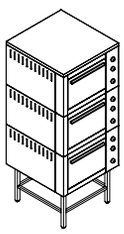
Жарочные шкафы модельного ряда Orest™ позволяют готовить блюда методом жарки или выпечки в закрытом объеме.

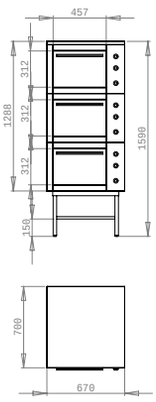
Улучшенная теплоизоляция и возможность плавно регулировать интенсивность нагрева верхнего и нижнего ряда нагревателей позволяет добиваться равномерного пропекания продуктов. А так же уменьшить затраты на электроэнергию, увеличить скорость приготовления блюд и сохранить больше полезного веса продукта.

- ✓ корпус облицован панелями из нержавеющей стали;
- ✓ духовка стандарта GN-1/1 (530x325 мм);
- ✓ решетка из х/к стали 530x325мм в комплекте (на каждую секцию);
- ✓ 2 уровня направляющих для противней (на каждую секцию);
- ✓ рабочая температура 100 - 300 °С;
- ✓ электромонтаж с применение термостойкого провода;
- ✓ экологически чистая базальтовая теплоизоляция с фольгированой основой;
- ✓ двери снабжены компенсационными пружинами - легкое и плавное открывание;
- ✓ раздельная и плавная регулировка степени нагрева верхних и нижних нагревательных элементов;
- ✓ подставка изготовлена из трубы холоднокатаной стали, покрыта молотковой эмалью, полка из оцинкованной стали.

ЭДМ-3/Нм

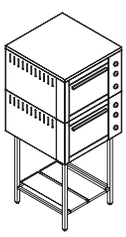
Длина(мм)	670
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	1590
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	10,8
Регул.темп(°С)	100-300
Масса(кг)	150

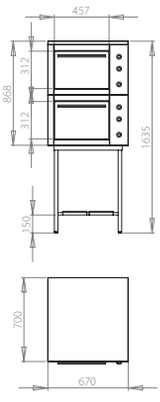




ЭДМ-2/Нм

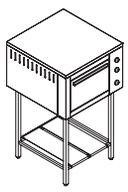
Длина(мм)	670
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	1635
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	7,2
Регул.темп(°С)	100-300
Масса(кг)	105

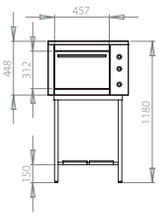


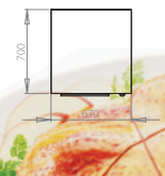


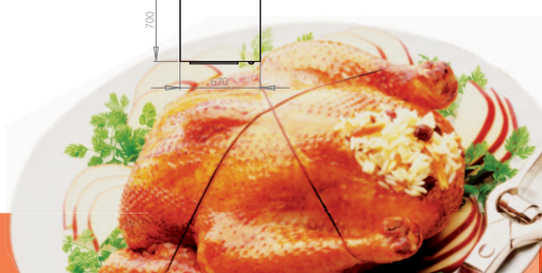
ЭДМ-1/Нм

Длина(мм)	670
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	1180
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	3,6
Регул.темп(°С)	100-300
Масса(кг)	60









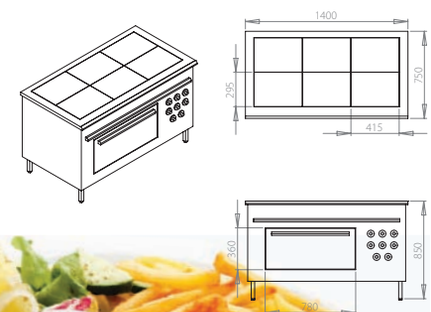
Электроплиты с духовкой

- ✓ поддон для сбора жидкости, которая может пролиться в процессе работы;
- ✓ латунная шина конфорок;
- ✓ электромонтаж с применением термостойкого провода;
- ✓ защитный тепловой экран органов управления электроплиты — препятствует перегреву переключателей и терморегуляторов, увеличивает их срок службы в несколько раз;
- ✓ экологически чистая базальтовая теплоизоляция духовки с фольгированой основой;
- ✓ дверь духовки снабжена компенсационными пружинами — легкое и плавное открывание;
- ✓ переключатель, позволяющий отключать верхний или нижний ряд электрических нагревателей духовки,
- ✓ 2 уровня направляющих для противня;
- ✓ корпус плиты облицован панелями из нержавеющей стали.

6-конфорочная с духовкой

ПЭ-6-Ш под GN-2/1

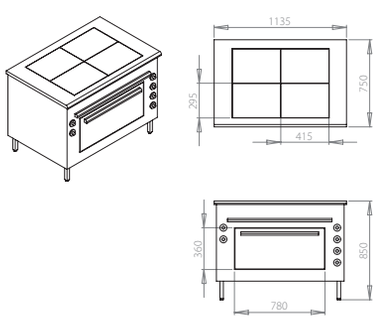
Длина(мм)	1400
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Длина духовки(мм)	720
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Регул. температуры духовки (°С)	100-300
Мощность духовки (кВт)	4,8
Напряжение (Вольт)	380
Мощность конфорок (кВт)	18 (6х3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,74 м² (1251х590 мм)
Регул. мощности конфорок	25 ▸ 50 ▸ 100%
Масса(кг)	230



4-конфорочная с духовкой

ПЭ-4-Ш под GN-2/1

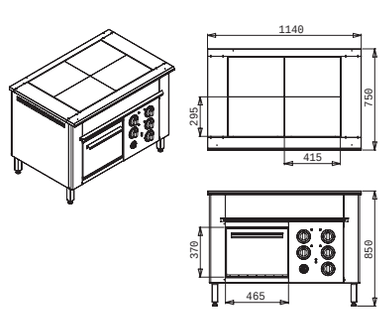
Длина(мм)	1135
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Длина духовки(мм)	720
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Регул. температуры духовки (°С)	100-300
Мощность духовки (кВт)	4,8
Напряжение (Вольт)	380
Мощность конфорок (кВт)	12 (4х3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,49 м² (834х590 мм)
Регул. мощности конфорок	25 ▸ 50 ▸ 100%
Масса(кг)	180

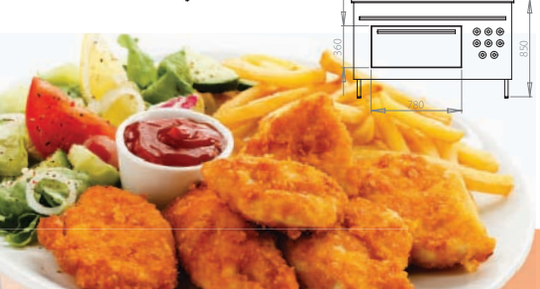


4-конфорочная с духовкой

ПЭ-4-Ш под GN-1/1

Длина(мм)	1135
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Регул. температуры духовки (°С)	100-300
Мощность духовки (кВт)	3,6
Напряжение (Вольт)	380
Мощность конфорок (кВт)	12 (4х3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,37 м² (885х417 мм)
Регул. мощности конфорок	25 ▸ 50 ▸ 100%
Масса(кг)	165





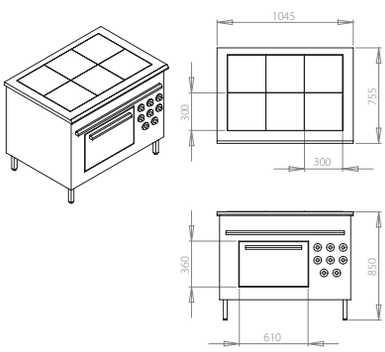
Электроплиты с духовкой

- ✓ поддон для сбора жидкости, которая может пролиться в процессе работы;
- ✓ латунная шина конфорок;
- ✓ электромонтаж с применением термостойкого провода;
- ✓ защитный тепловой экран органов управления электроплиты — препятствует перегреву переключателей и терморегуляторов, увеличивает их срок службы в несколько раз;
- ✓ экологически чистая базальтовая теплоизоляция духовки с фольгированой основой;
- ✓ дверь духовки снабжена компенсационными пружинами — легкое и плавное открывание;
- ✓ переключатель, позволяющий отключать верхний или нижний ряд электрических нагревателей духовки,
- ✓ 2 уровня направляющих для противня;
- ✓ корпус плиты облицован панелями из нержавеющей стали.

6-конфорочная с духовкой

ПЭ-6-Ш (0,54) под GN-1/1

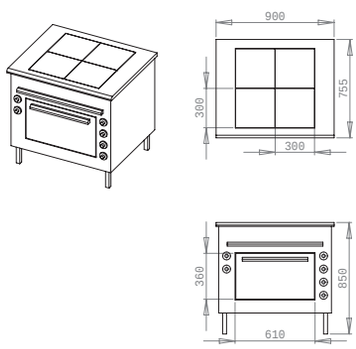
Длина(мм)	1045
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Регул. температуры духовки (°С)	100-300
Мощность духовки (кВт)	3,6
Напряжение (Вольт)	380
Мощность конфорок (кВт)	15 (6х2,5)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,54 м² (900х600 мм)
Регул. мощности конфорок	25 ▸ 50 ▸ 100%
Масса(кг)	170



4-конфорочная с духовкой

ПЭ-4-Ш (0,36) под GN-1/1

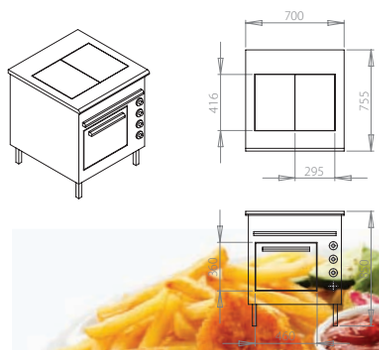
Длина(мм)	900
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Регул. температуры духовки (°С)	100-300
Мощность духовки (кВт)	3,6
Напряжение (Вольт)	380
Мощность конфорок (кВт)	10 (4х2,5)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,36 м² (600х600 мм)
Регул. мощности конфорок	25 ▸ 50 ▸ 100%
Масса(кг)	115

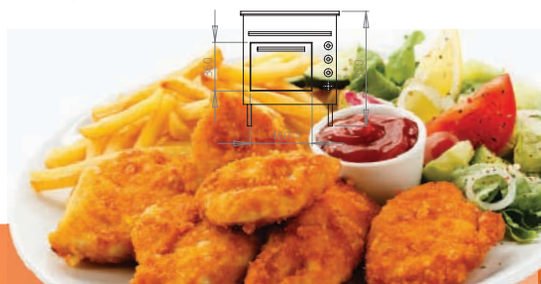


2-конфорочная с духовкой

ПЭ-2-Ш под GN-1/1

Длина(мм)	750
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Длина духовки(мм)	400
Глубина духовки(мм)	550
Высота духовки(мм)	300
Регул. температуры духовки (°С)	100-300
Мощность духовки (кВт)	3,6
Напряжение (Вольт)	380
Мощность конфорок (кВт)	6 (2х3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,25 м² (417х590 мм)
Регул. мощности конфорок	25 ▸ 50 ▸ 100%
Масса(кг)	100





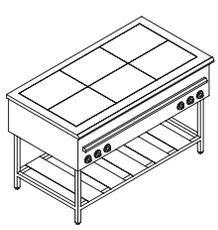
Электроплиты без духовки

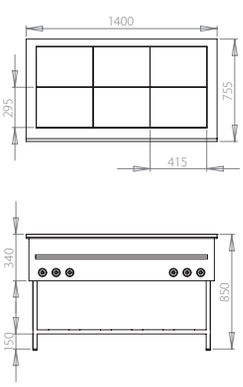
- ✓ панель управления оборудована индикацией включения на каждую конфорку;
- ✓ ступенчатые переключатели обеспечивают удобное переключение режимов нагрева конфорок, 3 режима работы конфорок;
- ✓ поддон для сбора жидкости, которая может пролиться в процессе работы;
- ✓ латунная шина конфорок;
- ✓ электромонтаж с применение термостойкого провода;
- ✓ защитный тепловой экран органов управления электроплиты - препятствует перегреву переключателей и терморегуляторов, увеличивает их срок службы в несколько раз;
- ✓ корпус плиты облицован панелями из нержавеющей стали;
- ✓ подставка плиты изготовлена из трубы холоднокатаной стали, покрыта молотковой эмалью, полка из оцинкованной стали.

