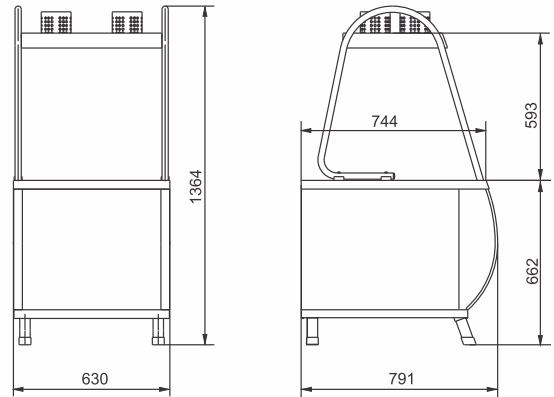


1. Прилавок столовых приборов и подносов ПСП-70М
2. Прилавок-витрина холодных закусок ПВВ-70М-С
3. Мармит первых блюд ПМЭС-70М
4. Мармит вторых блюд ЭМК-70М
5. Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-80
6. Прилавок горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70М
7. Кассовая кабина универсальная КК-70М



Прилавок для столовых приборов
ПСП-70М, ПСПХ-70М

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПСП-70М	ПСПХ-70М
Код изделия	2525	801112
Масса	38	46



ПСП-70М

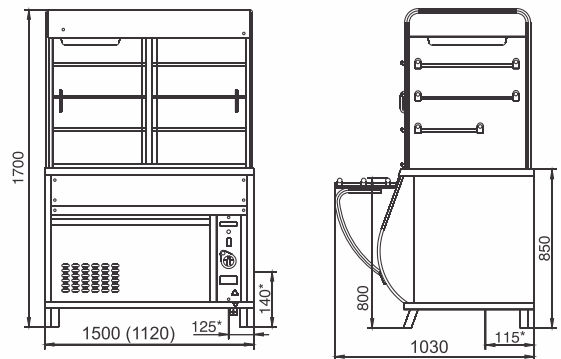
Прилавок для столовых приборов и подносов типа ПСП предназначен для раздачи потребителю столовых приборов и подносов. Прилавок имеет четыре нержавеющей перфорированных ёмкости для ложек, вилок и ножей. Снизу расположен открытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Прилавок имеет четыре регулируемые по высоте ножки.

ПСПХ-70М

Прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба типа ПСПХ предназначен для раздачи потребителю столовых приборов и подносов и хлеба. Прилавок имеет 3 гастроёмкости GN 1/3 для ложек, вилок и ножей, а также отдельный закрытый лоток для нарезанного хлеба. Снизу расположен открытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Прилавок имеет четыре регулируемые по высоте ножки.



Прилавок-витрина холодильный
ПВВ(Н)70М-С-НШ, ПВВ(Н)70М-С-НШ-01



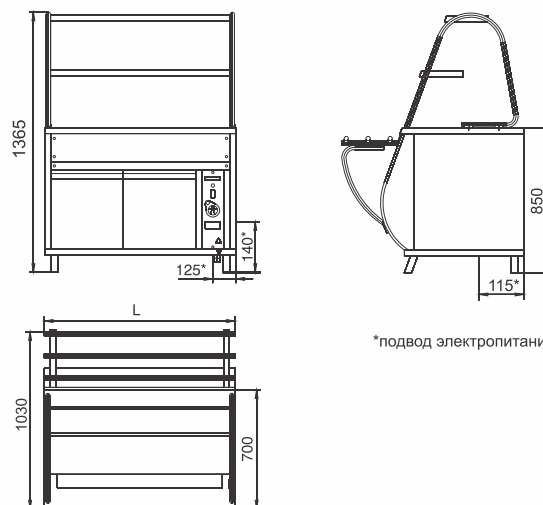
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПВВ(Н)70М-С-НШ	ПВВ(Н)70М-С-НШ-01
Код изделия	80425	80508
Полезная площадь, м ²		
витрины	1,55	2,07
ванны	0,49	0,69
суммарная	2,04	2,76
Суммарный полезный объем, м ³	0,583	0,817
Установленная суммарная мощн. всех энергопотребителей, кВт	0,538	0,620
Температура воздуха на поверхности прилавка, °С	от 1 до 10	
L (длина), мм	1120	1500
Напряжение, В	230	
Используемый охладитель	R-404A	
Масса, кг	170	210

