

TM

KOLGU

EQUIPMENT AND CONSUMABLE

KITCHEN – LAUNDRY – UTENSIL - FURNITURE

КУХНЯ - ПРАЧЕЧНАЯ - ПОСУДА - МЕБЕЛЬ



КАЗАХСТАН – АТЫРАУ : TOO KOLGU LIMITED «Колгу Лимитед» Пр. Исатая, д 58 / 6, инд.16000 г. : +7 7122 27 29 58

КАЗАХСТАН – АКТАУ : ФИЛИАЛ TOO KOLGU LIMITED «Колгу Лимитед» Мкр. 14, д. 58 /10, инд. 130000, г : +7 7729 277 07 70

КЫРГЫЗСТАН : ОсОО «Колгу» Тунгуч, Тц "Grand Comfort. А215 г. Бишкек Тел : +996 770 77 80 01-02

ТУРЦИЯ : Kolgu Metal San. Ve Diş Ticaret İstoç 40. Ada, No: 35-37 / Ваğсылар , Стамбул Тел : +90 212 659 43 86

www.kolgu.com

TM

KOLGU

EQUIPMENT AND CONSUMABLE



www.kolgu.com

info@kolgu.com

Индекс / Index



Кухонная посуда
Сковороды
Гастроемкости
Кухонные принадлежности
Фарфоровая посуда для ресторанов

Cooking Equipments 4
Pans 5
Gastronorm Container 6
Kitchen Utensil 7
Porcelain 10



Плиты электрические
Жарочные поверхности Грили
Сковороды / Котлы
Фритюрницы
Плиты Газовые
Жарочные шкафы
Конвекционные печи

Electric Ranges 14
Grills 17
Tilting Brat Pans/ Boiling Fryers 17
Gas Ranges 18
Ovens 21
Convection Ovens 23
24



Линии раздачи
Электромеханическое Оборудование
Посудомоечные машины

Serving Counters 26
Preparation Machines 29
Dishwashers 30



Холодильное Оборудование
Стол с мойками
Рабочие Столы
Стеллаж кухонный
Диспенсера

Cold Units 33
Sink Units 38
Working Bench 39
Shelves 41
Dispensers 42

Кастрюля (низкая) Casserole Pot, S/S



Кастрюля (средняя) Souce Pot, S/S



Кастрюля (высокая) Stock Pot, S/S



| Код / Code | Д | В | Литраж |
|---------------|----|------|--------|
| 0121.01675.21 | 16 | 7,5 | 1,5 |
| 0121.01808.21 | 18 | 8 | 1,75 |
| 0121.02009.21 | 20 | 9 | 2,5 |
| 0121.02295.21 | 22 | 9,5 | 3,5 |
| 0121.24105.21 | 24 | 10,5 | 4,25 |
| 0121.02611.21 | 26 | 11 | 5,5 |
| 0121.02812.21 | 28 | 12 | 7 |
| 0121.03215.21 | 32 | 15 | 11 |
| 0121.03617.21 | 36 | 17 | 16 |
| 0121.04019.21 | 40 | 19 | 22 |
| 0121.04522.21 | 45 | 22 | 32,5 |
| 0121.05020.21 | 50 | 20 | 35 |
| 0121.06025.21 | 60 | 25 | 63 |

| Код / Code | Д | В | Литраж |
|---------------|----|------|--------|
| 0121.01611.21 | 16 | 11 | 2 |
| 0121.01812.21 | 18 | 12 | 2,75 |
| 0121.02013.21 | 20 | 13 | 3,75 |
| 0121.22145.21 | 22 | 14,5 | 5,25 |
| 0121.02415.21 | 24 | 15 | 6 |
| 0121.02616.21 | 26 | 16 | 8 |
| 0121.02817.21 | 28 | 17 | 10 |
| 0121.03219.21 | 32 | 19 | 14,5 |
| 0121.03622.21 | 36 | 22 | 20,5 |
| 0121.04025.21 | 40 | 25 | 29,5 |
| 0121.04528.21 | 45 | 28 | 42,5 |
| 0121.05030.21 | 50 | 30 | 54,5 |
| 0121.06035.21 | 60 | 35 | 94 |

| Код / Code | Д | В | Литраж |
|---------------|----|------|--------|
| 0121.01615.21 | 16 | 15 | 2,75 |
| 0121.02019.21 | 20 | 19 | 5,75 |
| 0121.02219.21 | 22 | 19 | 7 |
| 0121.02424.21 | 24 | 24 | 10,5 |
| 0121.02828.21 | 28 | 28 | 17 |
| 0121.02824.21 | 28 | 24 | 14,5 |
| 0121.03232.21 | 32 | 32 | 25 |
| 0121.32275.21 | 32 | 27,5 | 21,5 |
| 0121.03636.21 | 36 | 36 | 36 |
| 0121.04040.21 | 40 | 40 | 47,5 |
| 0121.04545.21 | 45 | 45 | 79 |
| 0121.05050.21 | 50 | 50 | 95 |
| 0121.06055.21 | 60 | 55 | 150 |

Крышка плоская Flat Lid, S/S

| Код / Code | Диаметр, см |
|---------------|-------------|
| 0122.00014.12 | 14 см |
| 0122.00016.12 | 16 см |
| 0122.00018.12 | 18 см |
| 0122.00020.12 | 20 см |
| 0122.00022.12 | 22 см |
| 0122.00024.12 | 24 см |

| Код / Code | Диаметр, см |
|---------------|-------------|
| 0122.00032.12 | 32 см |
| 0122.00036.12 | 36 см |
| 0122.00040.12 | 40 см |
| 0122.00045.12 | 45 см |
| 0122.00050.12 | 50 см |



Кастрюля широкая с крышкой Wide Shallow Pots with Lid, S/S

| Код / Code | Диаметр, см | Литраж |
|---------------|-------------|--------|
| 0110.03015.02 | 30 x 15 | 9,5 |
| 0110.03615.02 | 36 x 15 | 14 |
| 0110.03620.02 | 36 x 20 | 19 |
| 0110.04017.02 | 40 x 17 | 19 |
| 0110.04520.02 | 45 x 20 | 31 |
| 0110.05020.02 | 50 x 20 | 36 |
| 0110.05520.02 | 55 x 20 | 40 |
| 0110.06020.02 | 60 x 20 | 45 |
| 0110.06525.02 | 65 x 25 | 76 |
| 0110.07030.02 | 70 x 30 | 108 |
| 0110.08030.02 | 80 x 30 | 136 |
| 0110.09030.04 | 90 x 30 | 166 |
| 0110.10035.04 | 100 x 35 | 258 |
| 0110.11035.04 | 110 x 35 | 289 |



Сковорода для жарки Frypan, S/S



| Код / Code | Д x В см | |
|---------------|----------|-----|
| 0144.02004.21 | 20 | 4 |
| 0144.02445.21 | 24 | 4,5 |
| 0144.02805.21 | 28 | 5 |
| 0144.03255.21 | 32 | 5,5 |
| 0144.03606.21 | 36 | 6 |
| 0144.04006.21 | 40 | 6 |

Сотейник Souce Pan, S/S



| Код / Code | Д x В см | |
|---------------|----------|------|
| 0143.01611.21 | 16 | 11 |
| 0143.01812.21 | 18 | 12 |
| 0143.02013.21 | 20 | 13 |
| 0143.22145.21 | 22 | 14,5 |
| 0143.02415.21 | 24 | 15 |
| 0143.02817.21 | 28 | 17 |

Сотейник Saute pan, S/S



| Код / Code | Д x В см | |
|---------------|----------|---|
| 0141.01606.21 | 16 | 6 |
| 0141.01806.21 | 18 | 6 |
| 0141.02006.21 | 20 | 6 |
| 0141.02207.21 | 22 | 7 |
| 0141.02407.21 | 24 | 7 |

Алюминиевая сковорода с антипригарным покрытием Aluminum Frypan Non-Stick coated



| Код / Code | Д x В см | |
|--------------|----------|-----|
| 914900140.20 | 20 | 4,2 |
| 914900140.24 | 24 | 4,6 |
| 914900140.28 | 28 | 5 |
| 914900140.32 | 32 | 5,5 |
| 914900140.36 | 36 | 6,2 |



| Код / Code | Д x В см | |
|--------------|----------|-----|
| 914900138.20 | 20 | 2,7 |
| 914900138.24 | 24 | 2,8 |
| 914900138.28 | 28 | 3 |
| 914900138.30 | 30 | 3 |
| 914900138.32 | 32 | 3 |



| Код / Code | Д x В см | |
|---------------|----------|-----|
| 8149.00141.24 | 24 | 7,6 |
| 8149.00141.26 | 26 | 8 |
| 8149.00141.28 | 28 | 9 |
| 8149.00141.30 | 30 | 9 |

Термобоксы Thermotrans



| Код / Code | Д | Ш | В | Л |
|------------|-----|-----|-----|-----|
| AV 50 | 425 | 340 | 495 | 20 |
| AV 100 | 420 | 620 | 300 | 17 |
| AV 300 | 420 | 620 | 405 | 35 |
| AV 600 | 440 | 670 | 630 | 86 |
| AV 600X 2 | 670 | 765 | 620 | 180 |
| AV WB | 440 | 440 | 580 | 23 |



Ёмкость для транспортировки Food Carrying Container



| Код / Code | Д | В | Л |
|---------------|----|----|------|
| 0220.02424.20 | 24 | 24 | 10,5 |
| 0220.02828.20 | 28 | 28 | 17 |
| 0220.03636.20 | 36 | 36 | 36 |
| 0220.04040.20 | 40 | 40 | 47,5 |
| 0220.04545.20 | 45 | 45 | 79 |
| 0220.05050.20 | 50 | 50 | 95 |

Гастроёмкость серия Стандарт, GN 2/1

| Код / Code | Высота, мм | Емкость, л | Размер, мм |
|---------------|------------|------------|------------|
| 0311.21020.10 | 20 | 4,5 | 650 x 530 |
| 0311.21040.10 | 40 | 10 | 650 x 530 |
| 0311.21065.10 | 65 | 16,5 | 650 x 530 |
| 0311.21100.10 | 100 | 26 | 650 x 530 |
| 0311.21150.10 | 150 | 40 | 650 x 530 |
| 0311.21200.10 | 200 | 55 | 650 x 530 |



Гастроёмкость серия Стандарт, GN 1/1

| Код / Code | Высота, мм | Емкость, л | Размер, мм |
|---------------|------------|------------|------------|
| 0311.11020.10 | 20 | 1,9 | 530x325 |
| 0311.11040.10 | 40 | 4,5 | 530x325 |
| 0311.11065.10 | 65 | 7,4 | 530x325 |
| 0311.11100.10 | 100 | 12,6 | 530x325 |
| 0311.11150.10 | 150 | 18 | 530x325 |
| 0311.11200.10 | 200 | 25 | 530x325 |



СТАНДАРТНЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ

Гастроёмкость серия Стандарт, GN 1/2

| Код / Code | Высота, мм | Емкость, л | Размер, мм |
|---------------|------------|------------|------------|
| 0311.12020.10 | 20 | 0,85 | 325x256 |
| 0311.12040.10 | 40 | 1,75 | 325x256 |
| 0311.12065.10 | 65 | 3,5 | 325x256 |
| 0311.12100.10 | 100 | 5,5 | 325x256 |
| 0311.12150.10 | 150 | 8,5 | 325x256 |
| 0311.12200.10 | 200 | 11 | 325x256 |



ГАСТРОЕМОСТИ С РУЧКАМИ

Гастроёмкость серия Стандарт, GN 1/3

| Код / Code | Высота, мм | Емкость, л | Размер, мм |
|---------------|------------|------------|------------|
| 0311.13020.10 | 20 | 0,6 | 325x176 |
| 0311.13040.10 | 40 | 1,5 | 325x176 |
| 0311.13065.10 | 65 | 2,25 | 325x176 |
| 0311.13100.10 | 100 | 3,5 | 325x176 |
| 0311.13150.10 | 150 | 5,5 | 325x176 |
| 0311.13200.10 | 200 | 7,25 | 325x176 |



ПЕРФОРИРОВАННЫЕ ГАСТРОЕМОСТИ

Гастроёмкость серия Стандарт, GN 1/4

| Код / Code | Высота, мм | Емкость, л | Размер, мм |
|---------------|------------|------------|------------|
| 0311.14020.10 | 20 | 0,4 | 265x162 |
| 0311.14040.10 | 40 | 1 | 265x162 |
| 0311.14065.10 | 65 | 1,5 | 265x162 |
| 0311.14100.10 | 100 | 2,5 | 265x162 |
| 0311.14150.10 | 150 | 3,75 | 65x162 |
| 0311.14200.10 | 200 | 5,25 | 265x162 |



Крышки для стандартных гастрೋёмкостей Gastronorm Lids

| Код / Code | Размер, GN | Емкость, л | Размер, мм |
|---------------|------------|------------|------------|
| 0312.00021.10 | GD 2/1 | | 650x530 |
| 0312.00011.10 | GD 1/1 | | 530x325 |
| 0312.00023.10 | GD 2/3 | | 354x325 |
| 0312.00012.10 | GD 1/2 | | 325x265 |
| 0312.00013.10 | GD 1/3 | | 325x176 |
| 0312.00014.10 | GD 1/4 | | 265x162 |
| 0312.00016.10 | GD 1/6 | | 176x162 |
| 0312.00019.10 | GD 1/9 | | 176x108 |
| 0312.00024.10 | GD 2/4 | | 530x162 |



Половник (нерж сталь)

Ladle, S/S



| Код / Code | Ø | мл |
|---------------|------|------|
| 9468.00065.00 | 6.5 | 70 |
| 9468.00008.00 | 8 | 125 |
| 9468.00009.00 | 9 | 200 |
| 9468.00010.00 | 10 | 250 |
| 9468.00012.00 | 12 | 500 |
| 9468.00014.00 | 14 | 750 |
| 9468.00016.00 | 16 | 1000 |
| 0468.00008.01 | 22 | 1826 |
| 0468.00009.01 | 23,5 | 2515 |
| 0468.00010.01 | 25,5 | 3900 |

Шумовка

Skimmer, S/S



| Код / Code | Ø | |
|---------------|------|----------|
| 9340.00008.00 | 9 | |
| 9340.00010.00 | 10 | |
| 9340.00012.00 | 11 | |
| 9340.00014.00 | 12,5 | |
| 9340.00016.00 | 15 | |
| 0340.00006.01 | 17,5 | МОНОБЛОК |
| 0340.00007.01 | 20 | МОНОБЛОК |
| 0340.00008.01 | 21,5 | МОНОБЛОК |
| 0340.00009.01 | 25 | МОНОБЛОК |
| 0340.00010.01 | 28 | МОНОБЛОК |