6-конфорочная без духовки

ПЭ-6

Длина(мм)	1400
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	18 (6х3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,73 м² (1250х590 мм)
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Масса(кг)	165

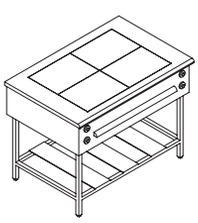


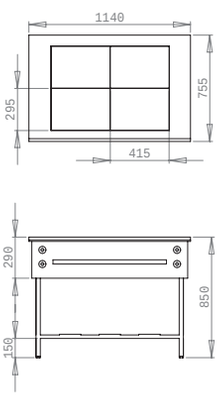


4-конфорочная без духовки

ПЭ-4

Длина(мм)	1135
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	12 (4х3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,49 м² (834х590 мм)
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Масса(кг)	110

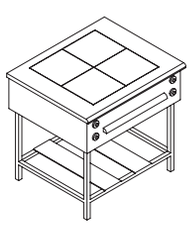


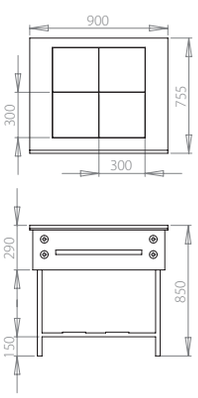


4-конфорочная без духовки

ПЭ-4 (0,36)

Длина(мм)	900
Глубина (ширина) (мм)	755
Высота(мм)	850
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	10 (4х2,5)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,35 м² (590х590 мм)
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Масса(кг)	80





Электроплиты без духовки

- ✓ панель управления оборудована индикацией включения на каждую конфорку;
- ✓ ступенчатые переключатели обеспечивают удобное переключение режимов нагрева конфорок, 3 режима работы конфорок;
- ✓ поддон для сбора жидкости, которая может пролиться в процессе работы;
- ✓ латунная шина конфорок;
- ✓ электромонтаж с применение термостойкого провода;
- ✓ защитный тепловой экран органов управления электроплиты - препятствует перегреву переключателей и терморегуляторов, увеличивает их срок службы в несколько раз;
- ✓ корпус плиты облицован панелями из нержавеющей стали;
- ✓ подставка плиты изготовлена из трубы холоднокатаной стали, покрыта молотковой эмалью, полка из оцинкованной стали.

3-конфорочная без духовки

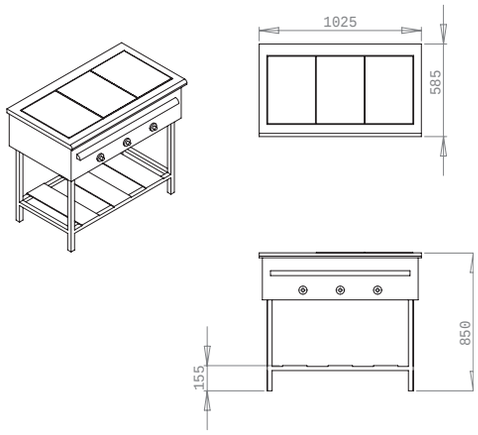
ПЭ-3

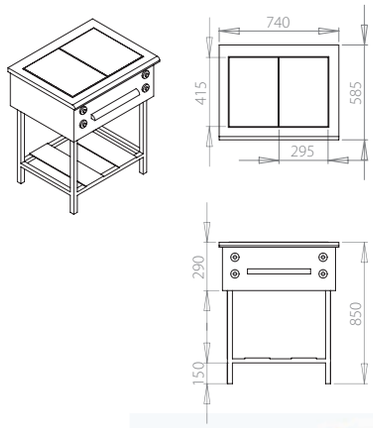
Длина(мм)	1025
Глубина (ширина) (мм)	585
Высота(мм)	850
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	9 (3x3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,37 м² (885x417 мм)
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Масса(кг)	98

2-конфорочная без духовки

ПЭ-2

Длина(мм)	740
Глубина (ширина) (мм)	585
Высота(мм)	850
Напряжение (Вольт)	380
Мощность(кВт)	6 (2x3)
Площадь рабочей (варочной) поверхности	0,25 м² (417x590 мм)
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Масса(кг)	73





Электрические плиты 700 ECO

Благодаря специальной энергосберегающей технологии плиты OREST ECO:

- ✓ Позволяют экономить электроэнергию более чем на 30%;
- ✓ Выход на рабочий режим-до 30 мин.
- ✓ Исключается перегрев конфорки, наблюдаемый в традиционных плитах.
- ✓ При работе плиты в «холостую» (без наплитной посуды) плита автоматически переходит в режим энергосбережения удерживая температуру конфорки не выше 450 °С
- ✓ Конфорка полностью ремонто-пригодна (стоимость ремкомплекта — 180 грн).

С плитами OREST ECO повару необязательно следить за режимами работы плиты, даже если плита находится в режиме ожидания, а переключатель установлен на максимум, потребление энергии будет автоматически снижено до нормального рабочего уровня. Если же поступил заказ и на конфорку установили надплитную посуду, произойдёт автоматический переход в режим активной работы (приготовления, температура конфорок 400-450 °С).

Высокая экономичность плит OREST ECO достигается за счёт исключения перегрева конфорок при работе в «холостую» т.е. без наплитной посуды.

ПЭ-2 (0,18) 700 ECO

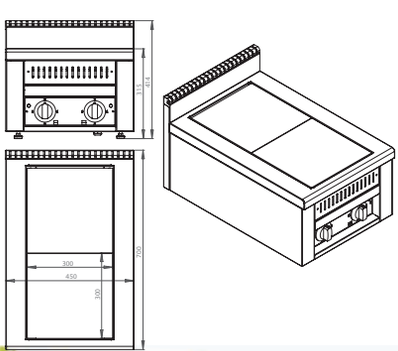
Длина(мм)	500
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	250(280)
Электрическая мощность плиты (кВт)	5
Напряжение (В)	380
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Количество конфорок (шт.)	2
Масса(кг)	34

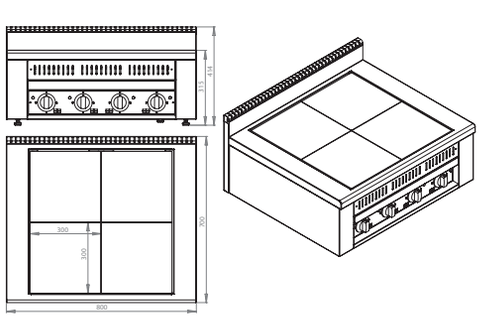
ПЭ-4 (0,36) 700 ECO

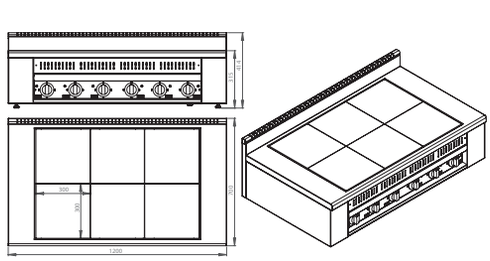
Длина(мм)	800
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	250(280)
Электрическая мощность плиты (кВт)	10
Напряжение (В)	380
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Количество конфорок (шт.)	4
Масса(кг)	58

ПЭ-6 (0,54) 700 ECO

Длина(мм)	1100
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	250(280)
Электрическая мощность плиты (кВт)	15
Напряжение (В)	380
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Количество конфорок (шт.)	6
Масса(кг)	82







Электрические плиты 700 ECO

Благодаря специальной энергосберегающей технологии плиты OREST ECO:

- ✓ Позволяют экономить электроэнергию более чем на 30%;
- ✓ Выход на рабочий режим-до 30 мин.
- ✓ Исключается перегрев конфорки, наблюдаемый в традиционных плитах.
- ✓ При работе плиты в «холостую» (без наплитной посуды) плита автоматически переходит в режим энергосбережения удерживая температуру конфорки не выше 450 °С
- ✓ Конфорка полностью ремонто-пригодна (стоимость ремкомплекта — 180 грн).

С плитами OREST ECO повару необязательно следить за режимами работы плиты, даже если плита находится в режиме ожидания, а переключатель установлен на максимум, потребление энергии будет автоматически снижено до нормального рабочего уровня. Если же поступил заказ и на конфорку установили надплитную посуду, произойдёт автоматический переход в режим активной работы (приготовления, температура конфорок 400-450 °С).

Высокая экономичность плит OREST ECO достигается за счёт исключения перегрева конфорок при работе в «холостую» т.е. без наплитной посуды.

ПЭ-2-Н3 (0,18) 700 ECO

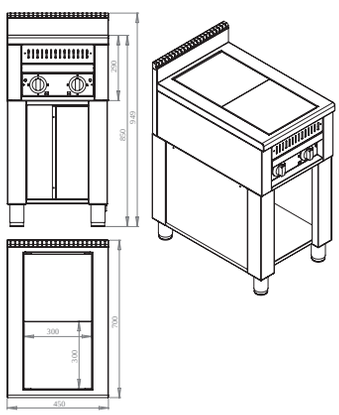
Длина(мм)	500
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	850
Электрическая мощность плиты (кВт)	5
Напряжение (В)	380
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Количество конфорок (шт.)	2
Масса(кг)	50

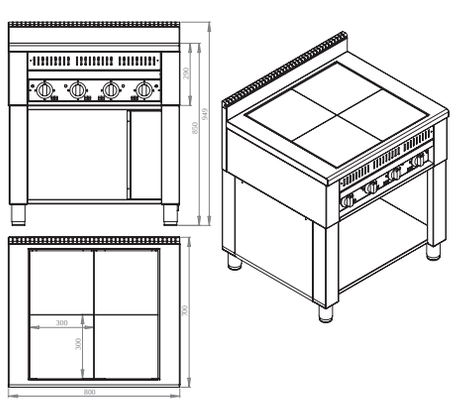
ПЭ-4-Н3 (0,36) 700 ECO

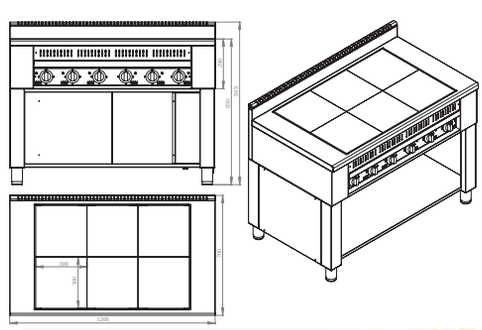
Длина(мм)	800
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	850
Электрическая мощность плиты (кВт)	10
Напряжение (В)	380
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Количество конфорок (шт.)	4
Масса(кг)	78

ПЭ-6-Н3 (0,54) 700 ECO

Длина(мм)	1100
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	850
Электрическая мощность плиты (кВт)	15
Напряжение (В)	380
Регул. мощности	25 ▸ 50 ▸ 100 %
Количество конфорок (шт.)	6
Масса(кг)	106







Электрические плиты 700 ECO

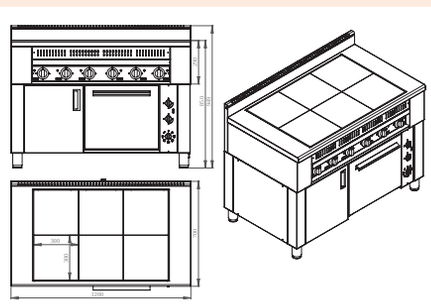
- ✓ энергоэкономичнее более чем на 30%
- ✓ изготовлена полностью из нержавеющей стали
- ✓ духовка стандарта GN-1\1 (530х325мм)
- ✓ 4 уровня в духовке, 1 решетка н/ж в комплекте
- ✓ съемные направляющие духовки для легкой сан. обработки
- ✓ силиконовый термостойкий уплотнитель двери духовки
- ✓ базальтовая теплоизоляция духовки с фольгированной основой
- ✓ раздельная плавная регулировка нагревателей духовки (верхний и нижний)
- ✓ 3-х позиционные переключатели режима работы конфорок — 25 ▸ 50 ▸ 100% мощности конфорки
- ✓ поддон для сбора жидкости, которая может пролиться в процессе работы
- ✓ латунная шина конфорок
- ✓ электромонтаж с применением термостойкого провода
- ✓ защитный тепловой экран органов управления электроплиты — препятствует перегреву переключателей, увеличивает их срок службы в несколько раз

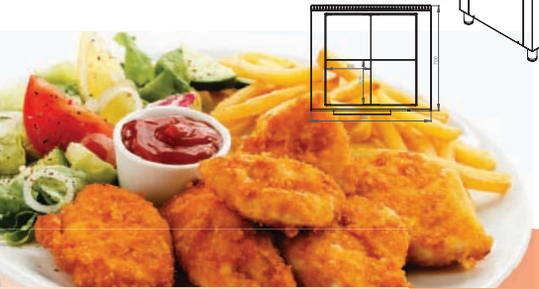
ПЭ-4-Ш (0,36) 700 ECO

Длина(мм)	800
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	850
Размеры духовки	
Длина(мм)	400
Глубина(мм)	550
Высота(мм)	300
Эл.мощность плиты(кВт)	10
Эл.мощность духовки(кВт)	3,6
Напряжение (В)	380
Регул.темп конфорок (°С)	100-400
Регул.темп духовки (°С)	50-300
Количество конфорок (шт.)	4
Масса(кг)	111

ПЭ-6-Ш (0,54) 700 ECO

Длина(мм)	1200
Глубина(мм)	700
Высота(мм)	850
Размеры духовки	
Длина(мм)	400
Глубина(мм)	550
Высота(мм)	300
Эл.мощность плиты(кВт)	15
Эл.мощность духовки(кВт)	3,6
Напряжение (В)	380
Регул.темп конфорок (°С)	100-400
Регул.темп духовки (°С)	50-300
Количество конфорок (шт.)	6
Масса(кг)	141





Печи для пиццы

Керамический под изготовленный из шамотной глины аккумулирует и равномерно распределяет тепло по всей камере печи, благодаря чему пицца пропекается равномерно по всей площади. Керамическая плита не боится температурных перепадов и позволяет выпекать пиццу как в специальных формах так и непосредственно на самом поде.