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 1 до 10°С. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Основание витрины представляет собой охлаждаемую ванну с набором гастроёмкостей, в которых можно хранить салаты. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок охлаждаемый
ПВВ(Н)-70М, ПВВ(Н)-70М-01



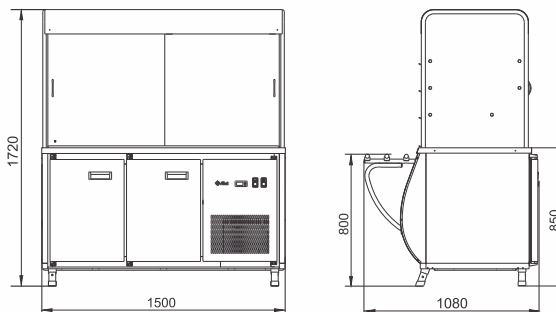
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПВВ(Н)-70М	ПВВ(Н)-70М-01
Код изделия	80415	80416
Полезная площадь ванны, м ²	0,49	0,69
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,357	0,394
Температура воздуха на поверхности прилавка, °С	от 1 до 10	
L (длина), мм	1120	1500
Напряжение, В	~400/230	
Используемый охладитель	R-404A	
Масса, кг	115	135

Прилавок холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 1 до 10°C. Охлаждаемая ванна имеет большую полезную площадь и легко подвергается гигиенической обработке. Двойная полка над прилавком служит для выкладки не охлаждаемых порционных блюд или напитков и имеет лампу подсветки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

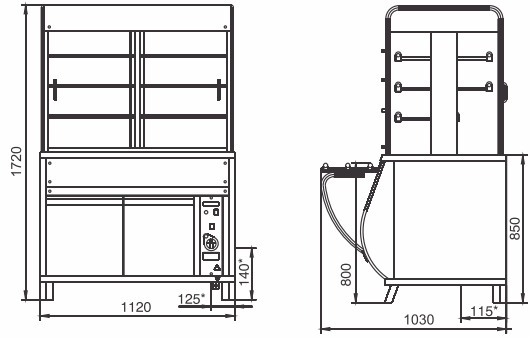


Прилавок-витрина
холодильный ПВВ-70М-С-ОК



Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	805623
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,654
Номинальное напряжение, В	~230
Полезный объем камеры, м ³ , не менее	1
Суммарная демонстрационная площадь, м ²	2,76
Температура воздуха полезного объема, °С	от 1 до 10
Номер хладагента	R404A
Общая масса хладагента, кг, не более	0,6
Масса, кг	250

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный с охлаждаемой камерой предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Оснащен 2 электронными блоками регулировки температуры от +1 до +10°C. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Шесть съемных нержавеющей полок-решеток легко моются и не препятствуют свободному движению охлажденного воздуха внутри витрины. Основание витрины представляет собой ровную охлаждаемую поверхность. Внизу - закрытая двухдверная охлаждаемая камера с 2 полками-решетками. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