Сервисная лопатка (спатула)

Turner / Serving Spatula, S/S



| Код / Code | СМ | |
|------------------------|----|----------|
| 8481.27001.10 | 27 | МОНОБЛОК |
| 8481.27000.70 | 36 | МОНОБЛОК |
| 8481.02005.04 | 30 | |
| ПЕРФОРИРОВАННАЯ | | |
| 8481.27001.20 | 27 | МОНОБЛОК |
| 8481.27000.80 | 36 | МОНОБЛОК |
| 8481.02005.03 | 30 | |

Ложка сервировочная

Serving Spoon, S/S



| Код / Code | см | |
|---------------|----|----------|
| 9481.26000.50 | 27 | МОНОБЛОК |
| 9481.26000.10 | 38 | МОНОБЛОК |
| 9481.26000.30 | 43 | МОНОБЛОК |
| 8481.02005.01 | 30 | |

ПЕРФОРИРОВАННАЯ

| | | |
|---------------|----|----------|
| 8481.26000.60 | 27 | МОНОБЛОК |
| 8481.26000.20 | 38 | МОНОБЛОК |
| 8481.26000.40 | 43 | МОНОБЛОК |

8481.02005.02 30

Ложка для соуса

Sauce Spoon, S/S



| Код / Code | см | |
|---------------|----|----------|
| 8481.27000.50 | 27 | МОНОБЛОК |
| 8481.27000.10 | 38 | МОНОБЛОК |
| 8481.27000.30 | 43 | МОНОБЛОК |

ПЕРФОРИРОВАННАЯ

| | | |
|---------------|----|----------|
| 8481.27000.60 | 27 | МОНОБЛОК |
| 8481.27000.20 | 38 | МОНОБЛОК |
| 8481.27000.40 | 43 | МОНОБЛОК |

Вилка для мяса

Meat Fork, S/S



| Код / Code | см | |
|---------------|----|----------|
| 8481.26000.70 | 50 | МОНОБЛОК |
| 8481.26000.80 | 70 | МОНОБЛОК |
| 8481.02004.01 | | |

Щипцы для спагетти

Spaghetti Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.00001.06 | 21 |

Щипцы для выпечки

Pastry Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.00002.03 | 21 |

Сервисные щипцы

Serving Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.00001.04 | 21 |

Щипцы для льда

Ice Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.00001.07 | 16 |

Щипцы для сахара

Sugar Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.01332.01 | 13 |

Щипцы для гриля

Grill Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|------|
| 8467.00001.01 | 24,5 |
| 8467.00001.02 | 26,5 |
| 8467.00001.03 | 32,5 |

Сервисные щипцы (поликарбонат(пк))

Polycarbonate Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.PDF30.69 | 23 |
| 8467.PDF30.72 | 30 |

Щипцы для барбекю

Grill Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|------------|----|
| T-2 L34 | 34 |
| T-2 L43 | 43 |

Щипцы для рыбы (нерж.сталь)

Fish Tongs, S/S



| Код / Code | CM |
|---------------|----|
| 8467.00448.05 | 23 |

Ножи кухонные Carving Knife S/S

| | Код / Code | | | | | |
|--|------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 121 | 122 | 446 | 123 | 124 | 125 |
| | 71 | 72 | 486 | 73 | 74 | 75 |
| | 129 | 130 | 406 | 131 | 132 | 133 |
| | 89 | 90 | 600 | 91 | 92 | |
| | 152 | 153 | 17 | 154 | 155 | 156 |
| | 480 | 138 | 483 | 404 | 405 | |

Топор Meat Cleaver

| | Код | MM |
|--|-----|-----|
| | 800 | 175 |
| | 801 | 300 |
| | 802 | 230 |
| | 803 | 270 |

Молоток



3535500



3535100

Разделочные доски из полиэтилена Polyethylene Cutting Board

| Код / Code | Д | Ш | В | |
|---------------|-----|-----|----|------------|
| 8356.32526.00 | 325 | 265 | 20 | белая |
| 8356.32526.10 | 325 | 265 | 20 | красная |
| 8356.32526.20 | 325 | 265 | 20 | синяя |
| 8356.32526.30 | 325 | 265 | 20 | желтая |
| 8356.32526.40 | 325 | 265 | 20 | зеленая |
| 8356.32526.50 | 325 | 265 | 20 | коричневая |
| 8356.50302.00 | 500 | 300 | 20 | белая |
| 8356.50302.10 | 500 | 300 | 20 | красная |
| 8356.50302.20 | 500 | 300 | 20 | синяя |
| 8356.50302.30 | 500 | 300 | 20 | желтая |
| 8356.50302.40 | 500 | 300 | 20 | зеленая |
| 8356.50302.50 | 500 | 300 | 20 | коричневая |
| 8356.60402.00 | 600 | 400 | 20 | белая |
| 8356.60402.10 | 600 | 400 | 20 | красная |
| 8356.60402.20 | 600 | 400 | 20 | синяя |
| 8356.60402.30 | 600 | 400 | 20 | желтая |
| 8356.60402.40 | 600 | 400 | 20 | зеленая |
| 8356.60402.50 | 600 | 400 | 20 | коричневая |

Держатель для разделочных досок Cutting Board rack, S/S

| Код / Code | Д | Ш | В |
|---------------|-----|-----|-----|
| 0356.31144.01 | 290 | 285 | 330 |



Ножи для шеф повара Chef Knife, S/S

| | Код / Code | | |
|--|------------|-----|-----|
| | 93 | 88 | 94 |
| | 139 | 140 | 141 |

Нож для хлеба / Bread knife

| | | |
|--|-----|-----|
| | 147 | 149 |
|--|-----|-----|

Нож для донера / Doner knife

| | | | |
|--|-----|-----|-----|
| | 780 | 781 | 782 |
|--|-----|-----|-----|

Мусат Knife sharpener



YB01-12

Лопатка Spatul



300



DELTA

ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА
FLAT PLATE



ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА
DEEP PLATE



ТАРЕЛКА ОВАЛЬНАЯ
OVAL PLATTER



ПИАЛА
BOWL



ПИАЛА
BOWL



| Код | См |
|-------------|----|
| D1 16 DU 00 | 16 |
| D1 18 DU 00 | 18 |
| D1 20 DU 00 | 20 |
| D1 22 DU 00 | 22 |
| D1 24 DU 00 | 4 |
| D1 26 DU 00 | 26 |
| D1 27 DU 00 | 27 |
| D1 30 DU 00 | 30 |
| D1 32 DU 00 | 32 |

| Код | См |
|-------------|----|
| D1 22 CK 00 | 22 |
| D1 23 CK 00 | 23 |
| D1 30 CK 00 | 30 |

| Код | См |
|-------------|----|
| DO 21 KY 00 | 21 |
| DO 24 KY 00 | 24 |
| DO 29 KY 00 | 29 |
| DO 34 KY 00 | 34 |
| DO 39 KY 00 | 39 |

| Код | См |
|-------------|----|
| EO 14 KK 00 | 14 |
| EO 19 KK 00 | 19 |
| EO 23 KK 00 | 23 |
| EO 27 KK 00 | 27 |

| Код | См |
|-------------|----|
| EO 06 JK 00 | 6 |
| EO 08 JK 00 | 8 |
| EO 10 JK 00 | 10 |
| EO 12 JK 00 | 12 |
| EO 14 JK 00 | 14 |
| EO 16 JK 00 | 16 |

ЧАШКА ДЛЯ СУПА
SOUP TUREEN



Чайная пара
CUP&SOUCER



ЧАЙНИК
TEA POT



МОЛОЧНИК
CREAMER



САХАРНИЦА
SUGAR BOWL



БАЗА
VASE



| Код | СС |
|-------------|------|
| DO 01 CR 00 | 3200 |

| Код | СС |
|-------------|-----|
| EO 02 CT 00 | 230 |
| EO 02 3C 00 | 170 |
| EO 02 NT 00 | 140 |
| EO 02 EK 00 | 90 |

| Код | СС |
|-------------|------|
| DO 01 DM 00 | 500 |
| DO 02 DM 00 | 750 |
| DO 03 DM 00 | 1000 |

| Код | СС |
|-------------|-----|
| DO 01 SU 00 | 100 |
| DO 02 SU 00 | 200 |
| DO 03 SU 00 | 300 |

| Код | Код |
|-------------|-------------|
| EO 01 HR 00 | DO 01 VZ 00 |
| EO 10 KJ 00 | |

INTERNATIONAL

ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА

FLAT PLATE



ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА

DEEP PLATE



ТАРЕЛКА ОВАЛЬНАЯ

OVAL PLATTER



КРУЖКА

MUG



НАБОР ДЛЯ СПЕЦИИ

SALT/ PAPPER SHAKER



ПОДСТАВКА ДЛЯ САЛФЕТКИ

NAPKIN HOLDER



| | |
|-------------|----|
| EO 15 DU 00 | 15 |
| EO 17 DU 00 | 17 |
| EO 19 DU 00 | 19 |
| EO 21 DU 00 | 21 |
| EO 23 DU 00 | 23 |
| EO 25 DU 00 | 25 |
| EO 28 DU 00 | 28 |
| EO 30 DU 00 | 30 |

| | |
|-------------|----|
| EO 20 CK 00 | 20 |
|-------------|----|

| | |
|-------------|----|
| EO 15 KY 00 | 15 |
| EO 19 KY 00 | 19 |
| EO 24 KY 00 | 24 |
| EO 26 KY 00 | 26 |
| EO 29 KY 00 | 29 |
| EO 34 KY 00 | 34 |
| EO 39 KY 00 | 39 |

| | |
|-------------|--|
| EO 01 MG 00 | |
| EO 02 MG 00 | |

| | |
|-------------|--|
| EO 01 TZ 00 | |
| EO 01 BR 00 | |
| EO 01 KR 00 | |

| | |
|-------------|--|
| GR 07 PC 00 | |
|-------------|--|

HONG KONG

ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА

FLAT PLATE



| Код | См |
|-----------|----|
| HKG25DU00 | 25 |
| HKG36DU00 | 36 |
| HKG40DU00 | 40 |
| | 42 |

ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА

DEEP PLATE



| Код | См |
|-----------|----|
| HKG28CK00 | 28 |

ТАРЕЛКА ОВАЛЬНАЯ

OVAL PLATTER



| Код | См |
|-----------|----|
| HKG25KY00 | 25 |
| HKG30KY00 | 30 |

ПИАЛА

BOWL



| Код | См |
|-----------|----|
| HKG21KK00 | 21 |
| HKG32KK00 | 32 |

ЧАЙНАЯ ПАРА

CUP&SOUCER



| Код | См |
|-----------|--------|
| HKG02CT00 | 180 CC |

MERID

ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА

FLAT PLATE



| Код | См |
|-----------|----|
| MER19DU00 | 19 |
| MER29DU00 | 29 |
| MER34DU00 | 34 |
| MER37DU00 | |
| MER42DU00 | |

ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА

DEEP PLATE



| Код | См |
|-----------|----|
| MER19CK00 | 19 |
| MER30CK00 | 30 |

ПЛОСКАЯ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ ТАРЕЛКА

RECT.FLAT PLATE



| Код | См |
|--------------|-------|
| MER34KY00 | 34 |
| MER34x18KY00 | 34*18 |

ГЛУБОКАЯ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ ТАРЕЛКА

DEEP RECT. PLATTER



| Код | См |
|-----------|-------|
| MER11SO00 | 10*4 |
| MER15KY00 | 15*10 |
| MER20KY00 | 20*10 |

ЧАЙНАЯ ПАРА

CUP&SOUCER



| Код | См |
|----------|--------|
| PE023C00 | 180 CC |
| PE024C00 | 210 CC |

MIMOZA

ПЛОСКАЯ ТАРЕЛКА

FLAT PLATE



| | |
|--------------|----|
| MMZ 18 DU 00 | 18 |
| MMZ 21 DU 00 | 21 |
| MMZ 25 DU 00 | 25 |
| MMZ 27 DU 00 | 27 |
| MMZ 29 DU 00 | 29 |
| MMZ 32 DU 00 | 32 |

ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА

DEEP PLATE



| | |
|--------------|----|
| MMZ 21 CK 00 | 21 |
| MMZ 22 CK 00 | 22 |

ТАРЕЛКА ОВАЛЬНАЯ

OVAL PLATTER



| | |
|--------------|----|
| MMZ 19 KY 00 | 19 |
| MMZ 24 KY 00 | 24 |
| MMZ 29 KY 00 | 29 |
| MMZ 34 KY 00 | 34 |
| MMZ 39 KY 00 | 39 |

ЧАШКА

BOWL



| | |
|--------------|----|
| MMZ 16 KK 00 | 16 |
| MMZ 19 KK 00 | 19 |
| MMZ 25 KK 00 | 25 |

ЧАЙНАЯ ПАРА

CUP&SOUCER



| | |
|--------------|-----|
| MMZ 02 3C 00 | 170 |
| MMZ 02 CT 00 | 230 |

Тостер / Toaster (Contact grill- Panini Grill)



Электрический
Electric

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| R72 | 270 | 360 | 220 | 1,2 |
| R71 | 355 | 355 | 235 | 1,2 |
| R76 | 400 | 340 | 250 | 1,2 |
| R73 | 525 | 455 | 260 | |



Электрический
Electric

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|------|-----|-----|-----|-----|
| R 80 | 505 | 460 | 320 | 2,4 |
| R 81 | 505 | 460 | 320 | 2,4 |



Стеклопанельная поверхность
Glass surface

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|------|-----|-----|-----|-----|
| R 69 | 445 | 460 | 225 | 1,2 |



Газовый
Gas

| Код | Д | Ш | В | Kcal |
|-------|-----|-----|-----|----------|
| R121B | 500 | 430 | 270 | 1,7 kcal |

Гриль / Griddles



Электрический (чугунный)
Casting surfaces electric

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|------|-----|-----|-----|-----|
| R 61 | 295 | 580 | 220 | 2 |
| R 63 | 420 | 470 | 250 | 2 |
| R 87 | 500 | 560 | 250 | 2 |
| R 89 | 700 | 550 | 260 | 2,8 |



Электрический (нерж)
Iron surfaces electric

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|-------|-----|-----|-----|-----|
| R 96 | 295 | 580 | 220 | 2 |
| R 83 | 500 | 560 | 250 | 2 |
| R 85 | 700 | 550 | 260 | 2,8 |
| RS89 | 900 | 550 | 260 | 3,4 |
| RS 91 | 100 | 550 | 260 | 3,4 |



Газовый (чугунный)
Casting surfaces Gas

| Код | Д | Ш | В | Kcal |
|-------|-----|-----|-----|------|
| R60CE | 295 | 580 | 220 | 2,8 |
| R86CE | 500 | 560 | 250 | 5,6 |
| R88CE | 700 | 550 | 260 | 5,6 |