Улучшенная теплоизоляция и возможность плавно регулировать интенсивность работы верхнего и нижнего ряда нагревателей позволяет регулировать степень пропекания пиццы, а так же уменьшить затраты на электроэнергию, увеличить скорость выпечки и сохранить больше полезного веса продукта.

- ✓ корпус — пищевая нержавеющая сталь;
- ✓ рабочая температура до 350 °С (320 °С — ЭДМ-2/НПМ);
- ✓ экологически чистая фольгированная базальтовая теплоизоляция духовки;
- ✓ нагревательные элементы расположены в верхней и нижней частях камеры духовки;
- ✓ профессиональный керамический под из шамотной глины от ведущего Итальянского производителя;
- ✓ раздельная плавная регулировка верхнего и нижнего нагревателя;
- ✓ регулируемые по высоте опоры ножек.

Модель ЭДМ-2/НПМ дополнительно оснащена:

- ✓ подсветкой для каждого уровня и двойным стеклом двери, что позволяет контролировать процесс выпечки не открывая дверь;
- ✓ термометром.

печь для пиццы ЭДМ-1/НП
Однокамерная, керамический «под»

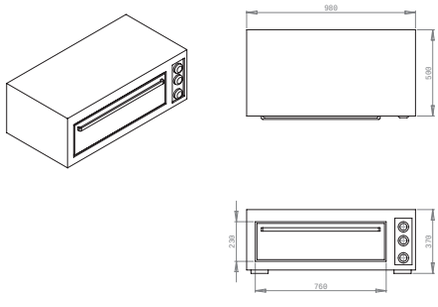
Длина(мм)	980
Глубина(мм)	500
Высота(мм)	370
Длина камеры(мм)	700
Глубина камеры(мм)	350
Высота камеры(мм)	160
Размер «пода» (мм)	720x345 (360x345-2 шт.)
Время выпечки (мин.)	≈7
Мощность(кВт)	3,4
Напряжение(В)	220
Масса(кг)	65

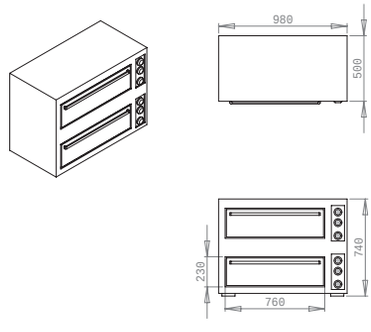
печь для пиццы ЭДМ-2/НП
Двухкмерная, керамический «под»

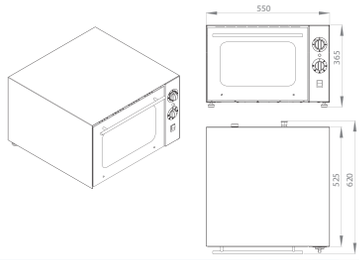
Длина(мм)	980
Глубина(мм)	500
Высота(мм)	740
Длина камеры(мм)	700
Глубина камеры(мм)	350
Высота камеры(мм)	2x160
Размер «пода» (мм)	720x345 (360x345-2 шт.)
Время выпечки (мин.)	≈7
Мощность(кВт)	6,8
Напряжение(В)	220
Масса(кг)	125

печь для пиццы ЭДМ-2/НПМ
Одна камера-2 уровня,керамический «под»

Длина(мм)	550
Глубина(мм)	535/590
Высота(мм)	365
Длина камеры(мм)	355
Глубина камеры(мм)	370
Высота камеры(мм)	230
Размер «пода»(мм)	360x345 (2 шт.)
Время выпечки (мин.)	≈6
Мощность(кВт)	2,4
Напряжение(В)	220
Масса(кг)	45







Фритюрницы

Фритюрницы предназначены для жарки картофеля и других продуктов (рыба,пончики,креветки) во фритюре (глубоком слое растительного или животного жира).

- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ блокировка включения при поднятом нагревательном элементе — исключает возможные ожоги персонала и выход из строя нагревательного элемента во время санитарной обработки фритюрницы;
- ✓ простая и легкая сан. обработка — опрокидывающийся,шарнирно закрепленный блок управления с нагревателем и съемная ванна;
- ✓ защита нагревательного элемента от механических повреждений;
- ✓ возможность установки корзины на фритюрницу без погружения в ванну с маслом;
- ✓ увеличенная холодная зона масла — предотвращает перерасход масла.

FE5

Объем(л)	5
Длина(мм)	210
Ширина(мм)	450
Высота(мм)	360
Корзина	136x250x120 мм
Производительность (кг/час)	8
Эл.мощность(кВт)	2,1
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	60-200

FE 8

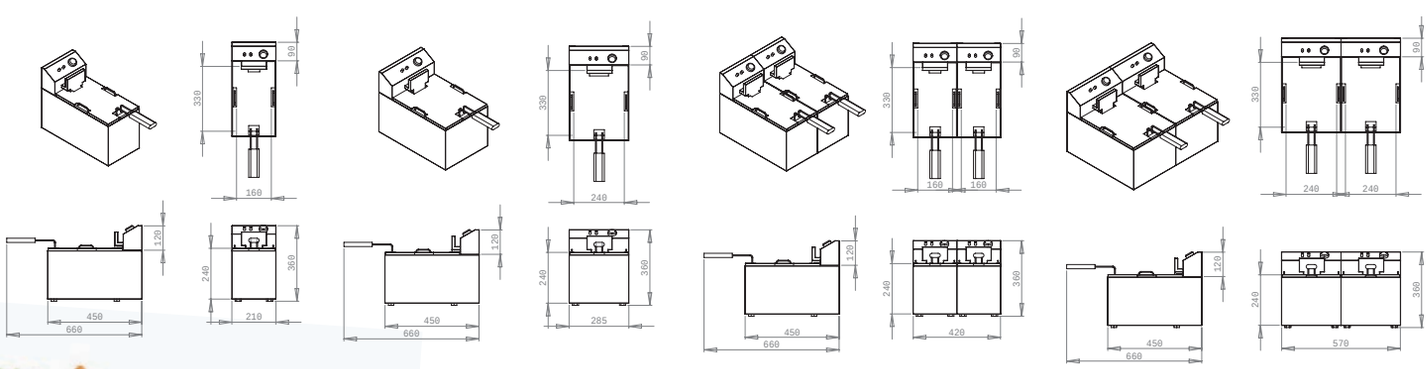
Объем(л)	8
Длина(мм)	285
Ширина(мм)	450
Высота(мм)	360
Корзина	210x250x120 мм
Производительность (кг/час)	12
Эл.мощность(кВт)	3
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	60-200

FE 2x5

Объем(л)	2x5
Длина(мм)	420
Ширина(мм)	450
Высота(мм)	360
Корзина	136x250x120мм(2шт.)
Производительность (кг/час)	16
Эл.мощность(кВт)	2x2,1
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	60-200

FE 2x8

Объем(л)	2x8
Длина(мм)	570
Ширина(мм)	450
Высота(мм)	360
Корзина	210x250x120мм(2шт.)
Производительность (кг/час)	24
Эл.мощность(кВт)	2x3
Напряжение(В)	220
Регул.темп(С)	60-200



Чебуречницы

Чебуречница имеет более широкую ванну с меньшей чем у фритюрницы глубиной, это даёт больше удобства при работе с продуктом. А так же вместо корзины здесь используется решетка из нержавеющей стали, которая отделяет ТЕНы от продукта. Благодаря тому что решетка постоянно находится в горячем масле — продукты при первом погружении не прилипают сохраняя товарный вид.

- ✓ нержавеющая сталь;
- ✓ блокировка включения при поднятом нагревательном элементе — исключает возможные ожоги персонала и выход из строя нагревательного элемента во время санитарной обработки фритюрницы;
- ✓ защита нагревательного элемента от механических повреждений;
- ✓ простая и легкая сан. обработка — опрокидывающийся,шарнирно закрепленный блок управления с нагревателем и съемная ванна;
- ✓ увеличенная холодная зона масла — предотвращает перерасход масла.

FE GN-1/2

Объем(л)	5
Длина(мм)	320
Ширина(мм)	465
Высота(мм)	330
Емкость	240x300150 мм
Эл.мощность(кВт)	1,7
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	60-200

FE GN-1/1

Объем(л)	10
Длина(мм)	580
Ширина(мм)	465
Высота(мм)	330
Емкость	500x300150 мм
Эл.мощность(кВт)	1,7 +1,7
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	60-200

Грили электрические

Приготовление осуществляется под воздействием безвредного теплового, инфракрасного излучения трубчатых нагревательных элементов (ТЭНов). Нагрев каждой группы ТЭНов, а так же привод каждого шампура включаются отдельно и не зависимо друг от друга. Регуляторы электрической мощности нагревательных элементов позволяют плавно регулировать интенсивность процесса приготовления продукта на каждом шампуре. Возможно использование гриля в режиме тепловой витрины.

- ✓ бескаркасная, легкая и прочная конструкция;
- ✓ полностью из пищевой нержавеющей стали;
- ✓ выдвижной поддон для сбора пролитой жидкости;
- ✓ отдельный прямой привод на каждый шампур/корзину;
- ✓ внутренняя подсветка;
- ✓ 2 нагревательных элемента на каждый шампур/корзину;
- ✓ плавная (безступенчатая) регулировка мощности нагрева;
- ✓ регулируемые по высоте опоры ножек.

ГЭР-1 (3 тушки)

Длина(мм)	830
Ширина(мм)	350
Высота(мм)	450
Количество шампуров	1
Рабочая длина шампура(мм)	510
Эл.мощность(кВт)	2,05
Напряжение(В)	220
Масса(кг)	25

ГЭР-2 (6 тушек)

Длина(мм)	830
Ширина(мм)	350
Высота(мм)	670
Количество шампуров	2
Рабочая длина шампура(мм)	510
Эл.мощность(кВт)	4,05
Напряжение(В)	380/220
Масса(кг)	35

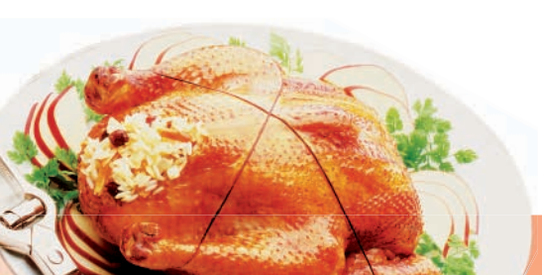
ГЭР-3 (9 тушек)

Длина(мм)	830
Ширина(мм)	350
Высота(мм)	890
Количество шампуров	3
Рабочая длина шампура(мм)	510
Эл.мощность(кВт)	6,05
Напряжение(В)	380/220
Масса(кг)	44

Стандартная комплектация:

- ✓ шампур (кол-во зависит от медели);
- ✓ крюки для удобства и безопасности установки/снятия шампуров.

Дополнительная комплектация: решетка (корзина) для жарения рыбы и кусочков мяса.



Грили электрические

Приготовление осуществляется под воздействием безвредного теплового, инфракрасного излучения трубчатых нагревательных элементов (ТЭНов). Нагрев каждой группы ТЭНов, а так же привод каждого шампура включаются отдельно и не зависимо друг от друга. Регуляторы электрической мощности нагревательных элементов позволяют плавно регулировать интенсивность процесса приготовления продукта на каждом шампуре. Возможно использование гриля в режиме тепловой витрины.

- ✓ бескаркасная, легкая и прочная конструкция;
- ✓ полностью из пищевой нержавеющей стали;
- ✓ выдвижной поддон для сбора пролитой жидкости;
- ✓ отдельный прямой привод на каждый шампур/корзину;
- ✓ внутренняя подсветка;
- ✓ 2 нагревательных элемента на каждый шампур/корзину;
- ✓ плавная (безступенчатая) регулировка мощности нагрева;
- ✓ регулируемые по высоте опоры ножек.

ГЭР-4 (12 тушки)

ГЭР-6 (18 тушек)

Длина(мм)	830
Ширина(мм)	350
Высота(мм)	1100
Количество шампуров	4
Рабочая длина шампура(мм)	510
Эл.мощность(кВт)	8,05
Напряжение(В)	380
Масса(кг)	55

Длина(мм)	830
Ширина(мм)	350
Высота(мм)	1700
Количество шампуров	6
Рабочая длина шампура(мм)	510
Эл.мощность(кВт)	12,1
Напряжение(В)	380
Масса(кг)	85

Стандартная комплектация:

- ✓ шампур (кол-во зависит от медели);
- ✓ крюки для удобства и безопасности установки/снятия шампуров.

Дополнительная комплектация: решетка (корзина) для жарения рыбы и кусочков мяса.

Грили электрические

Гриль «Саламандра» — универсальный гриль в котором одинаково хорошо можно приготовить как рыбу так и мясо на решетке, запечь в фольге овощи, мясо или рыбу, а также разогреть или сохранить горячим готовое блюдо. Нагрев осуществляется от нагревательного элемента расположенного над решеткой работающего в инфракрасном спектре излучения - продукт готовится достаточно быстро и с минимальными потерями веса. Перемещая решетку на один из трех уровней и регулируя при помощи регулятора электрической мощности, мощность нагревательных элементов, подбирается оптимальный режим приготовления. Таким образом приготовить рыбу или мясо не составит большого труда.