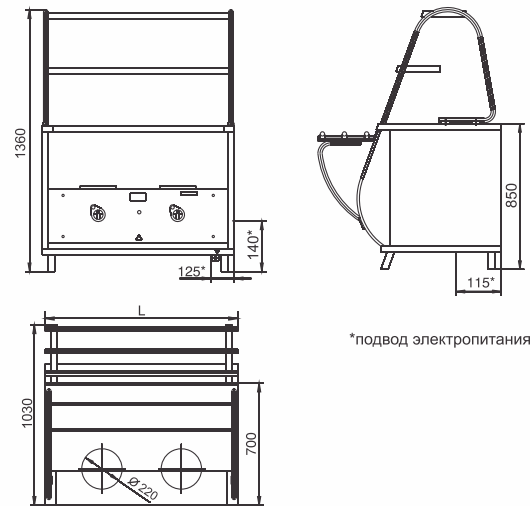
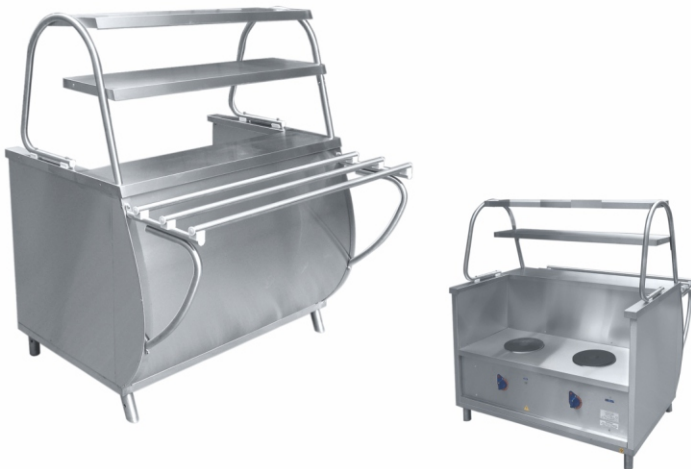


*подвод электропитания

Прилавок-витрина тепловой ПТВ-70М

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	515
Полезная площадь витрины, м ²	2,04
Полезный объем витрины, м ³	0,5
Номинальное напряжение, В	~220
Номинальная потребляемая мощность	2,169
Диапазон регулирования температуры воздуха в витрине, С ⁰	20...60
Время разогрева прилавка до рабочей температуры, мин, не более	40
Объем воды заливаемый в ванну, дм ³	5-7
Масса, кг	150

Прилавок-витрина тепловой электрический кухонный типа ПТВ предназначен для кратковременного хранения в теплом состоянии мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий и пищевых продуктов на тарелках, функциональных емкостях, подносах, и раздачи их потребителю. Внутренний объем витрины обогревается теплым воздушным потоком или паром, поступающим из ванны, воздух или вода в которой нагревается ТЭНами. Для равномерного распределения температуры и влажности воздуха в витрине прилавка установлен вентилятор. Витрина оборудована лампами подсветки, имеет регулируемые по высоте ножки.



*подвод электропитания

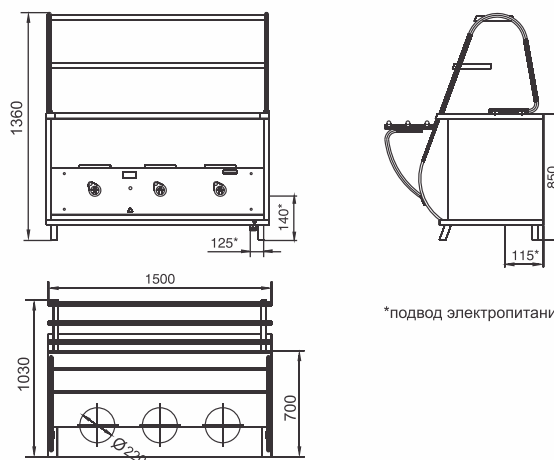
Мармит первых блюд ПМЭС-70М

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80341
Количество конфорок, шт	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,021
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин.	20
Площадь поверхности полок, м ²	0,34
Напряжение, В	~380/220
Масса, кг	90

Прилавок-мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителям. Регулировка мощности конфорок. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки порционных блюд и имеет лампу подсветки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит первых блюд
ПМЭС-70М-01