Газовый (нерж)
Iron surfaces Gas

| Код | Д | Ш | В | Kcal |
|--------|-----|-----|-----|------|
| R60CEp | 295 | 580 | 220 | 2,8 |
| R86CEp | 500 | 560 | 250 | 5,6 |
| R88CEp | 700 | 550 | 260 | 5,6 |

Фритюрница / Fryers



фритюрница без крана
(Электрическая)

Single Fryer Electric

| Код | л | Д Ш В мм | кВт |
|------|---|-------------|-----|
| R 90 | 3 | 200x540x440 | 2,5 |
| R 91 | 5 | 300X540X445 | 2,5 |
| R101 | 8 | 350X490X270 | 2,5 |



Двойная фритюрница
(Электрическая)

Double Deep Fryer Electric

| Код | л | Д Ш В мм | кВт |
|-------|-----|-------------|-----|
| R 92 | 3+3 | 370x520x445 | 5 |
| R 93 | 5+5 | 490x555x495 | 5 |
| R 102 | 8+8 | 680x490x270 | 5 |



Фритюрница с краном
(Электрическая)

Fryer Electric With Faucet Tap

| Код | л | Д Ш В мм | кВт |
|-------|---|-------------|-----|
| R 110 | 6 | 550X340X390 | 2,7 |



Фритюрница газовая

Fryer With Gas

| Код | л | Д Ш В мм | Kcal |
|------|-----|-------------|------|
| R 94 | 5 | 270x550x350 | 3000 |
| R 95 | 5+5 | 540x480x360 | 6000 |
| R 96 | 8 | 370x640x430 | 3000 |
| R 97 | 8+8 | 670x600x370 | 6000 |

Соковыжималка / Juice Extractors



Механическая
Manuel

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|-------|-----|-----|-----|-----|
| PS 08 | 185 | 210 | 520 | |



Стандарт (для цитрусовых, электрическая)

Standart

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|-------|-----|-----|-----|------|
| SP 10 | 250 | 290 | 315 | 0,14 |



Люкс (для цитрусовых, электрическая)

Luxury

| Код | Д | Ш | В | кВт |
|-------|-----|-----|-----|------|
| PS 10 | 220 | 260 | 460 | 0,14 |



Соковыжималка

Juicer

| Код | Д | Ш | В | Kcal |
|-------|-----|-----|-----|------|
| PS 11 | 410 | 235 | 550 | 0,7 |

Сокоохладитель / Cold Drinks Dispenser



Сокоохладитель одинарный 20 л

Single Bowl 20 l

| Код | Д | Ш | В | |
|-------|-----|-----|-----|---|
| ST 10 | 230 | 470 | 760 | S |
| ST 11 | 230 | 470 | 760 | A |



Сокоохладитель двойной 20+20 л

Double Bowl 20+ 20 l

| Код | Д | Ш | В | |
|-------|-----|-----|-----|----|
| ST12 | 440 | 470 | 760 | S |
| ST 13 | 440 | 470 | 760 | SA |
| ST 14 | 440 | 470 | 760 | AA |



Сокоохладитель тройной 20+20+20 л

Three Bowl 20+20+20 l

| Код | Д | Ш | В | |
|-------|-----|-----|-----|-----|
| ST16 | 650 | 470 | 760 | SSS |
| ST 17 | 650 | 470 | 760 | SSA |
| ST19 | 650 | 470 | 760 | SAA |
| ST 20 | 650 | 470 | 760 | AAA |



Слаш машина

Slush machine

| Код | Д | Ш | В | л |
|-------|-----|-----|-----|----------|
| ST 26 | 570 | 370 | 730 | 10+10 |
| ST 27 | 570 | 580 | 730 | 10+10+10 |

Чайник электрический / Tea Brewer



Стандарт
Standart

| Код | л | Д | Ш | В | мм | кВт |
|-----|----|-----|-----|-----|----|------|
| R10 | 5 | 240 | 290 | 395 | | 0,9 |
| R12 | 9 | 300 | 335 | 405 | | 1,5 |
| R13 | 12 | 325 | 360 | 440 | | 2 |
| R14 | 15 | 345 | 380 | 445 | | 2 |
| R15 | 22 | 385 | 420 | 480 | | 2,2 |
| R16 | 36 | 450 | 480 | 570 | | 2,75 |
| R17 | 40 | 485 | 535 | 590 | | 2,75 |



Цифровой
Digital

| Код | л | Д | Ш | В | мм | кВт |
|-------|----|-----|-----|-----|----|------|
| DR 13 | 12 | 350 | 400 | 510 | | 1,75 |
| DR 15 | 22 | 410 | 460 | 575 | | 2,2 |



Золото
Gold

| Код | л | Д | Ш | В | мм | кВт |
|-------|----|-----|-----|-----|----|------|
| GR 13 | 12 | 350 | 400 | 525 | | 1,75 |
| GR 14 | 15 | 370 | 420 | 525 | | 1,75 |
| GR 15 | 22 | 410 | 460 | 575 | | 2,2 |



Кипятильник электрический
Water boiler

| Код | л | Д | Ш | В | мм | кВт |
|-----|----|-----|-----|-----|----|------|
| R34 | 12 | 325 | 360 | 440 | | 2 |
| R35 | 15 | 345 | 380 | 445 | | 2 |
| R36 | 22 | 385 | 420 | 480 | | 2,2 |
| R37 | 36 | 450 | 480 | 570 | | 2,75 |
| R38 | 40 | 485 | 535 | 590 | | 2,75 |

700 тепловая линия / 700 Series

Электрическая / Electrical

Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод - нерж. сталь AISI-304



| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|----------|-----------------------|-----------------------|----|
| ПЭ-722ДН | 400x700(740)x860(955) | 3/N/PE 400/50 5,5 кВт | 55 |

2 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощность 2,5 кВт - 1 шт., 3,0 кВт



| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|----------|-----------------------|----------------------|-----|
| ПЭ-724ШК | 850x700(740)x860(955) | 3/N/PE 400/50 14 кВт | 140 |

4 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощностью 4 кВт - 2 шт., 3,0 кВт - 2 шт

Конфорки: ступенчатое регулирование мощности (три режима работы)
 Духовой шкаф: включение и выключение режима конвекции, ступенчатое регулирование мощности (три режима работы) и автоматическое поддержание в камере заданного температурного режима
 Раздельное управление верхними и нижними ТЭНам



| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|----------|------------------------|------------------------|-----|
| ПЭ-726ШК | 1200x700(740)x860(955) | 3/N/PE 400/50 19,5 кВт | 187 |

6 чугунных конфорок, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт - 3 шт., 3,0 кВт - 3 шт

Духовой шкаф с конвекцией: 575x562x348 мм, потребляемая мощность – 3 кВт, максимальная температура духового шкафа 300°С подходит для использования стандартных габаритов GN 1/1

Противни из черного металла 525*480*30 мм - 3 шт.
 Нейтральный шкаф: габариты (ДxШxВ) – 370x855x430 мм

Материал: столешница, панель управления, воздуховод - нерж. сталь AISI-304, каркас и полка - оцинкованная сталь с порошковой покраской



| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|---------|-----------------------|-----------------------|----|
| ПЭ-722О | 400x700(740)x860(955) | 3/N/PE 400/50 5,5 кВт | 47 |

2 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощность 2,5 кВт - 1 шт., 3,0 кВт



| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|---------|-----------------------|----------------------|-----|
| ПЭ-724О | 850x700(740)x860(955) | 3/N/PE 400/50 11 кВт | 100 |

4 чугунные конфорки, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт - 2 шт., 3,0 кВт - 2 шт



| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|---------|------------------------|------------------------|-----|
| ПЭ-726О | 1200x700(740)x860(955) | 3/N/PE 400/50 16,5 кВт | 128 |

6 чугунных конфорок, 300x300 мм, мощностью 2,5 кВт - 3 шт., 3,0 кВт - 3 шт

800 тепловая линия / 800 Series

Электрическая / Electrical

Материал: столешница и панель управления - нерж. сталь AISI 304; боковые стенки, полка - оцинкованная сталь покрытая порошковой краской; ножки - нерж. сталь AISI 304; каркас - профильная труба прошедшая гальваническую обработку



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|-----------------------|----|
| ПЭ-812ОН | 550*850*860 | 3/Н/PE 400/50 5,5 кВт | 69 |

Конфорки образуют ровную поверхность; 2 чугунные разборные конфорки, 285*415 мм, мощность 2,5 кВт - 1 шт., 3,0 кВт - 1 шт.

Материал: столешница, панель управления, фронтальная часть - нерж. сталь AISI 304; задняя и боковые стенки - оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской; ножки - нерж. сталь AISI 304; каркас - профильная труба прошедшая гальваническую обработку



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|-----------------------|----|
| ПЭ-812Ш | 550*850*860 | 3/Н/PE 400/50 8,5 кВт | 91 |

Конфорки образуют ровную поверхность; 6 чугунных разборных конфорок, 285x415 мм, мощность 2,5 кВт - 3 шт., 3,0 кВт -3 шт.

Противни из углеродистой стали 460*346*20 мм. – 3 шт.

Материал: столешница и панель управления - нерж. сталь AISI 304; задняя, боковые стенки, полка - оцинкованная сталь покрытая порошковой краской; ножки - нерж. сталь AISI 304; каркас - профильная труба прошедшая гальваническую обработку



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|--------------------------|-----|
| ПЭ-8040 | 1050x850x860 | 3/Н/PE 400/50 230 11 кВт | 101 |

конфорки образуют ровную поверхность; 4 чугунные разборные конфорки, 285*415 мм, мощность 2,5 кВт - 2 шт., 3,0 кВт -2 шт.

Материал: столешница, панель управления - нерж.сталь AISI 304; дверь духовки, задняя и боковые стенки - оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской; ножки - нерж. сталь AISI 304; каркас - профильная труба прошедшая гальваническую обработку



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|--------------------------|-----|
| ПЭ-814Ш | 1050x850x860 | 3/Н/PE 400/50 230 15 кВт | 139 |

Конфорки образуют ровную поверхность; 4 чугунные разборные конфорки, 285*415 мм., мощность 2,5 кВт - 2 шт., 3,0 кВт -2 шт.

Противни из углеродистой стали 525*480*30 мм. – 3 шт.

Материал: столешница и панель управления - нерж. сталь AISI 304; задняя, боковые стенки, полка - оцинкованная сталь покрытая порошковой краской; ножки - нерж. сталь AISI 304; каркас - профильная труба прошедшая гальваническую обработку



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|----------------------------|-----|
| ПЭ-8060 | 1475x850x860 | 3/Н/PE 400/50 230 16,5 кВт | 195 |

Конфорки, образуют ровную поверхность; 6 чугунных разборных конфорок, 285*415 мм, мощность 2,5 кВт - 3 шт., 3,0 кВт -3 шт.

Материал: столешница, панель управления, фронтальная часть - нерж. сталь AISI 304; задняя и боковые стенки - оцинкованная сталь, покрытая порошковой краской; ножки - нерж. сталь AISI 304; каркас - профильная труба прошедшая гальваническую обработку



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|------------------------|-----|
| ПЭ-806Ш | 1475x850x860 | 3/Н/PE 400/50 20,5 кВт | 195 |

Конфорки образуют ровную поверхность; 6 чугунных разборных конфорок, 285x415 мм, мощность 2,5 кВт - 3 шт., 3,0 кВт -3 шт.

Противни из углеродистой стали 525*480*30 мм. – 3 шт.

Электрическая / Electrical

Материал: столешница, панели нижняя и управления, крышка - нерж. сталь AISI-304, боковые панели - нерж. сталь AISI-430, чаша - комбинированная сталь

Модель ПЖЭС-СГ исполнена с гладкой поверхностью.

Модель ПЖЭС-СР с рифленой поверхностью

Модель ПЖЭС-СК Комбинированная поверхность – гладкая + рифленая



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|-------------|----|
|------------|---------------|-------------|----|

700 Series

| | | | |
|--------------|-----------------------|-----------------------|------|
| ПЖЭС СГ-4/70 | 400x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 4,5 кВт | 47,5 |
| ПЖЭС СР-4/70 | 400x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 4,5 кВт | 47,5 |
| ПЖЭС СГ-4/7Н | 400x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 4,5 кВт | 63 |
| ПЖЭС СР-4/7Н | 400x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 4,5 кВт | 63 |

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|---------------|-------------|----|
|------------|---------------|-------------|----|

700 Series

| | | | |
|--------------|-----------------------|---------------------|----|
| ПЖЭС СК-8/70 | 850x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 9 кВт | 85 |
| ПЖЭС СК-8/7Н | 850x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 9 кВт | 92 |

Сковорода опрокидывающаяся Tilting Brat Pan

фронтальная часть, столешница, воздухопод, крышка - нерж. сталь AISI-304, боковые панели - нерж. сталь AISI-430, чаша - комбинированная сталь



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л |
|------------|---------------|-------------|---|
|------------|---------------|-------------|---|

700 Series

| | | | |
|----------|------------------------|-----------------------|----|
| СЭ-12/7Н | 1200x680(720)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 6 кВт | 65 |
| СЭЧ-8/7Н | 800x680(700)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 6,5 кВт | 40 |
| СЭ-8/7 | 800x700(680)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 6,5 кВт | 40 |

800 Series

| | | | |
|----------|--------------------------|-----------------------|----|
| СЭЧ-8/7Н | 800x680(720)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 6,5 кВт | 40 |
| СЭ-12/7Н | 1200x680(720)x 860 (955) | 3/Н/РЕ 400/50 6,5 кВт | 65 |
| СЭ-8/7 | 800x680(720)x 860 (955) | 3/Н/РЕ 400/50 6,5 кВт | 40 |

материал – чугун; толщина дна – 15 мм Бесступенчатое регулирование температуры.

Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона

Котлы Boiling Pan

Материал :полностью из нерж. стали AISI-304. Дно чаши AISI-316. Толщина стали чаши 2 мм. Толщина стали столешницы 1,2 мм.



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг | л |
|------------|---------------|-------------|----|---|
|------------|---------------|-------------|----|---|

700 Series

| | | | | |
|--------------|-----------------------|----------------------|----|-----|
| КЭП-60-8/7Н | 800x700(740)x860(950) | 3/Н/РЕ 400/50 9 кВт | 82 | 60 |
| КЭП-100-8/7Н | 800x700(740)x860(950) | 3/Н/РЕ 400/50 15 кВт | 92 | 100 |

800 Series

| | | | | |
|-------------|-----------------------|----------------------|--|--|
| КЭП100-8/7Н | 800x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 18 кВт | | |
|-------------|-----------------------|----------------------|--|--|

Смеситель для залива воды в чашу. Воронка для залива воды в пароводяную рубашку. Кран для слива содержимого большого диаметра 1- 1/2 с защитой от непроизвольного открывания. Защитный блок.