- ✓ бескаркасная легкая и прочная конструкция;
- ✓ полностью из пищевой нержавеющей стали;
- ✓ поддон для сбора жира;
- ✓ регулируемые по высоте опоры ножек.

Гриль «Саламандра»

Длина(мм)	460
Ширина(мм)	400
Высота(мм)	460
Эл.мощность(кВт)	2
Напряжение(В)	220
Масса(кг)	18

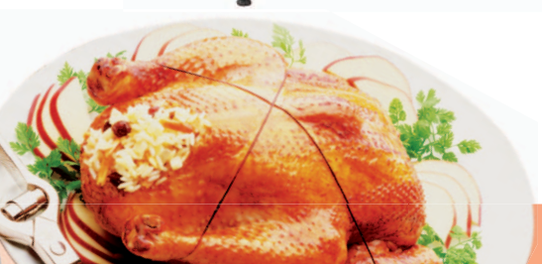
Тепловые витрины

Задача тепловой витрины состоит в том, чтобы сохранить готовый продукт будь то курица, ножки, крылышки или рыба в горячем аппетитном состоянии и представить уже готовые продукты на выбор покупателя.

- ✓ полностью из пищевой нержавеющей стали;
- ✓ жаростойкое стекло;
- ✓ 3 поддона для выкладки продукции;
- ✓ возможная установка сверху грилей серии ГЭР;
- ✓ регулируемые по высоте опоры.

Тепловая витрина

Длина(мм)	830
Ширина(мм)	350
Высота(мм)	810
Эл.мощность(Вт)	630
Напряжение(В)	220
Температурный диапазон (°С)	35-90



Расстоечные шкафы

Расстойка — это процесс контролируемого брожения (ферментции) тестовой заготовки перед выпечкой. В процессе расстаивания теста выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто, увеличивая его объеме в 2-2,5 раза. Расстойка должнапроводиться в атмосфере воздуха с температурой в пределах 33-40 градусов и относительной влажностью 75-80%.

Расстоечные шкафы предназначены для расстойки как свежесформированых изделий, так и быстрозамороженных полуфабрикатов из дрожжевого теста.

Шкаф оснащен системой пароувлажнения и имеет возможность плавного регулирования температуры.

Принцип работы:в выдвижной поддон в нижней части расстоечного шкафа наливается вода; расположенный внизу ТЭН нагревает воду в поддоне и вызывает ее испарение; таким образом, внутри шкафа образуется влажная и теплая среда, необходимая для расстойки дрожжевых изделий.

- ✓ Полностью из пищевой нержавеющей стали.
- ✓ Выдвижной лоток для сбора влаги.
- ✓ Универсальные направляющие — кондитерский противень 600х400 или гастроемкость GN-1/1
- ✓ Расстояние между направляющими 85 мм.
- ✓ Электромеханическое управление.
- ✓ Рабочая температура 30…90 °С.
- ✓ Двери из термостойкого стекла 6мм.
- ✓ Электрическая мощность 2.0 кВт.
- ✓ Напряжение 220В.
- ✓ Регулируемые опоры телескопического типа 1" 1/2 (сталь AISI 304, возможность демонтаж)

Количество противеней которые должна вмещать расстойка должно превышать количество притивеней в печи в 1,5-2,0 раза.

Модель	Габаритные размеры, мм.			Размеры противня, мм.		Количество уровней	Масса (кг)
	Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина		
Однорядные							
РТ-6	770	600	970	600 530	400 325	6	60
РТ-8	770	600	1140	600 530	400 325	8	65
РТ-10	770	600	1310	600 530	400 325	10	75
Двухрядные							
РТ-12	1000	800	970	400 325	600 530	12	86
РТ-16	1000	800	1140	400 325	600 530	16	97
РТ-20	1000	800	1310	400 325	600 530	20	107

Барное оборудование/Рабочее место бармена

Служит для эргономичной организации рабочего пространства бармена с учетом его потребностей в барном инвентаре. При изготовлении рабочего места бармена учитываются индивидуальные пожелания клиентов связанные с изменением базовой конструкции. Возможно изготовление различных размеров и типов барных станций.

Все элементы рабочего места бармена изготавливаются из пищевой нержавеющей стали.

Мы предлагаем нашим клиентам рабочее место бармена в состав которого входит 4 элемента:

1. СТАНЦИЯ БАРМЕНА BS

стандартная комплектация:

- ✓ мойка
- ✓ отделения для льда (отдельно под мелкий и крупный);
- ✓ отделения для пакетов с соком, водой и др.;
- ✓ направляющая для установки ёмкостей с фрешем;
- ✓ резиновый бампер-держатель мусорного контейнера (съемный);
- ✓ отделения под бутылки (1 отделение -сьёмное);
- ✓ подставка под блендер или кутер;
- ✓ пристенный борт 50мм;
- ✓ регулируемые винт-опоры.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1200	550/800	850
1500	550/800	850
1800	550/800	850

Гастроёмкости поставляются отдельно. Смесителем не комплектуется.
Нижняя часть станции бармена имеет теплоизоляционный слой, препятствующий таянию льда.

2. ФРЭШ-СТАНЦИЯ FS

Является отличным дополнением к соковыжималке как подставка, в которой установлены наклонные лотки для фруктов.

- ✓ пристенный борт 50мм;
- ✓ регулируемые винт-опоры.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
600	600	850
700	600	850
800	600	850

3. СТОЛ ПОД КОФЕМАШИНУ СМВ

Оборудован ящиком для сбора жмыха, а также имеет пристенный борт 50мм, нижнюю полку, регулируемые винт-опоры.

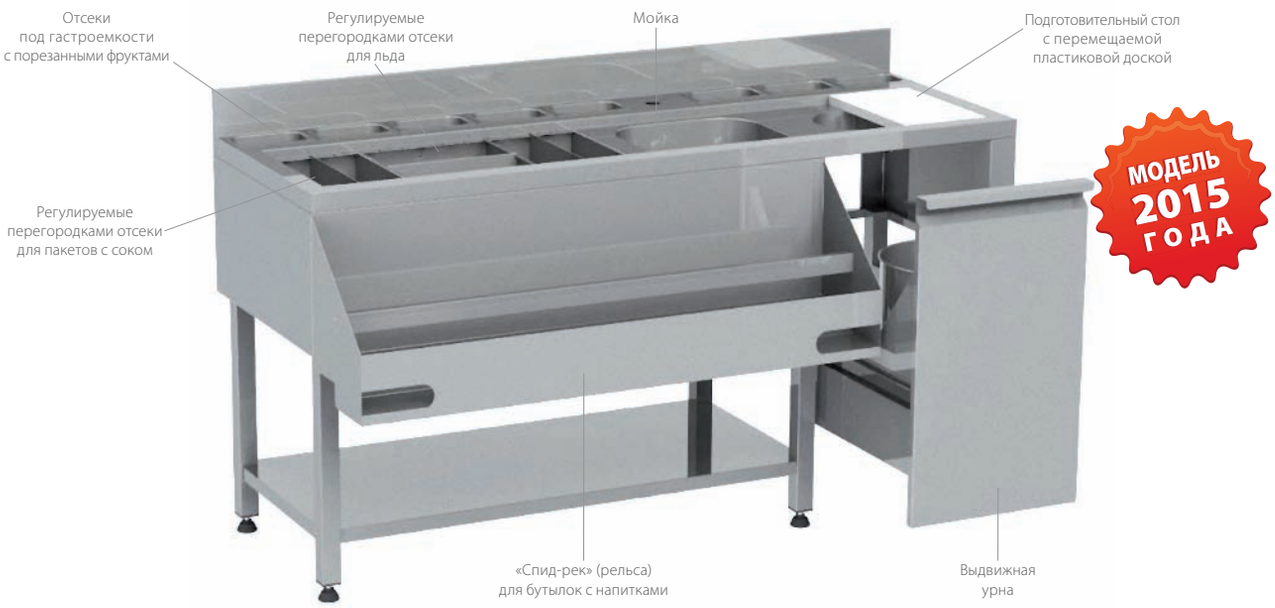
Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1000	600	850
1100	600	850
1200	600	850
1300	600	850
1400	600	850
1500	600	850

4. СПИЛ-СТОП ST

Спил-стоп — подставка для бокалов, предотвращающая попадание капель с вымытых бокалов на барную стойку.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1000	150	300

Станция бармена BS-1.6



СТАНЦИЯ БАРМЕНА BS-1.6

стандартная комплектация:

- ✓ выдвижная урна (нержавеющая сталь);
- ✓ полка для инвентаря (усилена траверсами);
- ✓ «спидтрек» (рельса,накопитель) для бутылок с напитками (по краям эргономичные вырезы для облегчения очистки от мусора);
- ✓ 8 отсеков для гастроемкостей GN-1/9 для нарезанных фруктов;
- ✓ подготовительный стол с перемещаемой доской над урной;
- ✓ мойка с отверстием под смеситель;
- ✓ регулируемые перегородками отсеки для пакетов с соками;
- ✓ регулируемые перегородками отсеки для различных видов льда;
- ✓ высокий объемный пристенный борт высотой 100 мм;
- ✓ каркас из трубы 40х40мм;
- ✓ дно имеет теплоизоляционный слой - препятствует таянию льда.

опционально:

- ✓ гастроемкости GN-1/9.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1600	600/800	850

Рабочее место бармена (модульная система)

1. Базовая станция BSM, BSM(S)
2. Ванна моечная (барная) CSM, CSM(S)
3. Стол подготовительный с мойкой CSTM
4. Фреш станция FS
5. База под кофе машину CMB
6. Стол для корзин посудомоечных машин BM

1. СТАНЦИЯ БАРМЕНА BSM, BSM(S)

стандартная комплектация:

- ✓ 5 отсеков для гастроемкостей GN-1/9 под нарезанные фрукты;
- ✓ регулируемые перегородками отсеки для пакетов с соками;
- ✓ регулируемые перегородками отсеки для различных видов льда;
- ✓ высокий объемный пристенный борт (100 мм);
- ✓ каркас из трубы 40х40мм;
- ✓ дно имеет теплоизоляционный слой — препятствует таянию льда.

опционально:

- ✓ гастроемкости GN-1/9;
- ✓ DSR или SR «спид-рек» (рельса, накопитель) для бутылок с напитками (по краям эргономичные вырезы для облегчения очистки от мусора).

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1000	600	850

BSM(S) — полка внизу (усилена траверсами)

2. ВАННА МОЕЧНАЯ БАРНАЯ CSM, CSM(S)

- ✓ объемный пристенный борт высотой 100мм;
- ✓ каркас из трубы 40х40мм.

опционально:

- ✓ полка под блендер BT.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
400	600	850

3. СТОЛ ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ С МОЙКОЙ CSTM

- ✓ фиксируемая пластиковая доска для нарезки;
- ✓ мойка с отверстием под смеситель;
- ✓ выдвижная съемная урна (нержавеющая сталь);
- ✓ объемный пристенный борт высотой 100мм;
- ✓ каркас из трубы 40х40мм.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
400	600	850

Рабочее место бармена (модульная система)

4. ФРЭШ-СТАНЦИЯ FS

- ✓ каркас из трубы 40х40мм;
- ✓ объемный пристенный борт высотой 100мм.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
600	600	850
800	600	850

5. БАЗА ПОД КОФЕ МАШИНУ СМВ

- ✓ объемный пристенный борт высотой 100мм;
- ✓ каркас из трубы 40х40мм.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1000	600	850
1100	600	850
1200	600	850
1300	600	850
1400	600	850
1500	600	850

6. СТОЛ ДЛЯ КОРЗИН ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН ВМ-3, ВМ-2

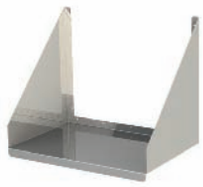
- ✓ для складирования корзин из посудомоечных машин;
- ✓ объемный пристенный борт высотой 100мм.

ВМ-3 — 3 полки для корзин с съемными лотками, каркас из трубы 40х40мм.
ВМ-2 — 2 полки для корзин с съемными лотками, каркас из трубы 40х40мм.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
500	600	850

ПОДСТАВКА ПОД БЛЕНДЕР (ПОЛКА) ВТ

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
380	260	320



СПИД-РЕК DSR-1.0, SR-1.0

накопитель для бутылок с напитками (по краям эргономичные вырезы для облегчения очистки от мусора).

Модель	Стандартные габаритные размеры (мм)		
	Длина	Ширина	Высота
DSR-1.0	1000	250	360
SR-1.0	1000	1250	360

СПИЛ-СТОП ST

Спил-стоп — подставка для бокалов, предотвращающая попадание капель с вымытых бокалов на барную стойку.

Стандартные габаритные размеры (мм)		
Длина	Ширина	Высота
1000	150	300

Холодильные столы

Совмещение рабочего стола и холодильного шкафа позволяет значительно сэкономить на производственных площадях. Возможно изготовление столов с гранитной столешней. Столы с гранитными столешницами имеют ряд преимуществ: долговечность гранита, возможность изготовления в различных цветовых гаммах (базовый вариант гранит Black Galaxy) , поверхность идеальная для работы с тестом. Гранитные столешницы имеют безопасный радиационный фон и одобрены для контакта с пищевыми продуктами.

