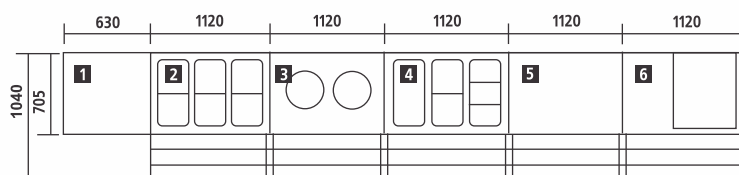
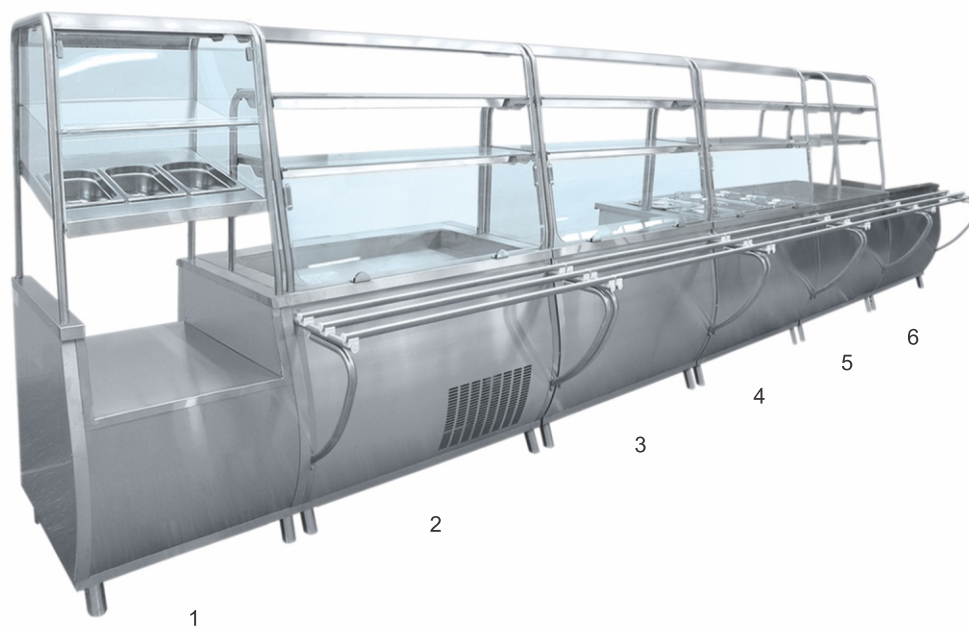
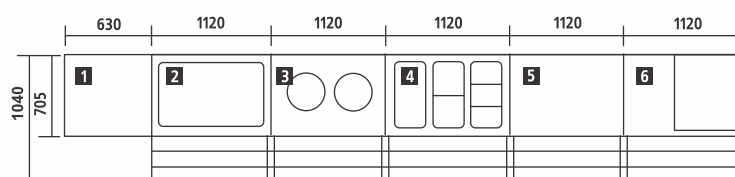


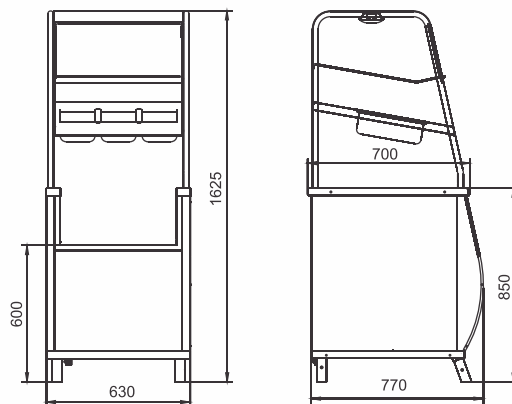
1. Прилавок столовых приборов с хлебницей ПСПХ-70Т
2. Прилавок-витрина холодильный ПВВ-70Т-С-НШ
3. Мармит первых блюд ПМЭС-70Т
4. Мармит вторых блюд ЭМК-70Т
5. Прилавок горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70Т
6. Кассовая кабина универсальная КК-70Т