Материал: столешница, панель управления, воздуховод - нерж. сталь AISI-304, каркас и полка - оцинкованная сталь с порошковой покраской

Электрическая / Electrical



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|-----------------------|----------------------|----|
| ФЭС-4/7О | 800x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 -6 кВт | 36 |
| ФЭС-4/7Н | 400x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 -6 кВт | 47 |

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кг |
|------------|-----------------------|-----------------------|----|
| ФЭС-8/7О | 800x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 -12 кВт | 56 |
| ФЭС-8/7Н | 800x700(740)x860(955) | 3/Н/РЕ 400/50 -12 кВт | 69 |

Время выхода на рабочий режим, мин (не более) 20
 Рабочая температура, °С 190
 Минимальный объем масла одной ванны, л 20
 Бесступенчатое регулирование температуры.
 Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла.

Мармиты

Bain Mare

Электрическая / Electrical



| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л | КГ |
|------------|-----------------------|------------------------|----|----|
| МЭВС-4/7Н | 400x700(740)x860(955) | 1/Н/РЕ 230 / 50 -1 кВт | 24 | 33 |
| МЭВС-4/7О | 400x700(740)x860(955) | 1/Н/РЕ 230 / 50 -1 кВт | 24 | 36 |

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л | КГ |
|------------|-----------------------|------------------------|----|----|
| МЭВС-8/7О | 800x700(740)x860(955) | 1/Н/РЕ 230 / 50 -2 кВт | 48 | 80 |
| МЭВС-8/7Н | 800x700(740)x860(955) | 1/Н/РЕ 230 / 50 -2 кВт | 48 | 55 |

Время разогрева воды от 30 до 60 °С, не более, мин 25
 Максимальная температура воды в ванне, °С 80

Размещаются 3 gastronormы GN-1/3-150
 Бесступенчатое регулирование температуры от +35 до 90°С

900 тепловая линия / 900 Series



Электрические плиты с духовым шкафом Electric Ranges With Oven

Электрические настольные плиты Electric Boiling Tops

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц / кВт | OVEN Духовой шкаф |
|--------------------|---------------|----------------------|-------------------------|
| 7865.N1.12908.11 | 1200x900x850 | 3/N/PE 400/50 36 кВт | 6 кВт |
| 7865.N1.12908.11 S | 1200x900x850 | 3/N/PE 400/50 42 кВт | 9 кВт |
| 7865.N1.80908.11 | 800x900x850 | 3/N/PE 400/50 28 кВт | 6 кВт |

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц / кВт | POWER Мощность |
|------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| 865.N1.40903.21 | 400x900x280 | 00В / 3 NPE 50 Гц | 8 кВт |
| 865.N1.80903.21 | 800x900x280 | 00В / 3 NPE 50 Гц | 16 кВт |
| 7865.N1.12903.21 | 1200x900x280 | 00В / 3 NPE 50 Гц | 24 кВт |

700 тепловая линия / 700 Series



Электрические плиты Electric Ranges

Электрические настольные плиты Electric Boiling Tops

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц / кВт | POWER Мощность |
|------------------|---------------|---------------|-------------------|
| 7865.N1.80708.02 | 800x700x850 | 3/N/PE 400/50 | 16,4 кВт |

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц / кВт | POWER Мощность |
|------------------|---------------|-------------------|-------------------|
| 7865.N1.40703.12 | 800x700x280 | 00В / 3 NPE 50 Гц | 5,2 кВт |
| 7865.N1.80703.14 | 800x700x280 | 00В / 3 NPE 50 Гц | 10,4 кВт |

Ease of cleaning and extra strength with 1,5mm laser cut deep drawn monoblock cooktop

Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top

Overheat protection by safety switch

Temperature control between 90-450°C by 6 position selector switch

Thermostatic temperature control between 50-300°C

4 hot plate electric range oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN

Легкость в очищении и дополнительная прочность за счет цельнотянутой 1,5 мм варочной поверхности с использованием лазерной резки

Чугунные конфорки, герметически спаянные с цельной поверхностью

Защита от перегрева за счет предохранительных выключателей

Регулирование температуры в диапазоне 90-450°C с помощью 6-позиционного селекторного переключателя

Терморегуляция в диапазоне 50-300°C

Электрическая плита с 4 конфорками с размерами, подходящими для полки/посуды 2/1 GN

900 тепловая линия / 900 Series



Газовые плиты с духовым шкафом

Gas Ranges With Oven

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | OVEN Мощность печи |
|------------------|---------------|-------------------|--------------------------|
| 7865.N1.12908.10 | 1200x900x850 | 3x6 +3x10= 56 кВт | 8 кВт |
| 7865.N1.80908.10 | 900x800x850 | 2x6+2x10=40 кВт | 8 кВт |

Газовые настольные плиты

Gas Boiling Tops

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | OVEN Мощность печи |
|------------------|---------------|-------------|--------------------------|
| 7865.N1.80903.20 | 800x900x280 | 2x6+2x10 | 32 кВт |
| 7865.N1.40903.20 | 400x900x280 | 6+10 | 16 кВт |

700 тепловая линия / 700 Series



Газовые плиты

Gas Ranges

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кВт |
|------------------|---------------|-------------|-------|
| 7865.N1.80708.10 | 800x700x850 | 4X5 =27 кВт | 7 кВт |

Газовые настольные плиты

Gas Boiling Tops

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | кВт |
|------------------|---------------|-------------|--------|
| 7865.N1.40703.33 | 400x700x280 | 10 | 10 кВт |
| 7865.N1.80703.35 | 800x700x280 | 4x5 | 20 кВт |

Choice of 2,4 or 6 open burners combined with gas or electric static oven with piezo spark ignition

Flame failure safety devices on all open burners

Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption

Ease of cleaning and extra strength with deep drawn 2mm monoblock cooktop with rounded corners

New generation brass burners designed for maximum power, combustion and efficiency

Semi gloss, acid resistant and machine washable cast iron pan stand

Выбор из 2, 4 или 6 открытых конфорок в сочетании со стационарным газовым или электрическим духовым шкафом с пьезоэлектрическим зажиганием

Предохранительные устройства при погасании пламени на всех открытых конфорках

Постоянно горящий фитиль для автоматического розжига на каждой конфорке для обеспечения наилучшей производительности и значительного сокращения потребления электроэнергии

Легкость в очищении и дополнительная прочность за счет цельнотянутой 2 мм варочной поверхности со скругленными углами

Новое поколение латунных конфорок, предназначенных для максимальной мощности, горения и эффективности

Полуглянцевая кислотостойкая чугунная подставка под посуду, которую можно мыть в машине

4 burner gas range oven: GN 2/1

- 6 burner gas range oven: GN 2/1

- "S" model 6 burner gas range oven: 1060x550x275mm

Газовая плита с 4 конфорками: GN 2/1

- Газовая плита с 6 конфорками: GN 2/1

- Газовая плита модели "S" с 6 конфорками: 1060x550x275 мм

Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод - нерж. сталь AISI-304



ГРИЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ ГЛАДКИЙ GRILL PLATE OVER BENCH (SMOOTH)

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | Surface |
|------------|---------------|-------------|---------|
|------------|---------------|-------------|---------|

Газ / Gas

| | | | |
|------------------|-------------|----------------------|----------|
| 7864.N1.80903.19 | 800x900x280 | 3/N/PE 400/50 18 кВт | ½ S- ½ G |
| 7864.N1.80903.16 | 800x900x280 | 3/N/PE 400/50 18 кВт | Smooth |
| 7864.N1.80903.13 | 900x800x280 | 3/N/PE 400/50 18 кВт | Groove |
| 7864.N1.40903.06 | 400x900x280 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | Smooth |
| 7864.N1.40903.03 | 400x700x280 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | Groove |
| 7864.N1.80703.19 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 14 кВт | ½ S- ½ G |
| 7864.N1.80703.16 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 14 кВт | Smooth |
| 7864.N1.80703.13 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 14 кВт | Groove |
| 7864.N1.40703.06 | 400x700x280 | 3/N/PE 400/50 7 кВт | Smooth |
| 7864.N1.40703.03 | 400x700x280 | 3/N/PE 400/50 7 кВт | Groove |

ГРИЛЬ НАСТОЛЬНЫЙ РИФЛЕННЫЙ/ГЛАДКИЙ GRILL PLATE OVER BENCH (1/2 SMOOTH-1/2 GROOVE)

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | Surface |
|------------|---------------|-------------|---------|
|------------|---------------|-------------|---------|

Электрическая / Electrical

| | | | |
|------------------|-------------|-----------------------|----------|
| 7864.N1.80903.14 | 900x800x280 | 3/N/PE 400/50 12 кВт | ½ S- ½ G |
| 7864.N1.80903.17 | 800x900x280 | 3/N/PE 400/50 12 кВт | Smooth |
| 7864.N1.40903.11 | 900x800x280 | 3/N/PE 400/50 12 кВт | Groove |
| 7864.N1.40903.04 | 800x900x280 | 3/N/PE 400/50 6 кВт | Smooth |
| 7864.N1.40903.01 | 900x800x280 | 3/N/PE 400/50 6 кВт | Groove |
| 7864.N1.80703.14 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | ½ S- ½ G |
| 7864.N1.80703.17 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | Smooth |
| 7864.N1.80903.11 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | Groove |
| 7864.N1.40703.04 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 4,5 кВт | Smooth |
| 7864.N1.40703.01 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 4,5 кВт | Groove |

Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up

- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistant

Нагревательные элементы, расположенные под жарочной панелью, обеспечивают равномерное распределение тепла и быстрый нагрев

- Регулирование температуры в диапазоне 50-300°C
- Выбор жарочных поверхностей: гладкие, наполовину или полностью рифленые
- Вариант с твердым хромированным зеркальным покрытием для легкой чистки, снижения теплового излучения и устойчивости к царапинам



Грили

CHARGRILL, GAS

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт |
|------------|---------------|-------------|
|------------|---------------|-------------|

| | | |
|------------------|--------------|--------|
| 7864.N1.80903.70 | 800x900x280 | 30 кВт |
| 7864.N1.12903.70 | 1200x900x280 | 40 кВт |



Гриль лавовый двойной, настольный, газовый

GAS LAVASTONE GRILL OVER BENCH

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт |
|------------|---------------|-------------|
|------------|---------------|-------------|

| | | |
|------------------|-------------|--------|
| 7864.N1.80903.12 | 800x900x280 | 20 кВт |
| 7864.N1.40903.20 | 400x900x280 | 10 кВт |

*Heavy duty cast iron char radians and flame arrestor broiling grates on each burner

*130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling

*Высокопрочные чугунные радианы для углей и огнезащитные решетки на каждой конфорке

*Чугунные двусторонние решетки шириной 130 мм для самоочистки и равномерного обжаривания

*Height adjustable and removable "V" shaped stainless steel grates channel the excess fat into fat collection drawer

*Independently controlled heat zones for maximum versatility, Piezo spark ignition

• Flame failure safety devices



Код / Code Габариты , мм В / Гц /кВт

Код / Code Габариты , мм В / Гц /кВт

900 тепловая линия / 900 Series

Газ / Gas

| | | |
|------------------|-------------|--------|
| 7856.N1.80908.14 | 800x900x850 | 44 кВт |
| 7856.N1.40908.04 | 400X900X850 | 22 кВт |

Электрическая / Electrical

| | | |
|-------------------|-------------|----------------------|
| 7856.N1..80908.02 | 800x900x850 | 3/N/PE 400/50 36 кВт |
| 7856.N1.40908.02 | 400X900X850 | 3/N/PE 400/50 18 кВт |

700 тепловая линия / 700 Series

Газ / Gas

| | | |
|---------------|-------------|--------|
| 7856.80703.13 | 800x700x850 | 20 кВт |
| 7856.40703.03 | 400x700x280 | 10 кВт |

Электрическая / Electrical

| | | |
|---------------|-------------|----------------------|
| 7856.80703.11 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 22 кВт |
| 7856.40703.11 | 400x700x280 | 3/N/PE 400/50 11 кВт |

AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene

- Tank capacity of 22 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 2 half size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models

Прочные внешние панели из нержавеющей стали

- Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены
- Бак емкостью 22 литра
- Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла
- Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки
- Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C
- Поставляется с 2 корзинами половинного размера для каждого бака
- Предохранительное термореле с функцией ручного сброса
- Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание на газовых моделях
- Нагревательные элементы в защитном кожухе из материала с низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла
- Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку электрических моделей

Газовые и электрические макаронварки

Gas & Electric Pasta Cookers

Электрическая / Electrical

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | Serie |
|------------------|---------------|----------------------|-------|
| 7858.N1.80908.23 | 800x900x850 | 3/N/PE 400/60 24 кВт | 900 |
| 7858.N1.40908.23 | 400X900X850 | 3/N/PE 400/60 12 кВт | 900 |
| 7856.N1.80703.11 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/60 22 кВт | 700 |
| 7856.N1.40703.11 | 400x700x280 | 3/N/PE 400/60 11 кВт | 700 |

Газ / Gas

| | | | |
|------------------|-------------|--------|-----|
| 7858.N1.80908.23 | 800x900x850 | 36 кВт | 900 |
| 7858.N1.40908.23 | 400X900X850 | 18 кВт | 900 |
| 7856.N1.40703.03 | 800x700x280 | 10 кВт | 700 |
| 7856.N1.80703.13 | 400x700x280 | 20 кВт | 700 |





| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л |
|------------|---------------|-------------|---|
|------------|---------------|-------------|---|

Непрямого нагрева / Indirect gas

| | | | |
|------------------|--------------|-----------------------|-----|
| 7855.N1.80708.04 | 800X700X850 | 230 V /NPE 50 11 /кВт | 60 |
| 7855.N1.80908.01 | 800x900x850 | 230 V /NPE 50 22 /кВт | 100 |
| 7855.N1.80908.02 | 800x900x850 | 230 V /NPE 50 22 /кВт | 150 |
| 7855.N1.10908.03 | 1000x900x850 | 230 V /NPE 50 33 /кВт | 250 |

Прямого нагрева / Direct gas

| | | | |
|------------------|--------------|-----------------------|-----|
| 7855.N1.80708.14 | 800X700X850 | 230 V /NPE 50 11 /кВт | 60 |
| 7855.N1.80908.11 | 800x900x850 | 230 V /NPE 50 22 /кВт | 100 |
| 7855.N1.80908.12 | 800x900x850 | 230 V /NPE 50 22 /кВт | 150 |
| 7855.N1.10908.13 | 1000x900x850 | 230 V /NPE 50 33 /кВт | 250 |