- ✓ полностью из пищевой нержавеющей стали;
- ✓ наибольший внутренний полезный объем в своем классе;
- ✓ объемный пристенный борт высотой 50мм;
- ✓ мощный профессиональный холод Tecumseh (Франция);
- ✓ электронный термостат;
- ✓ безопасный хладагент R404A;
- ✓ автоматическая оттайка;
- ✓ регулируемые опоры телескопического типа из нержавеющей стали.

Столешница — гранит Black Galaxy

RTD-2

Длина(мм)	1430
Ширина(мм)	600; 700
Высота(мм)	850
Кол-во дверей	2
Внутренний объем(л)	296; 354
Температурный режим(ºС)	+2...+8
Напряжение(Вольт)	220
Мощность(кВт)	0,4-0,5

RTD-3

Длина(мм)	1955
Ширина(мм)	600; 700
Высота(мм)	850
Кол-во дверей	3
Внутренний объем(л)	455; 545
Температурный режим(ºС)	+2...+8
Напряжение(Вольт)	220
Мощность(кВт)	0,4-0,5

RTS-4

Длина(мм)	1430
Ширина(мм)	600; 700
Высота(мм)	850
Кол-во ящиков	4
Внутренний объем(л)	300
Температурный режим(ºС)	+2...+8
Напряжение(Вольт)	220
Мощность(кВт)	0,4-0,5

Дополнительная комплектация:

4 колеса (мобильное исполнение) — позволяют перемещать холодильный стол, что значительно упрощает техническое обслуживание стола и уборку помещения.

Витрина для выкладки рыбы и морепродуктов на льду

Витрины предназначены для кратковременного хранения и демонстрации продуктов на предприятиях торговли и общественного питания. Рыба или морепродукты выкладываются на лед (для производства льда используется льдогенератор), что позволяет сохранить свежеть продукта и придать ему привлекательный вид.

Ванна витрины имеет теплоизоляционный слой, позволяющий льду не таять длительное время. Витрина изготавливается с принудительным охлаждением и без него.

- ✓ в витринах с охлаждением используется компрессор Tecumseh (Франция);
- ✓ регулировка угла наклона витрины;
- ✓ перфорированые лотки-поддоны для отвода талой воды;
- ✓ штуцер для слива.

Возможна установка фронтального стекла.

SDI

Длина мм.	Ширина мм.
1500	1000
1600	1000
1700	1000
1800	1000
1900	1000
2000	1000

SDIC

Длина мм.	Ширина мм.
1500	1000
1600	1000
1700	1000
1800	1000
1900	1000
2000	1000

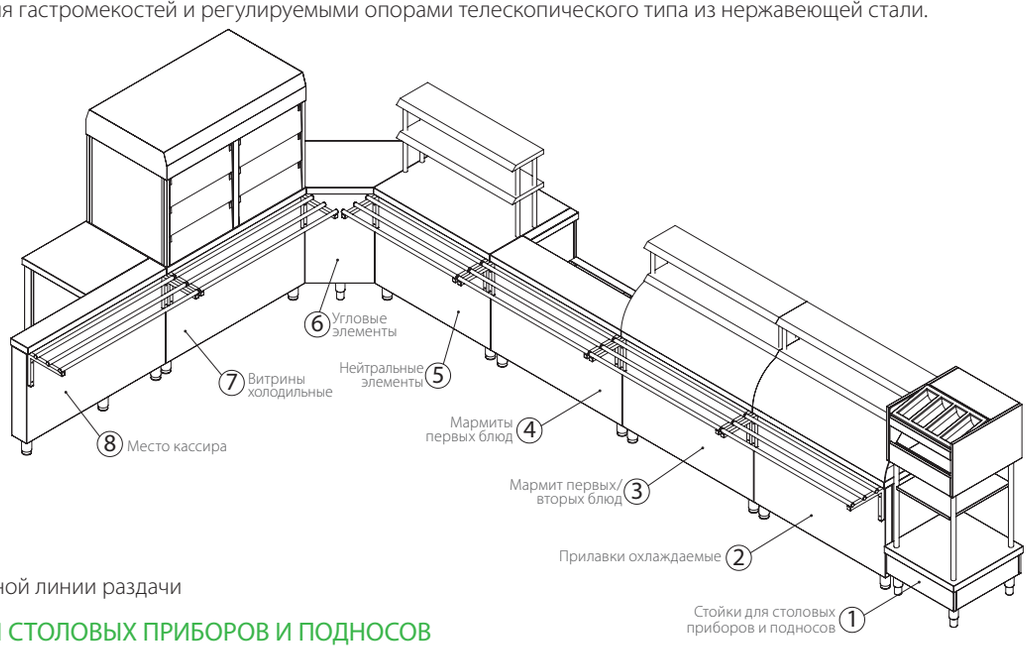
Линия раздачи

Предназначена для организации обслуживания посетителей заведения общественного питания в стремительно набирающем популярность формате «Quick and casual» (Быстрый и популярный).

При помощи линии раздачи можно организовать раздачу и поддержание в готовом состоянии как блюд так и напитков в свободном доступе для посетителей.

Состав и предназначение элементов линии раздачи определяют такие факторы как: меню, специфика помещения и формат заведения в котором планируется установка линии.

Элементы линии раздачи изготовлены из пищевой нержавеющей стали, комплектуются съемными направляющими для подносов, направляющими для гастромекостей и регулируемыми опорами телескопического типа из нержавеющей стали.



Состав стандартной линии раздачи

1. СТОЙКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ

Предназначены для размещения столовых приборов, хлебобулочных изделий, подносов, стаканов, салфеток и т. д.

Оснащается: 3 гастроемкости GN-1\3 65 для ножей, вилок, ложек, выдвижной ящик для хлеба, дополнительная полка для подносов, регулируемые опоры из нержавеющей стали

СВ-0,6

Длина(мм)	600
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	1400

Оснащается: 3 гастроемкости GN-1\3 глубиной 65 для ножей, вилок, ложек, 1 гастроемкость GN-1\1 глубиной 150мм для хлеба, регулируемые опоры из нержавеющей стали

СВ-GN

Длина(мм)	620
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	1400

Линия раздачи

2. ПРИЛАВКИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ

В столешницу вмонтирована ванная с охлаждением, глубина ванны 155 мм. Прилавок можно использовать по разному: устанавливать гастроемкости (макс. глубина 150 мм.) с продуктами, стаканы с напитками и сметаной, ёмкости с салатами и др. Направляющие для подносов съёмные поэтому возможно использование прилавков в островном исполнении для организации шведского стола и кейтерингового обслуживания.

Опционально:

- ✓ полка (надстройка) 1 и 2х уровневая;
- ✓ фронтальное игогнутое стекло до 1ой полки;
- ✓ подсветка;
- ✓ направляющие для подносов;
- ✓ комплект колес (передвижная версия);
- ✓ гастроемкости.

CD-3GN1/1

Длина(мм)	1135
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с доп. полкой)
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,4

CD-4GN1/1

Длина(мм)	1455
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с доп. полкой)
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,45

CD-5GN1/1

Длина(мм)	1775
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с доп. полкой)
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,55

ПРИЛАВКИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ

Имеют охлаждаемую ванну, которая может иметь различную глубину, определяемую от способа обслуживания. В зависимости от выбраного способа обслуживания прилавки можно использовать по разному — или устанавливать гастроемкости с продуктами для раздачи, или тарелки с блюдами и стаканы с напитками и сметаной.

- ✓ прилавки встраиваемого типа (врезные) — возможна установка в столешницы любого типа и размера, такое решение значительно упрощает конструкцию и дает широкие возможности в дизайне линии раздачи;

CD-3GN1/1(built in)

Длина(мм)	1135
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	622
Размер выреза в столешнице(мм)	1095x660
Диапазон рег. температуры °С	+4...+5
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,4
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	3
Размер рабочей ванны(мм)	975x530

CD-4GN1/1(builti n)

Длина(мм)	1455
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	622
Размер выреза в столешнице(мм)	1415x660
Диапазон рег. температуры °С	+4...+5
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,45
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	4
Размер рабочей ванны(мм)	1300x530

CD-5GN1/1(built in)

Длина(мм)	1775
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	622
Размер выреза в столешнице(мм)	1715x660
Диапазон рег. температуры °С	+4...+5
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,55
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	5
Размер рабочей ванны(мм)	1625x530

Линия раздачи

3. МАРМИТЫ ПЕРВЫХ/ВТОРЫХ БЛЮД (УНИВЕРСАЛЬНЫЕ)

Позволяет организовывать беспрерывный процесс выдачи готовых блюд без необходимости дополнительного разогрева. Мармит, так же выполняет функции витрины, демонстрируя клиентам весь ассортимент предлагаемых блюд. Гастроемкости с продуктами предназначенными для раздачи устанавливаются в ванну, в которую заливается вода подогреваемая нагревательными элементами.

- ✓ подвод водопровода и канализации;
- ✓ усовершенствованная защита от недолива воды — мармит автоматически отключится при недостаточном уровне воды в рабочей ванне;
- ✓ защита от перелива воды при заполнении рабочей ванны;

Опционально:

- ✓ полка (надстройка) 1 и 2х уровневая;
- ✓ фронтальное игогнутое стекло до 1ой полки;
- ✓ подсветка;
- ✓ направляющие для подносов;
- ✓ комплект колес (передвижная версия);
- ✓ гастроемкости.

ME-3GN1/1

Длина(мм)	1135
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с полкой)
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	2

ME-4GN1/1

Длина(мм)	1455
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с полкой)
Напряжение(В)	380
Мощность(кВт)	4

ME-5GN1/1

Длина(мм)	1775
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с полкой)
Напряжение(В)	380
Мощность(кВт)	6

МАРМИТЫ ПЕРВЫХ/ВТОРЫХ БЛЮД (УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МАРМИТЫ) ВСТАРИВАЕМЫЕ

Сохраняет первые, вторые блюда и гарниры в горячем состоянии в процессе раздачи при помощи пароводяной бани. Гастроемкости с продуктами предназначеными для раздачи устанавливаются в ванну, в которую заливается вода и подогревается нагревательными элементами.

- ✓ мармиты встраиваемого типа (врезные) — возможна установка в столешницы любого типа и размера, такое решение значительно упрощает конструкцию и дает широкие возможности в дизайне линии раздачи;
- ✓ подвод водопровода и канализации;
- ✓ защита от перелива воды при заполнении рабочей ванны;
- ✓ усовершенствованная защита от недолива воды — мармит автоматически отключится при недостаточном уровне воды в рабочей ванне.

ME-3GN1/1(built in)

Длина(мм)	1200
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	330
Размер выреза в столешнице(мм)	1180x680
Диапазон рег. температуры °С	+30...+90
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	2
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	3
Размер рабочей ванны(мм)	975x530

ME-4GN1/1(builti n)

Длина(мм)	1455
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	330
Размер выреза в столешнице(мм)	1435x680
Диапазон рег. температуры °С	+30...+90
Напряжение(В)	380
Мощность(кВт)	4
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	4
Размер рабочей ванны(мм)	1300x530

ME-5GN1/1(built in)

Длина(мм)	1775
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	330
Размер выреза в столешнице(мм)	1755x680
Диапазон рег. температуры °С	+30...+90
Напряжение(В)	380
Мощность(кВт)	6
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	5
Размер рабочей ванны(мм)	1625x530

Линия раздачи

4. МАРМИТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД

Предназначен для сохранения/подогрева первых блюд в горячем состоянии в процессе раздачи. Рабочая поверхность мармита образована двумя или тремя прямоугольными конфорками (мармитами) на которые устанавливается посуда (кастрюли). Оснащаются регуляторами энергии для каждой конфорки.

Опционально:

- ✓ полка (надстройка) 1 и 2х уровневая;
- ✓ фронтальное игогнутое стекло до 1ой полки;
- ✓ подсветка;
- ✓ направляющие для подносов;
- ✓ комплект колес (передвижная версия);
- ✓ гастроемкости.

ME-2

2 конфорки КЭ-0,12	(295х417 мм)
Длина(мм)	1135
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с верхней полкой)
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	1,5

ME-3

3 конфорки КЭ-0,12	(295х417 мм)
Длина(мм)	1610
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с верхней полкой)
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	2,25

5. НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Используется для демонстрации и раздачи ассортимента готовых блюд, не требующих подогрева или охлаждения, а так же для установки вспомогательного оборудования, например: чераздатчиков, супниц, кипятильников и пр. Нейтральный элемент может служить так же торговым прилавком для продажи выпечки, напитков и проч.

Опционально:

- ✓ полка (надстройка) 1 и 2х уровневая;
- ✓ фронтальное игогнутое стекло до 1ой полки;
- ✓ подсветка;
- ✓ направляющие для подносов;
- ✓ комплект колес (передвижная версия).

NB-1,0

Длина(мм)	1000
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с полкой)

NB-1,2

Длина(мм)	1200
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с полкой)

NB-1,4

Длина(мм)	1400
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850/1400 (с полкой)

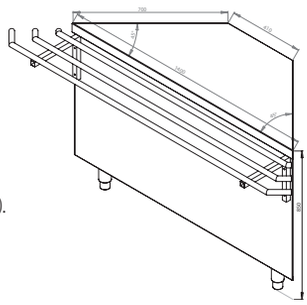
Линия раздачи

6. УГЛОВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Используется при необходимости поворота линии при монтаже в правую или левую сторону.