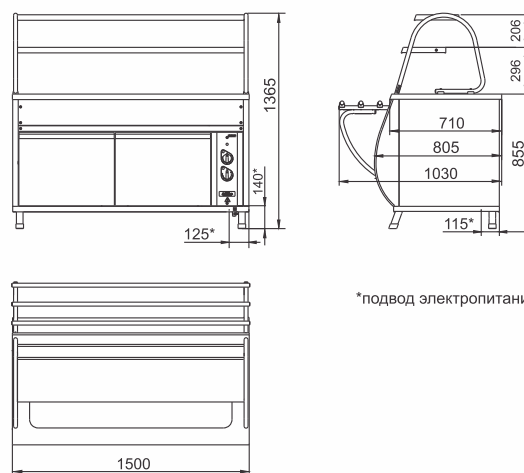
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80342
Количество конфорок, шт	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,021
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин	20
Напряжение, В	~400/230
Масса, кг	110

Прилавок-мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителям. Регулировка мощности конфорок. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки порционных блюд и имеет лампу подсветки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



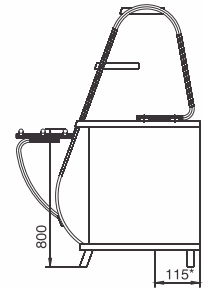
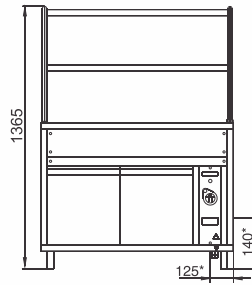
Электромармит кухонный
ЭМК-70МШ



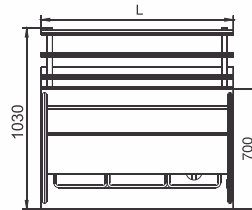
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801174
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,551
Количество ПЭН-ов ванны, шт.	3
Количество ТЭНов шкафа, шт.	1
Номинальное напряжение, В	~230
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Количество воды, заливаемое в ванну, л	15
Количество терморегуляторов	2
Масса, кг	135

Электромармит кухонный типа ЭМК с тепловым шкафом предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°С. Внизу тепловой шкаф, разделенный перфорированной полкой для кратковременного хранения в теплом виде пищи или тарелок перед раздачей их потребителям. Способ обогрева шкафа-тангенциальный тепловентилятор. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



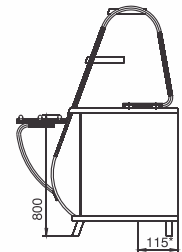
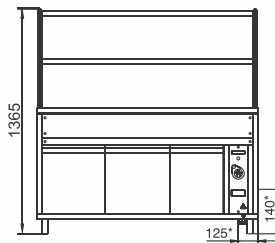
*подвод электропитания



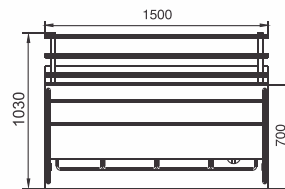
Мармит вторых блюд
ЭМК-70М (паровой)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	180343
Количество ПЭНов, шт	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Количество воды, заливаемое в ванну, л	10
L (длина), мм	1120
Напряжение, В	~400/230
Масса, кг	98

Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроремкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроремкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроремкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



*подвод электропитания



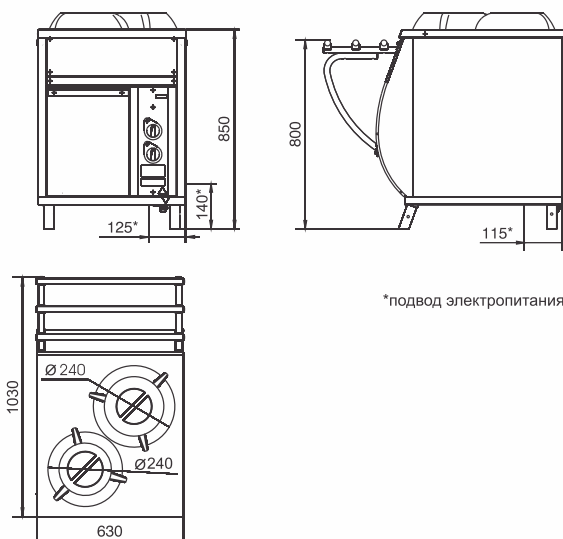
Мармит вторых блюд
ЭМК-70М-01 (паровой)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	180345
Количество ПЭНов, шт	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин	30
Количество воды, заливаемое в ванну, л	15
Напряжение, В	230
Масса, кг	110

Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроремкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроремкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроремкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-80



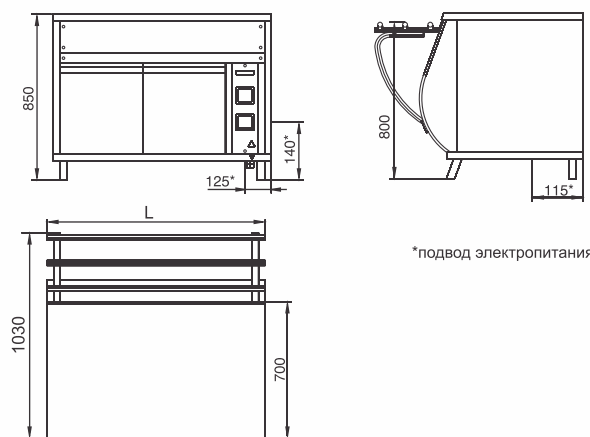
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	806028
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Номинальное напряжение, В	~230
Расход эл. энергии для поддержания температуры тарелок 60 °С, кВт/ч	0,3
Время разогрева тарелок, мин	50
Максимальная загрузка тарелок 240 мм, шт	80
Количество ТЭН-ов, шт	2

Подогреватель тарелок электрический кухонный предназначен для подогрева тарелок для первых и вторых блюд от 30 до 60°С и раздаче их в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания. Единовременная загрузка по 40 тарелок для первых и вторых блюд. Пружинный механизм подъема тарелок, обеспечивающий наличие верхних тарелок на уровне столешницы. Регулируемые по высоте ножки.



Прилавки горячих напитков ПГН-70М, ПГН-70М-01



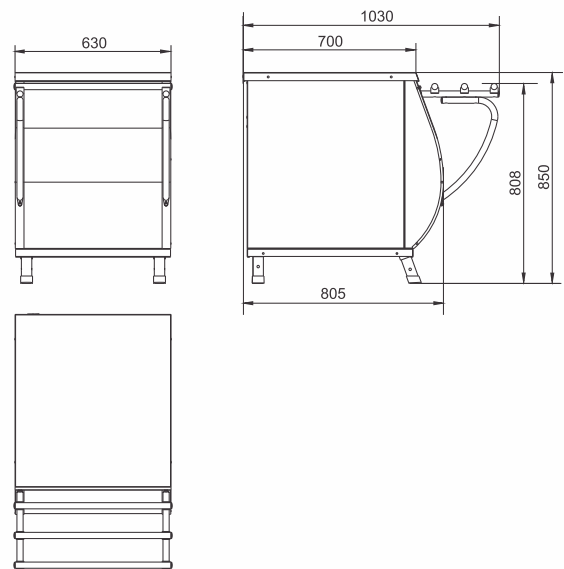
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПГН-70М	ПГН-70М-01
Код изделия	80417	801947
Розетка штепсельная, шт	2	2
L (длина), мм	1120	1500
Масса, кг	73	90

Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) предназначен для кратковременного хранения и выдачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. На прилавке установлена розетка 220В для подключения термостата или кипятивника. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль нейтральный МН-70М