Электрическая / Electrical

| | | | |
|------------------|--------------|----------------------|-----|
| 7855.N1.80908.04 | 800x900x280 | 3/N/PE 400/50 18 кВт | 100 |
| 7855.N1.80908.05 | 800x700x280 | 3/N/PE 400/50 18 кВт | 150 |
| 7855.N1.10908.07 | 1000x900x850 | 3/N/PE 400/50 27 кВт | 250 |
| 7855.N1.80708.01 | 800X700X850 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | 60 |

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л |
|------------|---------------|-------------|---|
|------------|---------------|-------------|---|

Газ / Gas

| | | | |
|------------------|--------------|-------------------------|-----|
| 7867.N1.80708.04 | 800x700x850 | 230 V /NPE 50 13 /кВт | 50 |
| 7867.N1.80908.01 | 800x900x850 | 230 V /NPE 50 20 /кВт | 80 |
| 7867.N1.10908.02 | 1000x900x850 | 230 V /NPE 50 24 /кВт | 100 |
| 7867.N1.12908.03 | 1200x900x850 | 230 V /NPE 50 30 /кВт | 130 |
| 7867.N1.16908.14 | 1600x900x850 | 400 V /3 NPE 50 44 /кВт | 205 |

Электрическая / Electrical

| | | | |
|------------------|--------------|-----------------------|-----|
| 7867.N1.80708.01 | 800x700x850 | 3/N/PE 400/50 7,5 кВт | 50 |
| 7867.N1.80908.04 | 800x900x850 | 3/N/PE 400/50 9 кВт | 80 |
| 7867.N1.10908.05 | 1000x900x850 | 3/N/PE 400/50 12 кВт | 100 |
| 7867.N1.12908.06 | 1200x900x850 | 3/N/PE 400/50 15 кВт | 130 |
| 7867.N1.16908.18 | 1600x900x850 | 3/N/PE 400/50 21 кВт | 205 |



ПИЩЕВОРАЧНЫЙ

EXTERNAL STEAM BOILLING PAN, 500 LT

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л |
|------------|---------------|-------------|---|
|------------|---------------|-------------|---|

| | | | |
|---------------|----------|--|-----|
| 7855.00500.00 | 1000x920 | | 500 |
| 7855.00400.00 | 1200X825 | | 400 |

ПОДСТАВКА СО ШКАФОМ / STAND WITH CABINET

| | | | |
|------------------|--------------|--|--|
| 7876.N1.40905.00 | 400X900X550 | | |
| 7876.N1.80905.00 | 800X900X550 | | |
| 7876.N1.12905.00 | 1200X900X550 | | |

| | | | |
|------------------|-------------|--|--|
| 7876.N1.40705.00 | 400X700X550 | | |
| 7876.N1.80705.00 | 800X700X550 | | |



ПИЩЕВОРАЧНЫЙ АФТОМАТИЧЕСКИЙ

AUTOMATIC TILTING KETTLE, 500 LT,GAS

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц /кВт | л |
|------------|---------------|-------------|---|
|------------|---------------|-------------|---|

| | | | |
|---------------|-------------|----|-----|
| 7855.500LG.01 | 800x900x850 | 56 | 500 |
|---------------|-------------|----|-----|

ПОДСТАВКА С ПОЛКОЙ / STAND WITH SHELF

| | | | |
|------------------|--------------|--|--|
| 7876.N1.40905.10 | 400X900X550 | | |
| 7876.N1.80905.10 | 800X900X550 | | |
| 7876.N1.12905.10 | 1200X900X550 | | |

| | | | |
|------------------|-------------|--|--|
| 7876.N1.40705.10 | 400X700X550 | | |
| 7876.N1.80705.10 | 800X700X550 | | |



Жарочные шкафы серии ШЭЖ предназначены для жарки и запекания мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания. В ассортименте RADA представлены шкафы с одной камерой (ШЭЖ-921), с двумя независимыми камерами (ШЭЖ-922) и тремя независимыми камерами (ШЭЖ-923). Материал изготовления – нержавеющая сталь (лицевая панель и панель управления) и окрашенный металл.

фронтальная часть - нерж.сталь AISI-304, каркас и полка - оцинкованная сталь с полимерным покрытием



ШЭЖ-921



ШЭЖ-922



ШЭЖ-923

| Код | Габариты , мм | В / Гц /кВт | ол-во ТЭНов на одну камеру | кг | Максимальная температура шкафа, °С | Время разогрева шкафа до температуры 250°С, мин (не более) |
|---------|-------------------|---------------------|----------------------------|-----|------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| ШЭЖ-921 | 850*915(980)*1140 | 1/Н/РЕ 220 V 4 кВт | 8 | 87 | 300 | 20 |
| ШЭЖ-922 | 850x915(980)x1625 | 3/Н/РЕ 400/50 8 кВт | 8 | 152 | 300 | 20 |
| ШЭЖ-923 | 850x915(980)x1625 | 3/Н/РЕ 400/50—12кВт | 8 | 200 | 300 | 20 |

Пароконвектоматы / Steam Convection Ovens

Функции пароконвектомата АПК:

- Режим обработки горячим воздухом при температуре от 30°С до 250°С
- Режим обработки паром при температуре от 30°С до 250°С
- Режим обработки паром при температуре 100°С
- Режим быстрого охлаждения камеры
- Режим регенерации (обработка паром при температуре от 120°С до 160°С)

Пять режимов работы:

1. Конвекция, +30 °С – +250 °С;
2. Пар, +30 °С – +250 °С;
3. Пар +100°С;
4. Регенерация , +120°С - +160°С;
5. Охлаждение рабочей камеры.



| Модель | габариты, мм | Номинальное напряжение, В | В / Гц /кВт | кг | Номинальное напряжение, В | Тип аппарата |
|------------|---------------------------|---------------------------|-------------|-----|---------------------------|--------------|
| АПК-6-1/1 | 845(945*)x780(845**)x740 | | 6 GN 1/ 1 | 187 | 3/Н/ 380400-10 кВт | бойлерный |
| АПК-10-1/1 | 845(945*)x780(845**)x1000 | | 10 GN 1/ 1 | 244 | 3/Н/РЕ 400/50 21 кВт | бойлерный |

Тех. Характеристики:

- Задание параметров приготовления производится с помощью энкодера;
- Система быстрого охлаждения рабочей камеры;
- Способ образования пара бойлерный;
- Наружный температурный зонд для измерения температуры внутри продукта;
- Наружный ручной душ с регулировкой струи;
- Водосборник и дверной водосборник даже при открытой двери;
- Двойная стеклянная дверь с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом;
- Система охлаждения слива воды в канализацию (температура не более + 70°С);
- Панель управления — пленочная клавиатура;
- Отображение на панели управления заданных и текущих параметров работы (температуры, времени);
- Одноходовой механизм открывания двери.
- Внутренние размеры камеры (глубина-ширина-высота, мм): 620x435x500

| Код / Code | Габариты , мм | В / Гц / кВт |
|------------|---------------|--------------|
|------------|---------------|--------------|

ГАЗ / GAS

| | | | |
|---------------|-----------|---------------|--------------------|
| 7890.20G21.03 | 20 GN 2/1 | 1100x944x2011 | 230 V / 50 40 /кВт |
| 7890.10G21.03 | 10 GN 2/1 | 1100x930x1203 | 230 V / 50 30 /кВт |
| 7890.95701.03 | 10 GN 1/1 | 900x816x1203 | 230 V / 50 19 /кВт |
| 7890.6G110.03 | 6 GN 1/1 | 900x816x913 | 230 V / 50 12 /кВт |

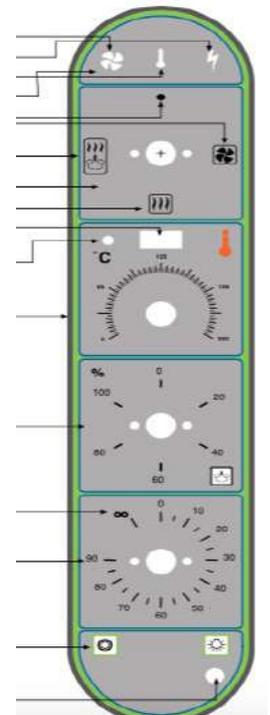
Электрическая / Electrical

| | | | |
|---------------|-----------|---------------|----------------------|
| 7890.20G21.01 | 20 GN 2/1 | 1100x944x1910 | 3/N/PE 400/50 42 кВт |
| 7890.10G21.01 | 10 GN 2/1 | 1100x930x1057 | 3/N/PE 400/50 21 кВт |
| 7890.10G11.01 | 10 GN 1/1 | 900x816x1057 | 3/N/PE 400/50 17 кВт |
| 7890.95708.01 | 6 GN 1/1 | 900x816x767 | 3/N/PE 400/50 11 кВт |



Пульт управления / Control Panel

- Motor Overload Indicator / Индикатор перегрузки двигателя
- Electricity Indicator / Индикатор электроэнергии
- Oven Over Heat Temperature Indicator / Индикатор температуры перегрева печи
- All Cooking Functions Off / Отключение всех функций приготовления пищи
- Failure Indicators Section / Секция индикации неисправностей
- Cooking With Steam / Готовка на пару
- Cooldown / Охлаждение
- Heating System Indicator / Индикатор системы нагрева
- Cooking Function Setting Section / Секция установки функций приготовления пищи
- Dry Cooking / Сухое жарение
- Digital Temperature Indicator / Цифровой температурный индикатор
- Oven Temperature Control Section / Секция регулирования температуры печи
- Steam Setting Switch / Переключатель настройки пара
- Continuous Cooking / Непрерывное приготовление пищи
- Cooking Time (Adjustable by Minute) Mechanically Controlled
- Cooking Time (Adjustable by Minute) Mechanically Controlled
- Время приготовления (регулируется поминутно) с механическим управлением
- Reset Button - Only Gas Models (Optional) Кнопка сброса – только у газовых моделей (дополнительно)
- Continuous Cooking / Непрерывное приготовление пищи



10 GN 1/1 – 20 GN 1/1 – 6 GN 1/1 capacity

- All gas models works with LPG and natural gas
- Gas and electrical models are available
- Stainless steel body and cooking cabinet
- Isolated heating cabinet for heat saving
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Digital thermostat heat control
- Injection system for steam
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside.
- Four position function knob to cool down the cabinet when choosing with or without steam cooking.
- Secure gas valve with automatic lighting and pilot burner.
- 20 GN 1/1 adaptable to 10 GN 2/1

- Емкость 10 GN 1/1 – 20 GN 1/1 – 6 GN 1/1
- Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе
- Газовые и электрические модели
- Корпус и варочная камера из нержавеющей стали
- Изолированная варочная камера для сбережения тепла
- Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры
- Цифровой термостат регулирования тепла
- Система впрыска пара
- Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы
- Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца
- Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри
- 4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без
- Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой
- 20 GN 1/1 адаптируется к 10 GN 2/1



XEVC-2011-EPR
 20 GN1/1
 35 кВт
 380 В
 882x1043x1866
 185 Kg



XEVC-1011-EPR
 10GN1/1
 18,5 кВт
 380 В
 750x773x1010
 105 Kg



XEVC-0711-EPR
 7 GN1/1
 11,7 кВт
 380 В
 750x773x843
 75 Kg



XEVC-0511-E1R
 5GN1/1
 7 кВт
 220В-1Ф/380-3Ф
 750x773x675
 60 Kg

Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики . Пароконвекционная печь с запатентованной системой пароувлажнения Steam.Maxi, электрическая, гастрономическая, сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ), расстояние между уровнями 67 мм, щуп с 4-мя точками измерения в комплекте, технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T, Multi.Time (поуровневый контроль времени готовки с возможностью установки до 10 таймеров), автоматические программы готовки CHEFUNOX для 9 групп продуктов, MISE.EN.PLACE (технология поуровневого контроля времени готовки, позволяющая закончить приготовление разных продуктов одновременно), ADAPTIVE.Cooking (уникальная запатентованная технология - оптимизация процесса приготовления в зависимости от загрузки печи), температурный режим 30 C-260 C, автоматическая система мойки, 4 скорости вентилятора + 4 полустатических положения, тройное стекло в дверце, камера из нержавеющей стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики



XEVC-2011-E1R
 20 GN1/1
 29,3 кВт
 380 В
 882x1043x1866
 266



XEVC-1011-E1R
 10GN1/1
 14 кВт
 380 В
 750x773x1010
 95



XEVC-0711-E1R
 7 GN1/1
 9,9 кВт
 380 В
 750x773x843
 84



XEVC-0511-E1R
 5GN1/1
 7 кВт
 220В-1Ф/380-3Ф
 750x773x675
 60

Пароконвекционная печь на (гастроёмкости в комплект не входят) с системой пароувлажнения Steam.Maxi. Печь электрическая, гастрономическая, сенсорная панель управления MASTER.Touch с возможностью создания и сохранения программ в памяти (256 ячеек для программ). Расстояние между уровнями 67 мм. Щуп в комплекте. Технология Mind Maps (сохранение программ готовки в виде графиков), функция Delta T. Автоматическая система мойки, 2 скорости вентилятора, камера из нерж. стали AISI 304, LED подсветка, система самодиагностики, в комплект входит тележка.



МАСТЕР

Достоинствами линии раздачи **МАСТЕР** являются функциональность, модульность, эргономичность и гармоничный дизайн. Все элементы выполнены из шлифованной нержавеющей стали толщиной 1 мм и имеют внутренний каркас из профильной трубы. В линии раздачи Мастер идеально сочетаются уникальные конструкторские решения ЛР Вега с лаконичностью форм ЛР Школьник. В линию раздачи входят открытый и закрытый варианты холодильных витрин. Уникальная система распределения воздуха в холодильных витринах предохраняет продукты от заветривания. Линия поставляется в двух вариантах – элементы длиной 1120 и 1500 мм. Глубина модулей – 705 мм. В составе линии 17 элементов, что позволяет подобрать необходимый комплект для любого помещения.