Опционально:

- ✓ направляющие для подносов;
- ✓ комплект колес (передвижная версия).



CS ВНУТРЕННИЙ

Длина(мм)	1400
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850

CS ВНЕШНИЙ

Длина(мм)	1400
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850

7. ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Полностью из пищевой нержавеющей стали. Со стороны покупателя установлены поворотные створки позволяющие удобно доставать блюда из витрины а со стороны обслуживающего персонала раздвижные створки благодаря которым можно пополнять содержимое витрины. Остекление и подсветка дают хороший обзор содержимого витрины.

- ✓ количество уровней — 3 шт;
- ✓ прозрачные полки из закалённого стекла 6 мм;
- ✓ светодиодная подсветка уровней;
- ✓ диапазон температур +8...+10 °С;
- ✓ электронный блок управления;
- ✓ автоматическая оттайка.

Опционально:

- ✓ направляющие для подносов;
- ✓ комплект колес (передвижная версия);
- ✓ гастроемкости.

CD-1,0

Длина(мм)	1000
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	1700
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,5
Охлаждаемый объем ($м^3$)	0,4
Площадь выкладки ($м^2$)	1,4
Хладагент	R404A

CD-1,2

Длина(мм)	1200
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	1700
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,62
Охлаждаемый объем ($м^3$)	0,6
Площадь выкладки ($м^2$)	1,9
Хладагент	R404A

CD-1,5

Длина(мм)	1500
Ширина(мм)	700
Высота(мм)	1700
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	0,82
Охлаждаемый объем ($м^3$)	0,7
Площадь выкладки ($м^2$)	2,5
Хладагент	R404A

Линия раздачи

8. МЕСТО КАССИРА

Второе название-кассовый бокс. Изготавливается в правостороннем и левостороннем вариантах. Позволяет разместить кассовый аппарат или компьютер, при этом не портя внешний вид и функциональность всей линии.

Опционально:

- ✓ направляющие для подносов.

МК-1		МК-1,2	
Длина(мм)	1000	Длина(мм)	1200
Ширина(мм)	700	Ширина(мм)	700
Высота(мм)	850	Высота(мм)	850

Вспомогательные элементы

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Используется для складирования и подогрева тарелок. Вместимость одного диспенсера — 50 тарелок диаметром от 260 мм до 320 мм. Диспенсеры изготавливаются как нейтральные так и с подогревом. С помощью регулируемых направляющих, диаметр тарелок можно быстро изменить. Накрывается пластиковым колпаком препятствующим попаданию пыли. Благодаря колесам, диспенсер можно легко переместить в нужное место.

PD-50/PD-50-E (с подогревом)	
Длина(мм)	560
Ширина(мм)	500
Высота(мм)	850
Напряжение(В)	220
Регулировка t(°C)	30-90
Мощность(кВт)	1,3
Вместимость(тар.)	50

PD-100/PD-100-E (с подогревом)	
Длина(мм)	1060
Ширина(мм)	500
Высота(мм)	850
Напряжение(В)	220
Регулировка t(°C)	30-90
Мощность(кВт)	2,6
Вместимость(тар.)	100

МАРМИТЫ НАСТОЛЬНЫЕ

Хранение первых блюд и гарниров в горячем состоянии.

- ✓ предусмотрена установка гастроемкостей;
- ✓ используется пароводяной принцип нагрева.

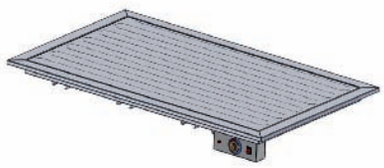
Опционально: гастроемкости

ME-3GN1/3T		ME-4GN1/3T		ME-5GN1/3T	
Длина(мм)	610	Длина(мм)	768	Длина(мм)	962
Ширина(мм)	400	Ширина(мм)	400	Ширина(мм)	400
Высота(мм)	325	Высота(мм)	325	Высота(мм)	325
Напряжение(В)	220	Напряжение(В)	220	Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	2	Мощность(кВт)	2	Мощность(кВт)	2

Линия раздачи

НАГРЕВАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (ТЕПЛОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ) ME-1.3

Предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии выкладываемых в посуде на подогреваемую поверхность.



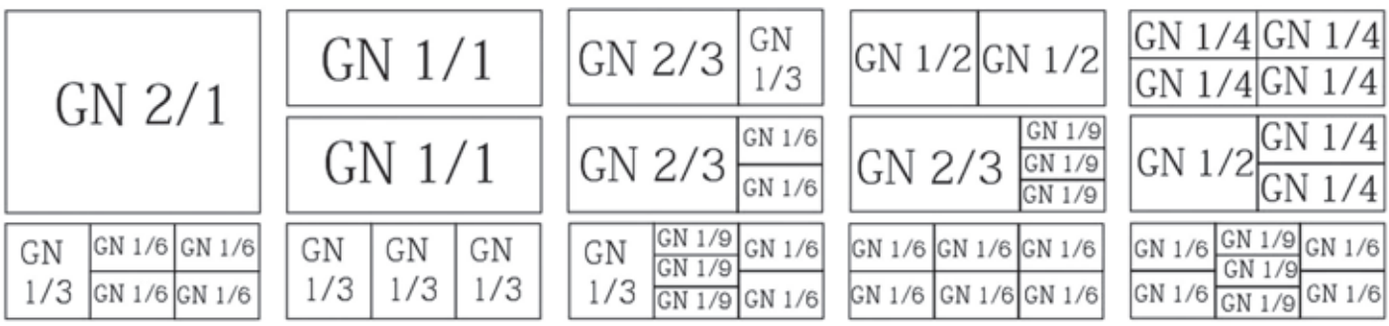
- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ теплоизоляция
- ✓ столешница — нержавеющая сталь 1,5 мм.

ME-1.3

Длина(мм)	1425
Ширина(мм)	875
Высота(мм)	165
Размер выреза в столешнице(мм)	1300x700
Дипазон рег. температуры °C	+65...+70
Напряжение(В)	220
Эл.мощность(кВт)	0,49

Справочная информация

СХЕМА ВИЗУАЛЬНОГО ПОДБОРА ГАСТРОЕМКОСТЕЙ



GN 2/1 650x530мм

GN 1/3 325*176мм

GN 1/6 176*162мм

GN 1/1 530*325мм

GN 1/3 325*176мм

GN 2/3 354*325мм

GN 1/3 325*176мм

GN 1/9 176*108мм

GN 1/6 176*162мм

GN 1/2 325*265мм

GN 2/3 354*325мм

GN 1/9 176*108мм

GN 1/6 176*162мм

GN 1/4 265*162мм

GN 1/2 325*265мм

GN 1/6 176*162мм

GN 1/9 176*108мм

Столы производственные

В-1

- ✓ каркас-углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ столешница-нержавеющая сталь с вибро-шумо поглощающим наполнением из плит ДСП
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ без полки
- ✓ регулируемые по высоте опоры ног

В-3

- ✓ каркас-углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ столешница-нержавеющая сталь с вибро-шумо поглощающим наполнением из плит ДСП
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ полка — оцинкованная сталь
- ✓ регулируемые по высоте опоры ног

В-4

- ✓ каркас-углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ столешница-нержавеющая сталь с вибро-шумо поглощающим наполнением из плит ДСП
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ регулируемые по высоте опоры ног

В-5

- ✓ каркас-нержавеющая сталь
- ✓ столешница-нержавеющая сталь с вибро-шумо поглощающим наполнением из плит ДСП
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ без полки
- ✓ регулируемые по высоте опоры ног

В-6

- ✓ каркас-нержавеющая сталь
- ✓ столешница-нержавеющая сталь с вибро-шумо поглощающим наполнением из плит ДСП
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ регулируемые по высоте опоры ног

Ширина, мм	Вариант исполнения	Длина мм.													
500	В-1 В-2 В-3 В-4 В-5	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
600	В-1 В-2 В-3 В-4 В-5	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
700	В-1 В-2 В-3 В-4 В-5	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000

Столы-тумбы

СТОЛЫ-ТУМБЫ С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЬМИ (КУПЕ), **CSL-2**

- ✓ 2 двери купе;
- ✓ полностью из нержавеющей стали;
- ✓ пристенный борт 50мм;
- ✓ полки: нижняя (дно) и средняя;
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры.

Длина, мм	Высота, мм	Ширина, мм		
1000	850	500	600	700
1100				
1200				
1300				
1400				
1500				
1600				
1700				
1800				
1900				
2000				

СТОЛЫ-ТУМБЫ С РАЗДВИЖНЫМИ ДВЕРЯМИ (КУПЕ) И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ, **CSL-2D4**

- ✓ 2 двери купе;
- ✓ 4 выдвижных ящика (слева или справа);
- ✓ полностью из нержавеющей стали;
- ✓ пристенный борт 50мм;
- ✓ съемные выдвижные ящики на телескопических направляющих;
- ✓ 2 полки: нижняя (дно) и средняя;
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры.

Длина, мм	Высота, мм	Ширина, мм		
1500	850	500	600	700
1600				
1700				
1800				
1900				
2000				

СТОЛЫ-ТУМБЫ С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЯМИ, **CSW-2**

- ✓ 2 распашные двери;
- ✓ полностью из нержавеющей стали;
- ✓ пристенный борт 50мм;
- ✓ 2 полки: нижняя (дно) и средняя;
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры.

Длина, мм	Высота, мм	Ширина, мм		
1000	850	500	600	700
1100				
1200				
1300				
1400				
1500				

СТОЛЫ-ТУМБЫ С РАСПАШНЫМИ ДВЕРЯМИ И ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ, **CSW-2D4**

- ✓ 4 выдвижных ящика (слева или справа);
- ✓ 2 распашные двери;
- ✓ полностью из нержавеющей стали;
- ✓ пристенный борт 50мм;
- ✓ съемные выдвижные ящики на телескопических направляющих;
- ✓ 2 полки: нижняя (дно) и средняя;
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры.

Длина, мм	Высота, мм	Ширина, мм		
1500	850	500	600	700
1600				
1700				
1800				
1900				
2000				

Столы для подогрева тарелок РТНН/РТНС

Стол с подогревом электрический стационарный, относится к раздаточному оборудованию. Предназначен для подогрева посуды до необходимой температуры (+35....+90°С). Отличительной особенностью стола с подогревом является закрытый нагревательный блок и возможность автоматического поддержания температуры внутри стола. Благодаря использованию стола с подогревом, горячие блюда раскладываются в подогретые тарелки, что исключает преждевременное остывание. Клиент всегда будет получать горячее, а значит, вкусное блюдо.

- ✓ полностью из нержавеющей стали;
- ✓ пристенный борт 50 мм;
- ✓ распашные или двери-купе;
- ✓ мощность 0,6-0,8 кВт;
- ✓ напряжение 220 В;
- ✓ электромеханическое управление;
- ✓ регулировка температуры: 35-90 °С;
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры.

Длина, мм	Ширина, мм			Высота, мм
1000	500	600	700	850
1100				
1200				
1300				
1400				
1500				

Сервировочные тележки

Тележки сервировочные с двумя, тремя полками ТМ ОРЕСТ предназначены для перемещения на предприятиях общественного питания продуктов, готовых блюд, напитков и посуды, а также для перемещения грязной посуды из зала в моечное отделение. Тележки имеют прочную сварную конструкцию, снабжены колесами на резиновой основе, смягчающими вибрацию. Пара колес дополнительно снабжена блокировкой. На каждой полке, с 4-х сторон, предусмотрен реллинг-ограничитель. Грузоподьемность тележки 100 кг.

ВС-2.1

Длина(мм)	700
Ширина(мм)	500
Высота(мм)	950

ВС-2.2

Длина(мм)	800
Ширина(мм)	500
Высота(мм)	950

ВС-3.1

Длина(мм)	700
Ширина(мм)	500
Высота(мм)	950

ВС-3.2

Длина(мм)	800
Ширина(мм)	500
Высота(мм)	950

Полки навесные кухонные открытые

Возможные варианты исполнения:

- ✓ 1 или 2 полки;
- ✓ WS: каркас окрашенный, полки нержавеющая сталь;
- ✓ WSI: каркас и полки нержавеющая сталь;
- ✓ стандартная высота 350мм.

Ширина, мм	Кол-во полок, шт.	Вариант исполнения	Длина мм.										
300	1	WS-1 WSI-1	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
400	1	WS-1 WSI-1	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
300	2	WS-2 WSI-2	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
400	2	WS-2 WSI-2	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000

Полки навесные для сушки посуды открытые

Являются универсальными — тарелки/стаканы, под нижней полкой сьемный поддон для сбора жидкости. Цифра в обозначении – количество полок.

- ✓ стандартная высота полок для сушки посуды 400/600мм.;
- ✓ полностью из нержавеющей стали;
- ✓ в комплекте поддон для сбора воды.