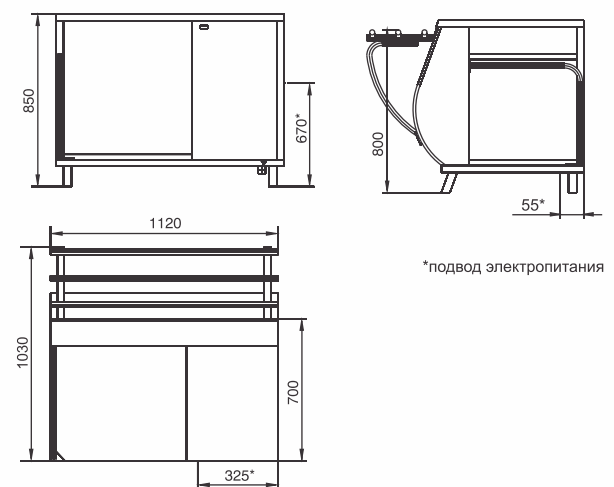


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	803566
Масса, кг	38

Модуль нейтральный используется в качестве нейтрального элемента в линии раздачи и предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Внизу - открытый шкаф для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

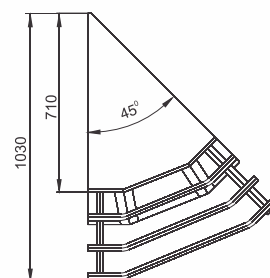
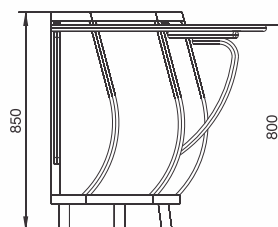


Кассовая кабина универсальная КК-70М



Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80486
Розетка штепсельная, шт	1
Напряжение, В	~230
Масса, кг	57

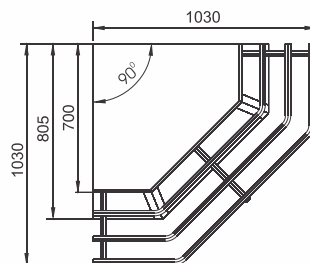
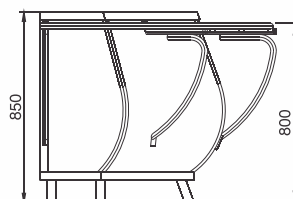
Кассовая кабина предназначена для установки на нем кассового аппарата и расчета с потребителями. Внизу имеется дополнительная полка и розетка 230В для подключения кассового аппарата. Путем несложного монтажа можно установить кассовую кабину как в левом так и в правом исполнении. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль поворотный
наружный МП-45М

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80437
Масса, кг	30

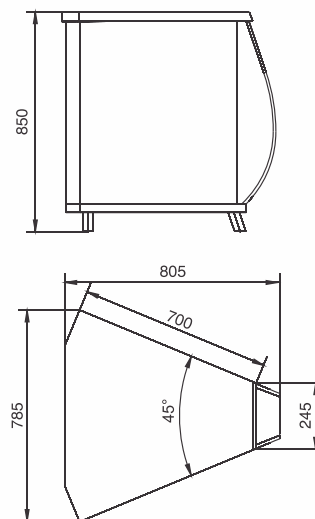
Модуль поворотный наружный МП-45М служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.



Модуль поворотный
наружный МП-90М

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80421
Масса	44

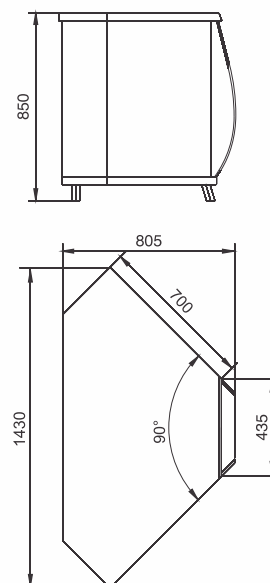
Модуль поворотный наружный МП-90М служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.



Модуль поворотный
внутренний МП-45М-01

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80470
Масса	32

Модуль поворотный внутренний МП-45М-01 служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.



Модуль поворотный
внутренний МП-90М-01

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80469
Масса	50

Модуль поворотный внутренний МП-90М-01 служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.