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|--------------------|
| ПН-15/7Н-01 | 1500x705(1035)x870 |
| ПН-11/7Н-01 | 1120x705(1035)x870 |

ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|------------------------|
| ДП-2 | 650x705(1035)x870(990) |

КАССОВАЯ КАБИНА



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|--------------------|
| ККУ-11/7Н | 1120x705(1035)x870 |

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|-----------------------|
| МЭП-У-15/7Н | 1500x705(1035)x(1525) |

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|-----------------------|
| МЭВ-15/7Н | 1500x705(1035)x(1525) |
| МЭВ-11/7Н | 1120x705(1035)x(1525) |

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|-----------------------|
| МЭПС3-15/7Н | 1500x705(1035)x(1210) |
| МЭПС2-11/7Н | 1120x705(1035)x(1210) |

ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|---------------|
| ПП-2-6/7СХН | 630x675x1630 |

ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|---------------|
| ПП-1-6/7СН | 630x675x1290 |

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ С ПОЛКОЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|-----------------------|
| ПН-15/7Н | 1500x705(1035)x(1210) |
| ПН-11/7Н | 1120x705(1035)x(1210) |

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|--------------------|
| ПВО-15/7Н | 1500x705(1035)x870 |
| ПВО-11/7Н | 1120x705(1035)x870 |

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|---------------------|
| ПВ-15/7Н | 1500x705(1035)x1720 |
| ПВ-11/7Н | 1120x705(1035)x1720 |



ВЕГА

ВЕГА – максимально технологичная линия. Сочетает в себе гибкость конфигурации, высокое качество комплектующих и уникальные конструкторские решения. Универсальный дизайн позволяет использовать ВЕГУ в самых разнообразных интерьерах. ВЕГУ оценят требовательные клиенты, для которых важны тонкие профессиональные нюансы. Например, в комплектацию линии входят стеклянные полки с подсветкой, а также стеклянные защитные экраны (мармитов и открытых охлаждаемых прилавков) – на всех основных элементах. Кроме базовых элементов в линию ВЕГА входит расширенный список оборудования, такого как: угловые элементы (внутренние и внешние, 45 и 90 градусов), прилавок для приборов и подогреватель для тарелок (на них возможна установка стандартных комплектующих). Благодаря полной линейке возможно размещение линии как в прямостоящем варианте, так и угловых комбинациях.

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|--------------------------|
| 3МЭП-У-15/7 | 1500x700(1030)x870(1420) |

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД МЭВ-11/7



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|--------------------------|
| 3МЭВ-15/7 | 1500x700(1030)x870(1420) |
| 3МЭВ-11/7 | 1100x700(1030)x870(1420) |

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|--------------------------|
| 3МЭПС3-15/7 | 1500x700(1030)x870(1420) |
| 3МЭПС2-11/7 | 1100x700(1030)x870(1420) |

КАССОВАЯ КАБИНА



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|----------------------|
| 3ККУ-11/7 Н | 1100x700 (1030)x 870 |

ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



| Код / Code | Габариты , мм |
|---------------|----------------------|
| 3ПП-1-65 /7СН | 650x700 (1030)x1600 |

ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|------------------------|
| ЗДП-2 | 650x700(1030)x870(990) |

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|--------------------------|
| 3ПН-15/7Н | 1500x700(1030)x870(1420) |
| 3ПН-11/7Н | 1100x700(1030)x870(1420) |

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ЗАКРЫТЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|-------------------------|
| 3ПУ-45Н | 885(1140)x700(1030)x870 |
| 3ПУ-90Н | 885(1140)x700(1030)x870 |

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|--------------------------|
| 3ПВО-15/7Н | 1500x700(1030)x870(1420) |
| 3ПВО-11/7Н | 1100x700(1030)x870(1420) |

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|---------------------|
| 3ПВ-15/7Н | 1500x705(1035)x1720 |
| 3ПВ-11/7 Н | 1120x705(1035)x1720 |



ШКОЛЬНИК

Линия ШКОЛЬНИК спроектирована специально для организаций бюджетной сферы, в частности – учебных заведений. Функционально линия отвечает всем современным требованиям организации общественного питания. Столешницы, полки и направляющие изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Передние и боковые панели из оцинкованной стали, окрашенной серой эпоксиполиэфирной краской. Линия включает все необходимые для рабочей расстановки элементы: прилавки-витрины охлаждаемые (закрытый и открытый), прилавки нейтральные, прилавок для столовых приборов и подносов, кассовая кабина и мармиты (первых, вторых блюд и универсальный). Элементы линии доступны в двух вариантах длины: 1120 и 1500 мм.

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|--------------------|
| ПН-15/7Н-01 | 1500x705(1035)x870 |
| ПН-11/7Н-01 | 1120x705(1035)x870 |

ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|------------------------|
| ДП-2 | 650x705(1035)x870(990) |

КАССОВАЯ КАБИНА



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|--------------------|
| ККУ-11/7Н | 1120x705(1035)x870 |

МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|--------------|-----------------------|
| ЗМЭП-У-15/7Н | 1500x705(1035)x(1525) |

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|-----------------------|
| МЭВ-15/7Н | 1500x705(1035)x(1525) |
| МЭВ-11/7Н | 1120x705(1035)x(1525) |

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|-----------------------|
| МЭПС3-15/7Н | 1500x705(1035)x(1210) |
| МЭПС2-11/7Н | 1120x705(1035)x(1210) |

ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



| Код / Code | Габариты , мм |
|-------------|---------------|
| ПП-2-6/7СХН | 630x675x1630 |

ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|---------------|
| ПП-1-6/7СН | 630x675x1290 |

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ С ПОЛКОЙ



| Код / Code | Габариты , мм |
|------------|-----------------------|
| ПН-15/7Н | 1500x705(1035)x(1210) |
| ПН-11/7Н | 1120x705(1035)x(1210) |

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ



| Код | Габариты , мм |
|-----------|--------------------|
| ПВО-15/7Н | 1500x705(1035)x870 |
| ПВО-11/7Н | 1120x705(1035)x870 |

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ



| Код | Габариты , мм |
|----------|---------------------|
| ПВ-15/7Н | 1500x705(1035)x1720 |
| ПВ-11/7Н | 1120x705(1035)x1720 |



ТЕСТОМЕС / DOUGH KNEADING MACHINE



| Модель | Д X Ш X В CM | В / Гц / кВт | ПОТЕНЦИАЛ | кг |
|-------------|--------------|--------------|-----------|-----|
| НУМ 360 m | 38x63x65 | 220-0,37 | 10 | 56 |
| НУМ 430 m | 60x84x96 | 220-0,75 | 20 | 105 |
| НУМ 500 m | 66x89x101 | 220—1,1 | 30 | 114 |
| НУМ 600 m | 66x101x100 | 220—1,1 | 45 | 150 |
| НУМ 750 m | 81x114x104 | 220—1,5 | 75 | 182 |
| НУМ 850 m | 91x124x113 | 220—1,5 | 100 | 257 |
| НУМ 900 t | 103x140x121 | 380—2,2 | 125 | 295 |
| НУМ 1000D t | 120x156x121 | 380—4,5 | 200 | 440 |

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ / PLANET MIXER



| Модель | Д X Ш X В CM | В / Гц / кВт | ПОТЕНЦИАЛ | кг |
|-------------|--------------|--------------|-----------|-----|
| МКУ 300 H m | 55x76x101 | 220 | 20 | 230 |
| МКУ 360 H m | 55x80x109 | 220 | 30 | 236 |
| МКУ 400 H m | 60x83x111 | 220 | 40 | 250 |
| МКУ 430 H m | 60x87x115 | 220 | 60 | 263 |
| МКУ 450 H m | 85x102x148 | 220 | 80 | 293 |

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА / POTATO PEELING MACHINE



| Модель | Д X Ш X В CM | В / Гц / кВт | ПОТЕНЦИАЛ | кг |
|-----------|--------------|--------------|-----------|----|
| PAT 650 t | 43x76x85 | 380- 0,75 | 10 | 38 |
| PAT 800 t | 43x76x100 | 380- 0,75 | 20 | 45 |

ХЛЕБОРЕЗКА / BREAD SLICER



| Модель | Д X Ш X В CM | В / Гц / кВт | mm | кг |
|-----------|--------------|--------------|----|-----|
| DLM 780 m | 85x96x129c | 220—0,55 | 16 | 89 |
| DLM 990 m | 85x116x129 | 220—0,55 | 16 | 205 |

МЯСОРУБКА / MEAT GRINDER



| Модель | Д X Ш X В CM | В / Гц / кВт | ПОТЕНЦИАЛ | кг |
|----------------------------------------|--------------|--------------|-----------|----|
| EPA 12 m | 27x62x35 | 220—0,55 | 100 кг | 26 |
| EPA 22 t | 28x74x38 | 380- -1,1 | 400 кг | 56 |
| EPA 32 t | 33x86x43 | 400- -2,2 | 600 кг | 86 |
| МЯСОРУБКА С ФУНКЦИЕЙ ОХЛАЖДЕНИЯ | | | | |
| ESG 22 t | 28x74x38 | 380- -1,1 | 400 кг | 86 |
| ESG 32 t | 33x86x43 | 400- -2,2 | 600 кг | 86 |

**ПИЛА ДЛЯ МЯСА И КОСТЕЙ
SAW FOR MEAT AND BONES**



| Модель | Д X Ш X В CM | В / Гц / кВт | кг |
|-------------------|--------------|--------------|----|
| KET 210 t | 58x63x104 | 380---0,75 | 69 |
| НЕРЖ.СТАЛЬ | | | |
| KET 211 t | 50x56x96 | 380---0,75 | 74 |

Стол входной для посудомойки

Inlet Table



12/7,2ДН

1200x730x850

Стол выходной для посудомойки

Outlet Table



СЧП-8/6Н

800x600x855

Стол для сбора отходов, закрытый

Pot washing sink



7771.12080.00

1200x800x850

Стол для сбора отходов

Scrapping table without under shelf



7712.12070.03

1200x700x850

Основная корзина для тарелок и подносов

Rack Base For Plate and Tray



ОТВ 50

500x500x50

Основная корзина для тарелок и подносов

Rack Base For Plate and Tray



ОСКВ 50

500x500x50

Основная корзина с ячейками

Base Rack With Compartment



ОБЫ 50

500x500x50

Душевое устройство

PRE- WASH HOSE



GD 2

500x500x50

Тележка для обслуживания с двумя полками

Service Trolley Two Shelves



0913.00507.01

550x800x850

Тележка для обслуживания с тремя полками

Service Trolley Three Shelves



0913.00508.01

550x800x850

Тележка-шпилька

Rack Trolley



40*60 , 20 46*62*176

GN 1/ 1 17 40*55*156

GN 2/ 1 17 59*66*156

Пристенная раковина для мытья рук (рукомойник)

Wall mounted, knee operated hand washing sink



7759.50393

500x390x230

POLAIR Standart

Холодильные шкафы с металлическими дверьми

Metal doors Refrigerators

Рассчитаны на работу при высоких значениях температуры окружающей среды и относительной влажности воздуха. Имеют цельнозаливные пенополиуретаном корпуса без щелей и стыков, гарантирующие надежную термоизоляцию охлаждаемого пространства, механическую прочность и долговечность шкафов. Оснащены профессиональной динамической холодильной системой, обеспечивающей эффективное и равномерное охлаждение продуктов на всех полках шкафов, экономичное энергопотребление.



500-700 л



1000-1400 л



DM107-S

| Модель | Диапазон рабочих температур, °С | Объем, л | Габаритные размеры, мм | В/Гц |
|--------|---------------------------------|----------|------------------------|------|
|--------|---------------------------------|----------|------------------------|------|

Среднетемпературные / Medium temperature

| | | | | |
|---------|--------|------|---------------|--------|
| CM105-S | 0...+6 | 500 | 697x665x2028 | 230/50 |
| CM107-S | 0...+6 | 700 | 697x895x2028 | 230/50 |
| CM110-S | 0...+6 | 1000 | 1402x665x2028 | 230/50 |
| CM114-S | 0...+6 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |

Низкотемпературные / Low temperature

| | | | | |
|---------|-------------|------|---------------|--------|
| CB105-S | не выше -18 | 500 | 697x665x2028 | 230/50 |
| CB107-S | не выше -18 | 700 | 735x930x2064 | 230/50 |
| CB114-S | не выше -18 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |

Универсальные / Universal

| | | | | |
|---------|---------|------|---------------|--------|
| CV105-S | 5... +5 | 500 | 697x665x2028 | 230/50 |
| CV107-S | 5... +5 | 700 | 697x895x2028 | 230/50 |
| CV110-S | 5... +5 | 1000 | 1402x665x2028 | 230/50 |
| CV114-S | 5... +5 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |

Комбинированные / Combined

| | | | | |
|---------|-------------------|---------|---------------|--------|
| CC214-S | 0..+6/не выше -18 | 700+700 | 1402x895x2028 | 230/50 |
|---------|-------------------|---------|---------------|--------|

Со стеклянными дверьми / Glass Door

| | | | | |
|---------|---------|------|---------------|--------|
| DM107-S | 1...+10 | 700 | 697x945x2028 | 230/50 |
| DM114-S | 1...+10 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |

POLAIR Grande

Из нержавеющей стали

Stainless Steel

Рассчитаны на работу при температуре окружающей среды до +40°C и относительной влажности воздуха до 80%.

Имеют цельнозаливные пенополиуретаном корпуса без щелей и стыков, гарантирующие надежную термоизоляцию охлаждаемого пространства, механическую прочность и долговечность шкафов.

Оснащены профессиональной динамической холодильной системой* (с медно-алюминиевыми батареями конденсатора и испарителя и мощными осевыми вентиляторами), обеспечивающей эффективное и равномерное охлаждение продуктов на всех полках шкафов, экономичное энергопотребление.



500-700 л



1000-1400 л



DM105-G

| Модель | Диапазон рабочих температур, °C | Объем, л | Габаритные размеры, мм | В/Гц |
|-------------------------------------------------|---------------------------------|----------|------------------------|--------|
| Среднетемпературные / Medium temperature | | | | |
| CM105-G | 0...+6 | 500 | 697x665x2028 | 230/50 |
| CM107-G | 0...+6 | 700 | 697x895x2028 | 230/50 |
| CM110-G | 0...+6 | 1000 | 1402x665x2028 | 230/50 |
| CM114-G | 0...+6 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |
| Низкотемпературные / Low temperature | | | | |
| CB107-G | не выше -18 | 700 | 735x930x2064 | 230/50 |
| CB114-G | не выше -18 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |
| Универсальные / Universal | | | | |
| CV105-G | 5... +5 | 500 | 697x665x2028 | 230/50 |
| CV107-G | 5... +5 | 700 | 697x895x2028 | 230/50 |
| CV110-G | 5... +5 | 1000 | 1402x665x2028 | 230/50 |
| CV114-G | 5... +5 | 1400 | 1402x895x2028 | 230/50 |
| Со стеклянными дверьми / Glass Door | | | | |
| DM107-G | 1...+10 | 700 | 697x945x2028 | 230/50 |

Морозильные и холодильные лари / Deep Freeze



Морозильные и холодильные лари POLAIR разработаны специалистами итальянской инженеринговой компании и выпускаются на линии итальянского производства способом конвейерной сборки.