Ширина, мм	Кол-во полок, шт.	Вариант исполнения	Длина мм.										
330	1 2	WSID-1 WSID-2	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
Кол-во тарелок на полку, шт.			45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95
Кол-во стаканов на полку, шт.			39	45	48	54	57	63	66	72	75	81	84

Ванны моечные сварные

- каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- чаша—нержавеющая сталь
- пристенный борт 50мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-1

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
400	400	200
500	500	250
500	500	300
500	600	300
600	600	300
700	700	300

- каркас— нержавеющая сталь
- чаша—нержавеющая сталь
- пристенный борт 50мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-1Н

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
400	400	200
500	500	250
500	500	300
500	600	300
600	600	300
700	700	300

- каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- чаша—нержавеющая сталь
- пристенный борт 50мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-2

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
1000	500	200
1000	500	250
1000	600	300
1200	600	300
1200	600	300
1400	700	300

- каркас—нержавеющая сталь
- чаша—нержавеющая сталь
- пристенный борт 50мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-2Н

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
1000	500	200
1000	500	250
1000	600	300
1200	600	300
1200	600	300
1400	700	300

- каркас— углеродистая сталь(молотковая эмаль)
- чаша — нержавеющая сталь
- пристенный борт 50мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-3

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
1500	500	300
1500	600	300
1800	600	300

- каркас — нержавеющая сталь
- чаша — нержавеющая сталь
- пристенный борт 50мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-3Н

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина, мм
1500	500	300
1500	600	300
1800	600	300

Ванны моечные цельнотянутые

Моечная чаша производится методом штамповки, поэтому не имеет сварных швов, благодаря чему легко чистится, а так же гарантирует надёжную эксплуатации в течении длительного периода.

ВМ-1.1 / ВМ1.1Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
500х600х850	400х400	250
500х600х850	400х400	300
600х600х850	500х400	250
600х600х850	500х400	300
600х700х850	500х500	250
600х700х850	500х500	300

- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-2.1 / ВМ-2.1Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
1000х600х850	400х400	250
1000х600х850	400х400	300
1000х700х850	400х500	250
1000х700х850	400х500	300
1200х600х850	500х400	250
1200х600х850	500х400	300
1200х700х850	500х500	250
1200х700х850	500х500	300

- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-3.1 / ВМ-3.1Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
1400х600х850	400х400	250
1400х600х850	400х400	300
1400х700х850	400х500	250
1400х700х850	400х500	300
1700х600х850	500х400	250
1700х600х850	500х400	300
1700х700х850	500х500	250
1700х700х850	500х500	300

ВМ-3.1

- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

ВМ-3.1Н

- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

Ванны моечные сварные с нижней полкой

BM-1S/ BM-1HS

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина ванны, мм
500	500	250
500	500	300
500	600	250
500	600	300
600	600	250
600	600	300
600	700	250
700	700	300

BM-2S/ BM-2HS

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина ванны, мм
1000	500	250
1000	500	300
1000	600	250
1000	600	300
1200	600	250
1200	600	300
1200	700	300
1400	700	300

BM-3S/ BM-3HS

Длина, мм	Ширина, мм	Глубина ванны, мм
1500	500	250
1500	500	300
1500	600	250
1500	600	300
1800	600	250
1800	600	300
1800	700	300
2000	700	300

Стандартная высота 850 мм

Полка имеет высоту 150 мм от пола.

BM-1S

- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемыеп ов ысотеви нт-опоры

BM-2S

- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

BM-3S

- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

BM-1HS

- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

BM-2HS

- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

BM-3HS

- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ полка — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры

Столы с вмонтированными цельнотянутыми (штампованными) мойками

СВМ-1 / СВМ-1Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
1000x600x850	400x400	250
1200x600x850	400x400	250
1300x600x850	400x400	250
1400x600x850	400x400	250
1000x700x850	500x500	250
1200x700x850	500x500	250
1300x700x850	500x500	250
1400x700x850	500x500	250

СВМ-1

- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

СВМ-1Н

- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

СВМ-2 / СВМ-2Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
1400x600x850	400x400	250
1600x600x850	400x400	250
1800x600x850	400x400	250
2000x600x850	400x400	250
1400x700x850	500x500	250
1600x700x850	500x500	250
1800x700x850	500x500	250
2000x700x850	500x500	250

СВМ-2

- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

СВМ-2Н

- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

Столы с вмонтированными сварными мойками

СВМ-1.1/ СВМ-1.1Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
1000x600x850	400x400	250
1200x600x850	400x400	250
1300x600x850	400x400	250
1400x600x850	400x400	250
1000x700x850	500x500	250
1200x700x850	500x500	250
1300x700x850	500x500	250
1400x700x850	500x500	250

СВМ-2.1/ СВМ-2.1Н

Габаритный рамер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши, мм	Глубина мойки, мм
1400x600x850	400x400	250
1600x600x850	400x400	250
1800x600x850	400x400	250
2000x600x850	400x400	250
1400x700x850	500x500	250
1600x700x850	500x500	250
1800x700x850	500x500	250
2000x700x850	500x500	250

СТОЛ С МОЙКОЙ СВМ-1.1

- ✓ 1 мойка
- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

СТОЛ С МОЙКОЙ СВМ-1.1Н

- ✓ 1 мойка
- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

СТОЛ С МОЙКОЙ СВМ-2.1

- ✓ 2 мойки
- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — углеродистая сталь (молотковая эмаль)
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

СТОЛ С МОЙКОЙ СВМ-2.1Н

- ✓ 2 мойки
- ✓ столешница — нержавеющая сталь
- ✓ каркас — нержавеющая сталь
- ✓ пристенный борт 50мм
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ может иметь как левостороннее так и правостороннее расположение мойки

Шкафы навесные с распашными дверями

WCSW-2

Длина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
800	600	350
900	600	350
1000	600	350
1100	600	350
1200	600	350
1300	600	350

- ✓ полностью из нержавеющей стали
- ✓ 2 распашные двери
- ✓ 2 полки (включая дно, усилены траверсами.)

WCSW-3

Длина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
1400	600	350
1500	600	350
1600	600	350
1700	600	350
1800	600	350
1900	600	350
2000	600	350

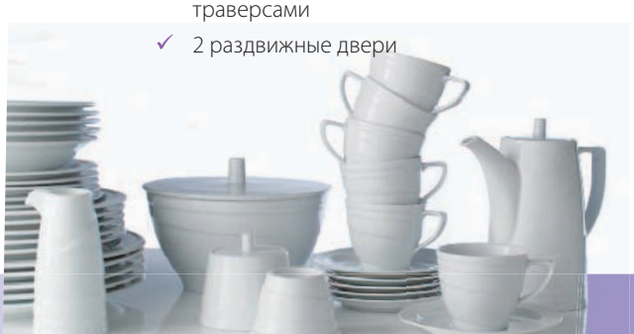
- ✓ полностью из нержавеющей стали
- ✓ шкаф на 2 отсека:
- ✓ 1й отсек: 2 двери и 2 полки (включая дно , полки усилены траверсами)
- ✓ 2й отсек: 1 дверь и 3 полки (включая дно, полки усилены траверсами.)

Шкафы навесные с дверями купе

- ✓ полностью из нержавеющей стали
- ✓ 2 полки: нижняя (дно) и промежуточная, усилены траверсами
- ✓ 2 раздвижные двери

WCSL-2

Длина, мм	Высота, мм	Глубина, мм
1000	600	350
1100	600	350
1200	600	350
1300	600	350
1400	600	350
1500	600	350
1600	600	350
1700	600	350
1800	600	350
1900	600	350
2000	600	350



Шкафы стационарные

ШКАФ СТАЦИОНАРНЫЙ ОДНОДВЕРНЫЙ SCSW-1

SCSW-1

Длина, мм	Высота, мм	Ширина, мм	
400	1800	500	600
500	1800	500	600
600	1800	500	600

- ✓ полностью из нержавеющей стали
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ 1 распашная дверь
- ✓ 4 полки (включая дно, усилены траверсами)

ШКАФ СТАЦИОНАРНЫЙ ДВУХДВЕРНЫЙ SCSW-2 / SCSL-2

SCSW-2 / SCSL-2

Длина, мм	Высота, мм	Ширина, мм	
800	1800	500	600
900	1800	500	600
1000	1800	500	600
1100	1800	500	600
1200	1800	500	600

- ✓ полностью из нержавеющей стали
- ✓ регулируемые по высоте винт-опоры
- ✓ 2 двери (распашные или купе)
- ✓ 4 полки (включая дно, усилены траверсами)

Стеллажи кондитерские передвижные

Стеллажи кондитерские (шпильки) передвижные PRM-1/ PRMI-1

PRM-1

	Размер листа (мм)	Габариты ДхШхВ, мм
PRM-1x18-GN 1/1	530x325	390x560x1700
PRM-1x18-GN 2/1	650x530	590x680x1700
PRM-1x18-600x400	600x400	460x630x1700

- ✓ В стандартном исполнении 18 уровней.
- ✓ Расстояние между направляющими 85 мм.
- ✓ 4 поворотных колеса на резиновой основе, 2 из них с фиксатором.

PRMI-1

	Размер листа (мм)	Габариты ДхШхВ, мм
PRMI-1-1x18-GN 1/1	530x325	390x560x1700
PRMI-1-1x18-GN 2/1	650x530	590x680x1700
PRMI-1-1x18-600x400	600x400	460x630x1700

- ✓ Нержавеющая сталь
- ✓ В стандартном исполнении 18 уровней.
- ✓ Расстояние между направляющими 85 мм.
- ✓ 4 поворотных колеса на резиновой основе, 2 из них с фиксатором.

Стеллажи кондитерские (шпильки) передвижные PRM-2/ PRMI-2

PRM-2

	Размер листа (мм)	Габариты ДхШхВ, мм
PRM-2x18-GN 1/1	530x325	390x560x1700
PRM-2x18-GN 2/1	650x530	590x680x1700
PRM-2x18-600x400	600x400	460x630x1700

- ✓ 2х рядный
- ✓ В стандартном исполнении 18 уровней.
- ✓ Расстояние между направляющими 85 мм.
- ✓ 4 поворотных колеса на резиновой основе, 2 из них с фиксатором.

PRMI-2

	Размер листа (мм)	Габариты ДхШхВ, мм
PRMI-2-2x18-GN 1/1	530x325	740x560x1700
PRMI-2-2x18-GN 2/1	650x530	1150x680x1700
PRMI-2-2x18-600x400	600x400	890x630x1700

- ✓ 2х рядный
- ✓ Нержавеющая сталь
- ✓ В стандартном исполнении 18 уровней.
- ✓ Расстояние между направляющими 85 мм.
- ✓ 4 поворотных колеса на резиновой основе, 2 из них с фиксатором.

Стеллажи производственные

серия А

Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Нагрузка на 1 полку, кг
1000	400/500/600	1800	150
1100	400/500/600	1800	140
1200	400/500/600	1800	130
1300	400/500/600	1800	120
1400	400/500/600	1800	110
1500	400/500/600	1800	100
1600	400/500/600	1800	90
1700	400/500/600	1800	80
1800	400/500/600	1800	70
1900	400/500/600	1800	60
2000	400/500/600	1800	50

- ✓ каркас-труба из углеродистой стали (молотковая эмаль)
- ✓ полка — оцинкованная сталь, полки усилены траверсами
- ✓ количество полок 4/5
- ✓ стандартная высота 1800мм

серия В

Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Нагрузка на 1 полку, кг
1000	400/500/600	1800	150
1100	400/500/600	1800	140
1200	400/500/600	1800	130
1300	400/500/600	1800	120
1400	400/500/600	1800	110
1500	400/500/600	1800	100
1600	400/500/600	1800	90
1700	400/500/600	1800	80
1800	400/500/600	1800	70
1900	400/500/600	1800	60
2000	400/500/600	1800	50

- ✓ каркас-труба из углеродистой стали (молотковая эмаль)
- ✓ полка — нержавеющая сталь, полки усилены траверсами
- ✓ количество полок 4/5
- ✓ стандартная высота 1800мм

серия С

Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Нагрузка на 1 полку, кг
1000	400/500/600	1800	150
1100	400/500/600	1800	140
1200	400/500/600	1800	130
1300	400/500/600	1800	120
1400	400/500/600	1800	110
1500	400/500/600	1800	100
1600	400/500/600	1800	90
1700	400/500/600	1800	80
1800	400/500/600	1800	70
1900	400/500/600	1800	60
2000	400/500/600	1800	50

- ✓ каркас-труба — нержавеющая сталь
- ✓ полка — нержавеющая сталь, полки усилены траверсами
- ✓ количество полок 4/5
- ✓ стандартная высота 1800мм

Стеллажи для сушки посуды

SD-4

Ширина (мм)	Кол-во полок	Длина (мм)											
330	4	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700
Кол-во тарелок на полку, шт		25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80
Кол-во стаканов на полку, шт		21	27	30	36	39	45	48	52	55	58	62	65

Кострукция полок универсальная — позволяет разместить на одной полке как стаканы так и тарелки.

Стандартная высота 1600мм.

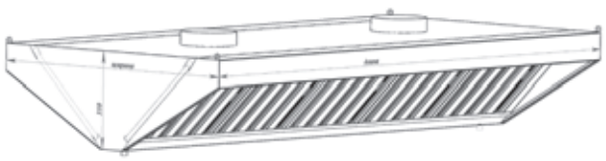
Вентиляционные зонты вытяжные

Необходимое устройство любой профессиональной кухни. Вытяжные зонты помогут избавится от таких проблем как: задымленость, закопченость, жировые отложения на стенах, теплоотвод от теплового оборудования. Наиболее эффективно применение вытяжного зонта «в паре» с хорошо спроектированой системой принудительной вентиляции.