Морозильные лари POLAIR относятся к климатическому классу 4+ уверенно работают в помещениях и на открытых площадках* торговли и общепита при температуре окружающей среды до +35° С

Диапазон рабочих температур от -25° до -18° С и от +1 до +10 С Толщина термоизолирующих стенок корпусов ларей POLAIR составляет 70 мм.



DF120SF-S



DF130SC-S



SF150LF-G

| Модель | Диапазон рабочих температур, °С | Объем, л | Габаритные размеры, мм | В/Гц |
|--------|---------------------------------|----------|------------------------|------|
|--------|---------------------------------|----------|------------------------|------|

Standard с плоскими стеклами / Standard flat glass

| | | | | |
|-----------|-----------|-----|--------------|--------|
| DF120SF-S | -25...-18 | 215 | 790x630x912 | 230/50 |
| DF130SF-S | -25...-18 | 320 | 1070x630x912 | 230/50 |
| DF140SF-S | -25...-18 | 426 | 1350x630x912 | 230/50 |
| DF150SF-S | -25...-18 | 532 | 1630x630x912 | 230/50 |

Standard с изогнутыми стеклами / Standard with curved glass

| | | | | |
|-----------|-----------|-----|--------------|--------|
| DF120SC-S | -25...-18 | 159 | 790x630x853 | 230/50 |
| DF130SC-S | -25...-18 | 241 | 1070x630x853 | 230/50 |
| DF140SC-S | -25...-18 | 323 | 1350x630x853 | 230/50 |
| DF150SC-S | -25...-18 | 405 | 1630x630x853 | 230/50 |

Standard с глухими крышками / Standard with durable covers

| | | | | |
|-----------|-----------|-----|--------------|--------|
| SF120LF-S | -25...-18 | 197 | 790x722x880 | 230/50 |
| SF130LF-S | -25...-18 | 295 | 1070x722x880 | 230/50 |
| SF140LF-S | -25...-18 | 393 | 1350x722x880 | 230/50 |
| F150LF-S | -25...-18 | 491 | 1630x722x880 | 230/50 |

Grande с глухими крышками / Grande with durable covers

| | | | | |
|-----------|-----------|-----|--------------|--------|
| SF120LF-G | -25...-18 | 197 | 790x722x880 | 230/50 |
| SF130LF-G | -25...-18 | 295 | 1070x722x880 | 230/50 |
| SF140LF-G | -25...-18 | 393 | 1350x722x880 | 230/50 |
| SF150LF-G | -25...-18 | 491 | 1630x722x880 | 230/50 |

Standard среднетемпературные / Standard medium temperature



DC130SF-S



DC140SF-S

| | | | | |
|-----------|----------|-----|--------------|--------|
| DC130SF-S | +1...+10 | 320 | 1070x630x912 | 230/50 |
| DC140SF-S | +1...+10 | 426 | 1350x630x912 | 230/50 |



Холодильные столы / Counter Type Refrigerator



Надежно работает при высоких внешних температурах – до +43°C. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали.



| Модель | Диапазон рабочих температур, °C | Объем, л | Габаритные размеры, мм | В/Гц |
|--------|---------------------------------|----------|------------------------|------|
|--------|---------------------------------|----------|------------------------|------|

Среднетемпературные / Medium temperature

| | | | | |
|---------|----------|-----|------------------|--------|
| TM2-G | -2...+10 | 270 | 1200x604x850/910 | 230/50 |
| TM2GN-G | -2...+10 | 320 | 1200x705x850/910 | 230/50 |
| TM3-G | -2...+10 | 400 | 1630x605x850/910 | 230/50 |
| TM3GN-G | -2...+10 | 450 | 1630x705x850/910 | 230/50 |
| TM4GN-G | выше -18 | 600 | 2060x705x850/910 | 230/50 |

Низкотемпературные / Low temperature

| | | | | |
|---------|----------|-----|------------------|--------|
| TB2GN-G | выше -18 | 320 | 1200x705x850/910 | 230/50 |
| TB3GN-G | выше -18 | 450 | 1630x705x850/910 | 230/50 |
| TB4GN-G | выше -18 | 600 | 2060x705x850/910 | 230/50 |

Со стеклянными дверьми / Glass Door

Для приготовления пиццы / Pizza Preparation Units



TD3-G



TM3pizza-G

Со стеклянными дверьми / Glass Door

| | | | | |
|---------|----------|-----|------------------|--------|
| TD3-G | +1...+10 | 400 | 1630x605x850/910 | 230/50 |
| TD3GN-G | +1...+10 | 450 | 1630x705x850/910 | 230/50 |

Для приготовления пиццы / Pizza Preparation Units

| | | | | |
|--------------|----------|-----|-------------------|--------|
| TM2pizza-G | -2...+10 | 270 | 1200*605*850/1000 | 230/50 |
| TM2GNpizza-G | -2...+10 | 320 | 1200*705*850/1000 | 230/50 |
| TM3pizza-G | -2...+10 | 400 | 1630*605*850/1000 | 230/50 |
| TM3GNpizza-G | -2...+10 | 450 | 1630*705*850/1000 | 230/50 |

Холодильные камеры POLAIR – модульные сборно-разборные конструкции из сэндвич-панелей, предназначены для поддержания температуры, создаваемой внутри камер холодильными машинами.



Камера морозильная, толщина стенки 80 мм

| Код / Code | Размеры, мм | | Температура, С | Напряжение, В |
|-------------------|-------------------|----------------------------------------------|----------------|---------------|
| KXH-2,94 MM109SF | 1360*1360, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-4,41 MM109SF | 1360*1960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-6,61 MM111SF | 1960*1960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-7,71 MM113SF | 1960*2260, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-8,81 MM115SF | 1960*2560, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-11,02 MM218SF | 1960*3160, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-11,75 MM218SF | 2560*2560, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 220 |
| KXH-16,16 MM222SF | 2560*3460, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |
| KXH-19,09 MM222SF | 2560*4060, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |
| KXH-23,50 MM226SF | 2560*4960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |
| KXH-26,44 MM232SF | 2560*5560, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |
| KXH-26,25 MM232SF | 3460*4060, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |
| KXH-31,03 MM232SF | 4060*4060, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |
| KXH-32,31 MM232SF | 3460*4960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-5...+5) | 380 |

Камеры морозильные

Камера морозильная, толщина стенки 80 мм

| Код / Code | Размеры, мм | | Температура, С | Напряжение, В |
|-------------------|-------------------|----------------------------------------------|----------------|---------------|
| KXH-2,94 MB108SF | 1360*1360, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-4,41 MB108SF | 1360*1960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-6,61 MB109SF | 1960*1960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-7,71 MB109SF | 1960*2260, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-8,81 MB211SF | 1960*2560, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-11,02 MB211SF | 1960*3160, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-11,75 MB211SF | 2560*2560, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 220 |
| KXH-16,16 MB214SF | 2560*3460, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 380 |
| KXH-19,09 MB216SF | 2560*4060, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 380 |
| KXH-23,50 MM220SF | 2560*4960, h=2200 | Дверной блок универсальный: 1020x2040 - 1 шт | (-20...-15) | 380 |

Односекционные
Single Bowl



Двухсекционные
Double Bowl



Трёхсекционные
Three Bowl



| Код / Code | Д X Ш X В ММ | Глубина |
|------------|--------------|---------|
| ВМ-1/430 | 530x530x870 | 300 |
| ВМ-1/530 | 630x630x870 | 400 |
| ВМ-1/600 | 700x700x870 | 450 |
| ВМ-1/700 | 800x800x870 | 450 |

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | Глубина, мм |
|------------|--------------|-------------|
| ВМ-2/430 | 1010x530x870 | 300 |
| ВМ-2/530 | 1210x630x870 | 400 |
| ВМ-2/600 | 1350x700x870 | 450 |
| ВМ-2/700 | 1550x800x870 | 450 |

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | Глубина, мм |
|------------|--------------|-------------|
| ВМ-3/430 | 1490x530x870 | 300 |
| ВМ-3/530 | 1790x630x870 | 400 |
| ВМ-3/600 | 2000x700x870 | 450 |
| ВМ-3/700 | 2300x800x870 | 450 |

Цельнотянутые



ATESY
EQUIPMENT AND CONSUMABLES

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | Глубина |
|-----------------------------|-----------------|---------|
| ВМЦ 1/600 односекционная | 600 X 600 X 870 | 250 |

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | Глубина |
|------------------------------|------------------|---------|
| ВМЦ 2/1200 двухсекционная | 1200 x 600 x 870 | 250 |

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | Глубина |
|-------------------------------|------------------|---------|
| ВМЦ 1/1200 с левым СТОЛОМ | 1200 x 600 x 870 | 250 |
| ВМЦ 1/1200 с правым СТОЛОМ | 1200 x 600 x 870 | 250 |

мойка одногнездная, с сушкой, обвязкой и юбкой
Single bowl, single drainer sink unit with fascia



мойка двухгнездная с сушкой, обвязкой и юбкой
Double bowl, single drainer sink unit with fascia



Мойка трехгнездная с юбкой
Three bowls sinks with fascia



| Код / Code | Д X Ш X В ММ | МОЙКИ СЛЕВА |
|---------------|------------------|-------------|
| 7754.106A5.11 | 1000 X 600 X 850 | 40*40*25 |
| 7754.126A5.11 | 1200 X 600 X 850 | 40*40*25 |
| 7754.146E5.11 | 1400 X 600 X 850 | 50*40*25 |
| 7754.107C5.11 | 1000 X 700 X 850 | 50*50*30 |
| 7754.127C5.11 | 1200 X 700 X 850 | 50*50*30 |
| 7754.147C5.11 | 1400 X 700 X 850 | 50*50*30 |

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | МОЙКИ СЛЕВА |
|---------------|------------------|-------------|
| 7754.146A5.21 | 1400 X 600 X 850 | 40*40*25 |
| 7754.166A5.21 | 1600 X 600 X 850 | 50*40*25 |
| 7754.186E5.21 | 1800 X 600 X 850 | 50*40*25 |
| 7754.157B5.21 | 1500 X 700 X 850 | 40*50*25 |
| 7754.187C5.21 | 1800 X 700 X 850 | 50*50*30 |
| 7754.187C5.21 | 1800 X 700 X 850 | 50*50*30 |

| Код / Code | Д X Ш X В ММ | МОЙКИ СЛЕВА |
|---------------|------------------|-------------|
| 7758.166A7.35 | 1600 X 600 X 850 | 40*40*25 |
| 7758.186E7.35 | 1800 X 600 X 850 | 50*40*25 |
| 7758.187C7.35 | 1800 X 700 X 850 | 50*50*30 |
| 7758.197C7.35 | 1900 X 700 X 850 | 50*50*30 |

Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм. Края столешницы имеют подгиб для предотвращения травматизма персонала. Столешница усилена подложкой из ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Толщина столешницы – 40 мм. Материал каркаса: оцинкованная сталь толщиной 1,2 мм. Стойки каркаса представляют собой уголок с фальцованными краями для увеличения жесткости конструкции и исключения травмоопасности. Опорные ножки регулируются по высоте в пределах 20 мм и изготовлены из нержавеющей стали с пластиковой подложкой снизу для предотвращения повреждения пола. Полка-решетка выполнена из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм. Полка-решетка располагается от пола на расстоянии 350 мм. Нагрузка на стол – не более 100 кг.* Все модели столов имеет стандартную высоту 870 мм."

Без борта
Working bench



| Код / Code | Д | Ш | В |
|---------------|------|-----|-----|
| CP-2/600/600 | 600 | 600 | 870 |
| CP-2/950/600 | 950 | 600 | 870 |
| CP-2/1200/600 | 1200 | 600 | 870 |
| CP-2/1500/600 | 1500 | 600 | 870 |
| CP-2/1800/600 | 1800 | 600 | 870 |
| CP-2/950/700 | 950 | 700 | 870 |
| CP-2/1200/700 | 1200 | 700 | 870 |
| CP-2/1500/700 | 1500 | 700 | 870 |
| CP-2/1800/700 | 1800 | 700 | 870 |
| CP-2/950/800 | 950 | 800 | 870 |
| CP-2/1200/800 | 1200 | 800 | 870 |
| CP-2/1500/800 | 1500 | 800 | 870 |
| CP-2/1800/800 | 1800 | 800 | 870 |

С бортом

Working bench with splashback



| Код / Code | Д | Ш | В |
|---------------|------|-----|-----|
| CP-3/600/600 | 600 | 600 | 870 |
| CP-3/950/600 | 950 | 600 | 870 |
| CP-3/1200/600 | 1200 | 600 | 870 |
| CP-3/1500/600 | 1500 | 600 | 870 |
| CP-3/1800/600 | 1800 | 600 | 870 |
| CP-3/950/700 | 950 | 700 | 870 |
| CP-3/1200/700 | 1200 | 700 | 870 |
| CP-3/1500/700 | 1500 | 700 | 870 |
| CP-3/1800/700 | 1800 | 700 | 870 |
| CP-3/950/800 | 950 | 800 | 870 |
| CP-3/1200/800 | 1200 | 800 | 870 |
| CP-3/1500/800 | 1500 | 800 | 870 |
| CP-3/1800/800 | 1800 | 800 | 870 |

Профессиональные

Столешница изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 (для СП «Люкс» – AISI 304) толщиной 0,8 мм и усилена подложкой из ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Толщина столешницы – 50 мм. Нагрузка на столешницу должна быть не более 100 кг.* Каркас разборный, собирается с помощью болтов М6. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы Ø40 мм из стали AISI 430 длиной 820 мм (для столов серии «Люкс» со стойками из нержавеющей трубы 40x40 мм из стали AISI 304) с приваренными уголками для крепления столешницы (в верхней части) и уголками для крепления полки на высоте 350 мм от пола (в нижней части). В стойки запрессованы регулируемые по высоте пластиковые ножки, позволяющие изменять высоту стола в пределах 20 мм. Сплошная полка стола выполнена из нержавеющей стали и крепится к уголкам на каркасе. Для усиления прочности снизу полки установлен швеллер."