Производятся из нержавеющей стали и оснащаются жироулавливающими кассетными фильтрами лабиринтного типа (в комплект не входят), а так же подсветкой (в комплект не входит). Высота зонтов — 350 мм.

При выборе вытяжных зонтов следует придерживатся следующих правил: габариты зонта (длина-ширина) должны быть больше габаритов оборудования на 200 мм. Максимальная высота установки зонтов — 2100 мм от уровня пола.

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ОСТРОВНЫЕ «СНЕК» CCHS

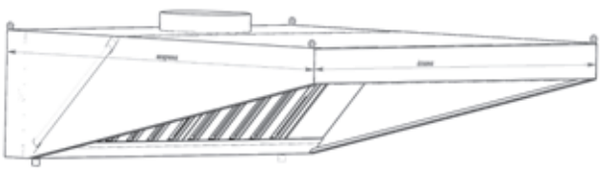


- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ штуцер для слива жидкости
- ✓ кольца для подвеса

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ОСТРОВНЫЕ ССНС

- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ штуцер для слива жидкости
- ✓ кольца для подвеса

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ПРИСТЕННЫЕ «СНЕК» WCHS



- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ штуцер для слива жидкости
- ✓ кольца для подвеса

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ПРИСТЕННЫЕ WCHK

- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ штуцер для слива жидкости
- ✓ кольца для подвеса

Серия «Фаст фуд»

Фаст-фуд давно стал неотъемлемой частью современного мира. Многие и представить себе не могут жизнь без гамбургера или хот-дога. Еще совсем недавно веком фаст-фуда считался XX век. Именно тогда индустрия быстрого питания возникла и многократно развилась. Но, судя, по всему, век XXI грозится поставить новые рекорды.

Фаст-фуд как индустрия возник в 1920-ые годы в Америке. До этого времени американцы предпочитали готовить еду самостоятельно дома, но с бурным промышленным ростом и развитием автомобилестроения в стране у них перестало хватать времени на готовку. Тут-то и появились первые рестораны, предлагающие быстрое обслуживание.

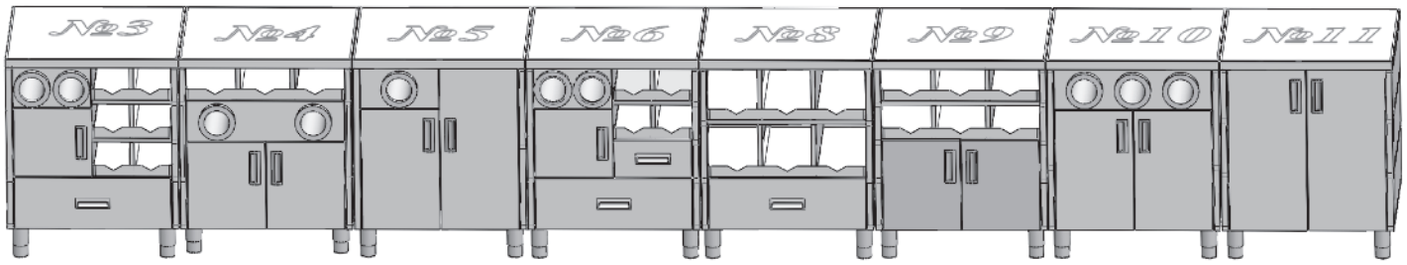
Группа оборудования предназначеная для организации раздачи готовых блюд по так называемому «Американскому типу». Основным отличием от классической линии раздачи является то, что клиент не ходит с подносом собирая для себя блюда из меню, а сразу обслуживается кассиром за стойкой где и происходит выдача готовых блюд — гамбургеров, картофеля и пр.

Линия «Фаст-фуд» объединяет в себе несколько основных категорий:

- ✓ 1. Тумбы.
- ✓ 2. Базы (раздаточные модули) для диспенсеров стаканов.
- ✓ 3. Тепловые витрины для бургеров.
- ✓ 4. Тепловой элемент (мармит) для картофеля фри.
- ✓ 5. Тумба для сбора мусора.

1. ТУМБЫ

Столы-тумбы линии FAST FOOD — специально разработанные элементы для организации выдачи блюд в заведениях типа фаст-фуд. Столы-тумбы оснащаются диспенсерами для одноразовых стаканов различных типов и диаметров, а так же различными функциональными отделениями для упаковки и сопутствующих аксессуаров (трубочек, пакетов, коробочек...). Все элементы стандартизированы, изготовлены из нержавеющей стали и могут устанавливаться в одну линию. Регулируемые по высоте нержавеющие опоры позволяют выставить все элементы линии по горизонтали.



ТУМБЫ №3 / №3.2

- ✓ 2 диспенсера для стаканов
- ✓ отделение для хранения стаканов с распашной дверью
- ✓ 6 отделений для хранения и выдачи бумажных пакетов
- ✓ выдвижной ящик для хранения инвентаря/упаковки.

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

ТУМБЫ №4 / №4.2

- ✓ 3 отделения для хранения и выдачи бум.пакетов
- ✓ 2 диспенсера для стаканов
- ✓ 1 отделение для хранения инвентаря/упаковки с 2 распашными дверями и полкой по середине

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

Серия «Фаст-фуд»

ТУМБЫ №5 / №5.2

- ✓ 1 диспенсер для стаканов
- ✓ 1 отделение для хранения инвентаря/упаковки с 2 распашными дверями и 2 мя п олками, в ключая д но

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

ТУМБЫ №6 / №6.2

- ✓ 2 диспенсера для стаканов,
- ✓ отделение для хранения стаканов с распашной дверью, полочками для хранения и выдачи бумажных пакетов
- ✓ 2 выдвижных ящика для хранения инвентаря/упаковки

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

ТУМБЫ №8 / №8.2

- ✓ 6 отделений для хранения и раздачи бум.пакетов и др. упаковки
- ✓ 1 выдвижной ящик

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

ТУМБЫ №9 / №9.2

- ✓ 6 отделений для хранения и раздачи бум.пакетов и др. упаковки
- ✓ 1 отделение для хранения упаковки/инвентаря с двумя распашными дверями и 2 мя п олками, в ключая д но

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

ТУМБЫ №10 / №10.2

- ✓ 3 диспенсера для стаканов
- ✓ 1 отделение для хранения упаковки/инвентаря — 2 распашные двери и и 2 полки, включая дно

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

ТУМБЫ №11 / №11.2

- ✓ 2 большие отделениями для хранения инвентаря/упаковки
- ✓ 2 распашные двери
- ✓ 3 полки (200 мм между полками), включая дно

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	600-700
Высота(мм)	850

Серия «Фаст фуд»

2. Базы (раздаточные модули) для диспенсеров стаканов

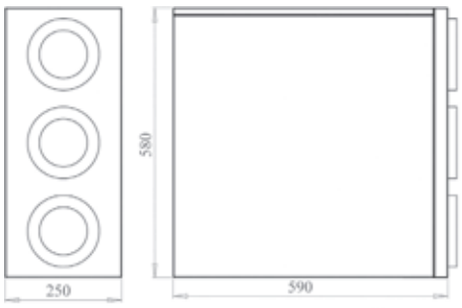
База предназначена для раздачи стаканов через диспенсеры. Выполненна полностью из нержавеющей стали. В отличии от тумбы с диспенсерами база мобильна и может легко перевозиться с место на место, тем самым может использоваться в кейтеринговом обслуживании. Загрузка стаканов производиться с фронтальной стороны. Диаметр используемого стакана зависит от типа диспенсера и согласовуется с заказчиком индивидуально.

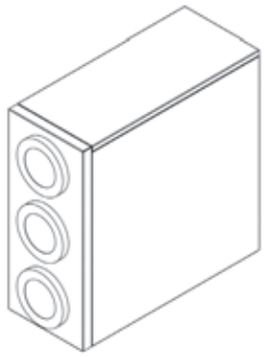
Вертикальный раздаточный модуль BDV-3

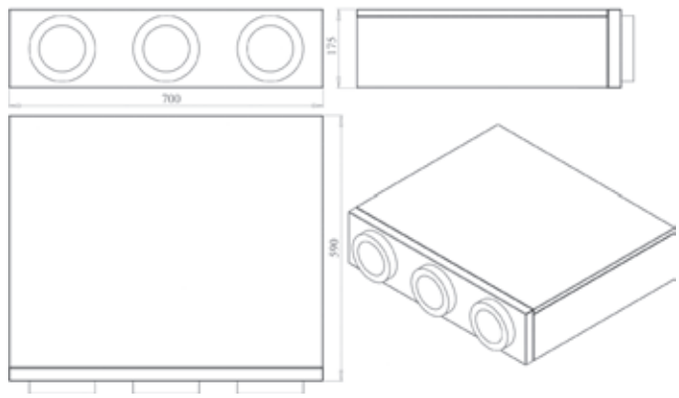
Длина(мм)	250
Глубина(мм)	590
Высота(мм)	580

Горизонтальный раздаточный модуль GDV-3

Длина(мм)	700
Глубина(мм)	590
Высота(мм)	175







Серия «Фаст фуд»

3. Тепловые витрины для бургеров

Тепловая витрина для демонстрации и выдачи продукции ресторанов быстрого питания с двумя нагреваемыми полками. Нагреваемые поверхности полок препятствуют остыванию и позволяют кратковременно хранить изделия «фаст-фуд».

- ✓ нержавеющая сталь
- ✓ плавная регулировка степени нагрева каждой полки
- ✓ светодиодная подсветка каждой полки

VTB-1

Длина(мм)	800
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	730
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	2

VTB-2

Длина(мм)	1000
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	730
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	3

5. Тумба для сбора мусора

Длина(мм)	580
Ширина(мм)	505
Высота(мм)	1050

- ✓ Нержавеющая сталь
- ✓ Регулируемые опоры телескопического типа
- ✓ Распашные дверь и люк

Серия «Фаст фуд»

4. Тепловой элемент (мармит) для картофеля фри

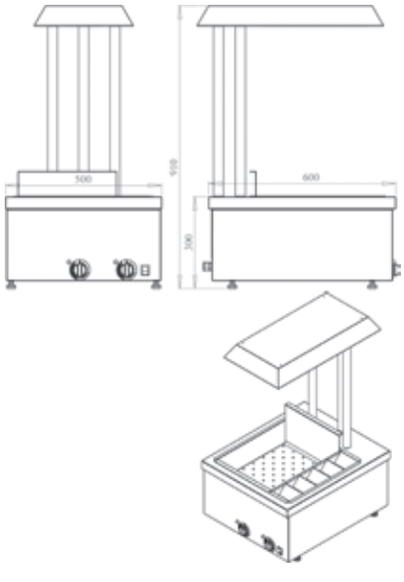
Применяется в заведениях быстрого питания для поддержания готового к употреблению картофеля фри в тёплом состоянии, непосредственно перед выдачей. Мармит оснащен двойным подогревом, в нижней и верхней части. В нижней части подогрев выполняется с помощью ТЭНа, в верхней с помощью инфракрасного нагревателя. Витрина имеет два отделения: первое — для хранения картофеля фри (оснащается лотком для отделения масла от продукта) и второе — для хранения фасованного в упаковку картофеля «фри».

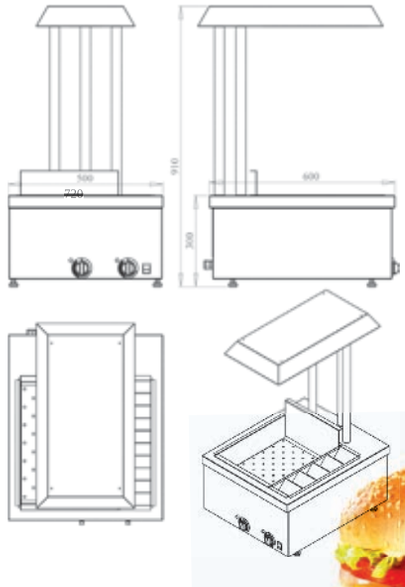
Orest FB-1

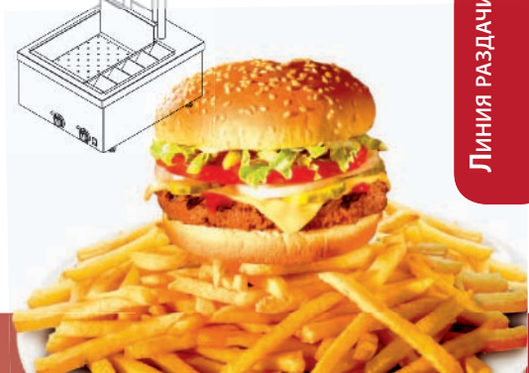
Длина(мм)	500
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	300/910
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	100-300
Мощность(кВт)	1,2

Orest FB-2

Длина(мм)	720
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	300/910
Напряжение(В)	220
Регул.темп(°С)	100-300
Мощность(кВт)	1,3







orest™

1993

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И АДРЕС МОЩНОСТЕЙ ПРОИЗВОДСТВА:

ЧП «Мастер-1», Украина, г. Киев, пр-т. Л. Курбаса 2-Б;

+38 044 496-2009

www.orest.ua