Стол рабочий с обвязкой, без борта

Working bench



| Код | Д | Ш | В |
|---------------|------|-----|-----|
| СП-2/600/600 | 600 | 600 | 870 |
| СП-2/950/600 | 950 | 600 | 870 |
| СП-2/1200/600 | 1200 | 600 | 870 |
| СП-2/1500/600 | 1500 | 600 | 870 |
| СП-2/1800/600 | 1800 | 600 | 870 |
| СП-2/950/700 | 950 | 700 | 870 |
| СП-2/1200/700 | 1200 | 700 | 870 |
| СП-2/1500/700 | 1500 | 700 | 870 |
| СП-2/1800/700 | 1800 | 700 | 870 |
| СП-2/950/800 | 950 | 800 | 870 |
| СП-2/1200/800 | 1200 | 800 | 870 |
| СП-2/1500/800 | 1500 | 800 | 870 |
| СП-2/1800/800 | 1800 | 800 | 870 |

Стол рабочий с полкой, борта

Working bench with shelf and splashback



| Код | Д | Ш | В |
|---------------|------|-----|-----|
| СП-3/600/600 | 600 | 600 | 870 |
| СП-3/950/600 | 950 | 600 | 870 |
| СП-3/1200/600 | 1200 | 600 | 870 |
| СП-3/1500/600 | 1500 | 600 | 870 |
| СП-3/1800/600 | 1800 | 600 | 870 |
| СП-3/950/700 | 950 | 700 | 870 |
| СП-3/1200/700 | 1200 | 700 | 870 |
| СП-3/1500/700 | 1500 | 700 | 870 |
| СП-3/1800/700 | 1800 | 700 | 870 |
| СП-3/950/800 | 950 | 800 | 870 |
| СП-3/1200/800 | 1200 | 800 | 870 |
| СП-3/1500/800 | 1500 | 800 | 870 |
| СП-3/1800/800 | 1800 | 800 | 870 |

Стол рабочий с обвязкой, без борта
Working bench without shelf



| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.12060.83 | 1200X600X850 |
| 7911.12070.83 | 1400X600X850 |
| 7911.14060.83 | 1600X600X850 |
| 7911.14070.83 | 1900X600X850 |
| 7911.16060.83 | 1200X700X850 |
| 7911.16070.83 | 1400X700X850 |
| 7911.19060.83 | 1600X700X850 |
| 7911.19070.83 | 1900X600X850 |

Стол рабочий с полкой, борта
Working bench with shelf



| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.12060.81 | 1200X600X850 |
| 7911.14060.81 | 1400X600X850 |
| 7911.16060.81 | 1600X600X850 |
| 7911.19060.81 | 1900X600X850 |
| 7911.12070.81 | 1200X700X850 |
| 7911.14070.81 | 1400X700X850 |
| 7911.16070.81 | 1600X700X850 |
| 7911.19070.81 | 1900X600X850 |

Стол рабочий с 2-мя полками, без борта
Working bench with double shelf



| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.12060.82 | 1200X600X850 |
| 7911.14060.82 | 1400X600X850 |
| 7911.16060.82 | 1600X600X850 |
| 7911.19060.82 | 1900X600X850 |
| 7911.12070.82 | 1200X700X850 |
| 7911.14070.82 | 1400X700X850 |
| 7911.16070.82 | 1600X700X850 |
| 7911.19070.82 | 1900X600X850 |

Стол рабочий с полкой, без борта, передвижной

Mobile bench with shelf



| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.12060.15 | 1200X600X850 |
| 7911.14060.15 | 1400X600X850 |
| 7911.16060.15 | 1600X600X850 |
| 7911.19060.15 | 1900X600X850 |
| 7911.12070.15 | 1200X700X850 |
| 7911.14070.15 | 1400X700X850 |
| 7911.16070.15 | 1600X700X850 |
| 7911.19070.15 | 1900X600X850 |

Стол рабочий со шкафом, бортом и 2-мя полками

Working bench with cupboard and shelf



| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.12060.13 | 1200X600X850 |
| 7911.14060.13 | 1400X600X850 |
| 7911.16060.13 | 1600X600X850 |
| 7911.19060.13 | 1900X600X850 |
| 7911.12070.13 | 1200X700X850 |
| 7911.14070.13 | 1400X700X850 |
| 7911.16070.13 | 1600X700X850 |
| 7911.19070.13 | 1900X600X850 |

Стол рабочий с полиэтиленовой столешницей, с бортом и с обвязкой

Working bench with polyethylen top



| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.12060.23 | 1200X600X850 |
| 7911.14060.23 | 1400X600X850 |
| 7911.16060.23 | 1600X600X850 |
| 7911.19060.23 | 1900X600X850 |
| 7911.12070.23 | 1200X700X850 |
| 7911.14070.23 | 1400X700X850 |
| 7911.16070.23 | 1600X700X850 |
| 7911.19070.23 | 1900X600X850 |

Разрубочная колода с полиэтиленовой столешницей

Meat block with polyethylen top

| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.05050.91 | 500X500X850 |
| 7911.06060.91 | 600X600X850 |
| 7911.06070.91 | 600X700X850 |
| 7911.07070.91 | 700X500X850 |



Разрубочная колода с деревянной столешницей

Meat block with wooden top

| Код / Code | Д X Ш X В ММ |
|---------------|--------------|
| 7911.05050.91 | 500X500X850 |
| 7911.06060.91 | 600X600X850 |
| 7911.06070.91 | 600X700X850 |
| 7911.07070.91 | 700X500X850 |



Стеллаж Кухонный / Storage Shelves



Стеллажи СТК(Н)

СТК(Н)-Профессиональные

Стойки из оцинкованной стали

Стойки из нержавеющей стали

AISI430 стойки - AISI304 труба ø40мм

Galvanized Shelves (Solid)

Stainless Steel Shelves (Solid)

Cold Stor Storage shelves (perforated)



ATESY

| Код / Code | Д | Ш | В см |
|--------------|-----|----|------|
| СТК- 600/400 | 60 | 40 | 160 |
| СТК- 950/400 | 95 | 40 | 160 |
| СТК-1200/400 | 120 | 40 | 160 |
| СТК-1500/400 | 150 | 40 | 160 |
| СТК- 600/500 | 60 | 50 | 160 |
| СТК- 950/500 | 95 | 50 | 160 |
| СТК-1200/500 | 120 | 50 | 160 |
| СТК-1500/500 | 150 | 50 | 160 |
| СТК- 600/600 | 60 | 60 | 160 |
| СТК- 950/600 | 95 | 60 | 160 |
| СТК-1200/600 | 120 | 60 | 160 |
| СТК-1500/600 | 150 | 60 | 160 |

| Код / Code | Д | Ш | В mm |
|---------------|-----|----|------|
| СТКН- 600/400 | 60 | 40 | 160 |
| СТКН- 950/400 | 95 | 40 | 160 |
| СТКН-1200/400 | 120 | 40 | 160 |
| СТКН-1500/400 | 150 | 40 | 160 |
| СТКН- 600/500 | 60 | 50 | 160 |
| СТКН- 950/500 | 95 | 50 | 160 |
| СТКН-1200/500 | 120 | 50 | 160 |
| СТКН-1500/500 | 150 | 50 | 160 |
| СТКН- 600/600 | 60 | 60 | 160 |
| СТКН- 950/600 | 95 | 60 | 160 |
| СТКН-1200/600 | 120 | 60 | 160 |
| СТКН-1500/600 | 150 | 60 | 160 |

| Код / Code | Д | Ш | В mm |
|----------------|-----|----|------|
| СТКН- 600/400П | 60 | 40 | 160 |
| СТКН- 950/400П | 95 | 40 | 160 |
| СТКН-1200/400П | 120 | 40 | 160 |
| СТКН-1500/400П | 150 | 40 | 160 |
| СТКН- 600/500П | 60 | 50 | 160 |
| СТКН- 950/500П | 95 | 50 | 160 |
| СТКН-1200/500П | 120 | 50 | 160 |
| СТКН-1500/500П | 150 | 50 | 160 |
| СТКН- 600/600П | 60 | 60 | 160 |
| СТКН- 950/600П | 95 | 60 | 160 |
| СТКН-1200/600П | 120 | 60 | 160 |
| СТКН1500/600П | 150 | 60 | 160 |

Стеллаж кухонный для тарелок оцинк. Сталь

Стеллаж кухонный для тарелок и стаканов оцинк. Сталь 1 полка для стаканов

Стеллаж кухонный для тарелок каркас-AISI430 сушка-AISI304

Storage Shelf for Plates (Galvanized)

Storage Shelf for Plates and Glass (Galvanized)

Storage Shelf for Plates and Glass (Stainless Steel)



| Код / Code | Д | Ш | В mm | тарелок |
|------------|-----|----|------|---------|
| СКТ- 650-Э | 60 | 30 | 165 | 76 |
| СКТ- 900-Э | 95 | 30 | 165 | 104 |
| СКТ-1200-Э | 122 | 30 | 165 | 152 |

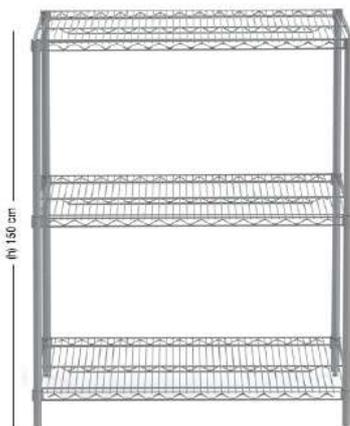
| Код / Code | Д | Ш | В mm | тарелок |
|-------------|-----|----|------|---------|
| СКТС- 650-Э | 65 | 32 | 164 | 57 |
| СКТС- 900-Э | 92 | 32 | 164 | 78 |
| СКТС-1200-Э | 122 | 32 | 164 | 114 |

| Код / Code | Д | Ш | В mm | тарелок |
|------------|-----|----|------|---------|
| СКТ-1/ 600 | 60 | 30 | 165 | 88 |
| СКТ-1/ 950 | 95 | 30 | 165 | 140 |
| СКТ-1/1200 | 122 | 30 | 165 | 180 |
| СКТ-1/1500 | 150 | 30 | 165 | 228 |

Стеллаж решетчатый

Wire Shelves (Stainless Steel, Chormage Plate, Powder Coat)

| Код / Code | Д | Ш | 3 полки В см | 4 полки В см |
|------------|----|-----|--------------|--------------|
| | 46 | 91 | 150 | 183 |
| | 46 | 122 | 150 | 183 |
| | 46 | 137 | 150 | 183 |
| | 46 | 152 | 150 | 183 |
| | 46 | 183 | 150 | 183 |
| | 53 | 91 | 150 | 183 |
| | 53 | 122 | 150 | 183 |
| | 53 | 137 | 150 | 183 |
| | 53 | 152 | 150 | 183 |
| | 53 | 183 | 150 | 183 |
| | 61 | 91 | 150 | 183 |
| | 61 | 122 | 150 | 183 |
| | 61 | 137 | 150 | 183 |
| | 61 | 152 | 150 | 183 |
| | 61 | 183 | 150 | 183 |
| | 76 | 152 | 150 | 183 |
| | 76 | 183 | 150 | 183 |



Ведро для мусора с педалью нерж

Pedalled Waste Bins S/S)



| Код / Code | Л | Ø X В CM |
|------------|----|----------|
| 101 | 3 | 18 X 24 |
| 102 | 5 | 18 X 29 |
| 103 | 6 | 22 X 31 |
| 104 | 8 | 22 X 36 |
| 105 | 13 | 28 X 38 |
| 106 | 16 | 28 X 44 |

Ведро для мусора с педалью нерж

Industrial Bins (S/S)



| Код / Code | Л | Ø X В CM |
|------------|----|----------|
| 801 | 40 | 40 X 40 |
| 802 | 50 | 40 X 50 |
| 803 | 70 | 40 X 63 |
| 804 | 90 | 40 X 73 |

Пепельница с ведром для мусора Пепельница с ведром для мусора

Ashtray Stainless Steel



| Код / Code | Ø X В CM |
|------------|----------|
| DMT 64 | 22x60 |

Floor Standing Astrays



| Код / Code | Ø X В CM |
|------------|----------|
| DMT 61 | 22x60 |

Диспенсер для бумажного полотенца z-укладкой

Z- Fold Dispensers



| Код / Code | Л | Д X Ш X В cm |
|------------|-----|--------------|
| 902 | 200 | 27X10X21 |
| 903 | 300 | 27X10X27 |
| 904 | 400 | 27X10X33 |

Диспенсер для туалетной бумаги

Toilet Paper Cover Dispenser



| Код / Code | Ø X В CM |
|------------|----------|
| 965 | 26X10X24 |

Диспенсер для туалетной бумаги

Toilet Paper Cover Dispenser



| Код / Code | Д X Ш X В cm |
|------------|--------------|
| DM 010 | 16X16X5,5 |

Щетка для унитаза металлическая

Toilet Brushes



| Код / Code | Ø X В CM |
|------------|----------|
| DM 010 | 9 x 26 |

Сенсорная Сушилка для рук из нержавеющей стали

Hand Dryer Stainless Steel



| Код / Code | кВт |
|------------|------|
| 3808-1 | 2500 |

Сенсорная сушилка для рук из ABS пластика

Hand Dryer ABS



| Код / Code | кВт |
|------------|------|
| 3808-2 | 2500 |

Сенсорная сушилка для рук из ABS пластика

Hand Dryer ABS



| Код / Code | кВт |
|------------|------|
| 3808-5 | 2000 |

Высокоскоростная сушилка для рук

High-speed hand dryer



| Код / Code | кВт |
|------------|------|
| 3808-B | 1500 |

Диспенсер для жидкого мыла (нерж.ст)

Soap Dispenser S/S



| Код / Code | МЛ |
|------------|------|
| 3804-0 | 500 |
| 3804-1 | 1000 |

Диспенсер для пены для рук

Foam Dispenser



| Код / Code | МЛ |
|------------|------|
| 3432-K | 1000 |

Диспенсер для жидкого мыла

Soap Dispenser Plastic



| Код / Code | МЛ |
|------------|------|
| 3420-1 | 500 |
| 3430-1 | 1000 |

Диспенсер для настольных салфеток

Nepkins Dispenser



| Код / Code | Д X Ш X В |
|------------|------------|
| 3474-K | 10x16x12,5 |

Стол�ы и Стулья / Table & Chairs

стулья

Chairs



AS 102 B



AS 304



AKS 402



AKS 413



AS 181



AS 306



AKS 414 B



K 631



K 615



K 611 B



K 620



K 602 B



K 602 B 2



K 601



SED 113



SED 1127

Столы и Стулья / Table & Chairs

Столы

Table



1045



1065



1604



1068



1045



1064



1716 B



1713



1050



1657



1726



1705



TM

KOLGU

EQUIPMENT AND CONSUMABLE

HOTEL & RESTAURANT PROJECT EQUIPMENT AND CONSUMABLE



КАЗАХСТАН

TOO KOLGU LIMITED «Колгу Лимитед»

Пр. Исатая, д 58 / 6, г. Атырау
Тел : +7 7122 27 29 58

КЫРГЫЗСТАН

ОсОО «Колгу»

Тунгуч, Тц "Grand Comfort. А215 г. Бишкек
Тел : +996 770 77 80-01-02

ТУРЦИЯ

Kolgu Metal San. Ve Dış Ticaret

İstoç 40. Ada, No: 35-37 / Bağcılar , Стамбул
Тел : +90 212 659 43 86