1. Прилавок столовых приборов с хлебницей ПСПХ-70Т
2. Прилавок-витрина холодильный ПВВ-70Т-НШ
3. Мармит первых блюд ПМЭС-70Т
4. Мармит вторых блюд ЭМК-70Т
5. Прилавок горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70Т
6. Кассовая кабина универсальная КК-70Т

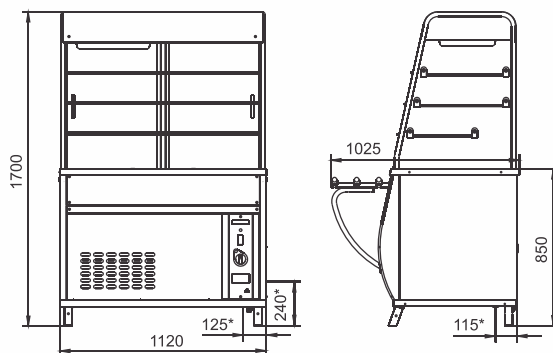
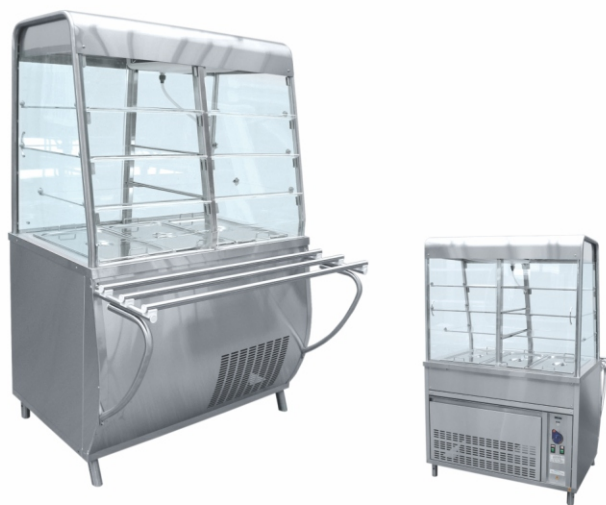




Прилавок для столовых приборов с хлебницей ПСПХ-70Т

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1031
Номинальное напряжение, В	~230
Мощность лампы освещения, Вт	12
Количество ламп освещения, шт	1
Количество gastronormов GN 1/3x150, шт	3
Масса, кг	60

Прилавок для столовых приборов и подносов с хлебницей предназначен для хранения и раздачи потребителю хлеба, столовых приборов и подносов. Лоток для приборов имеет три gastronormы GN 1/3 для ложек, вилок и ножей, а также отдельный закрытый лоток для нарезанного хлеба. Снизу расположен закрытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

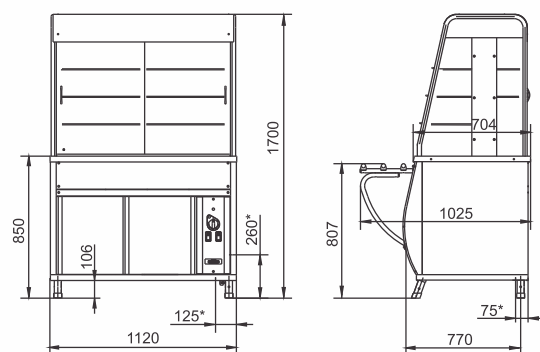


*подвод электропитания

Прилавок-витрина холодильный ПВВ-70Т-С-НШ, ПВВ-70Т-С-01-НШ

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПВВ-70Т-С-НШ	ПВВ-70Т-С-01НШ
Код изделия	1428	1428
Полезная площадь, м ² витрины ванны	1,83	2,5
	1,34	1,82
	0,493	0,68
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,538	0,620
Температура воздуха на поверхности прилавка, °С	от 1 до 10	
Количество ламп освещения, шт	2	
Напряжение, В	~230	
Используемый охладитель	R-404А	
Масса, кг	160	200

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. электронный блок управления 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 gastronormов, в которых можно хранить салаты. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

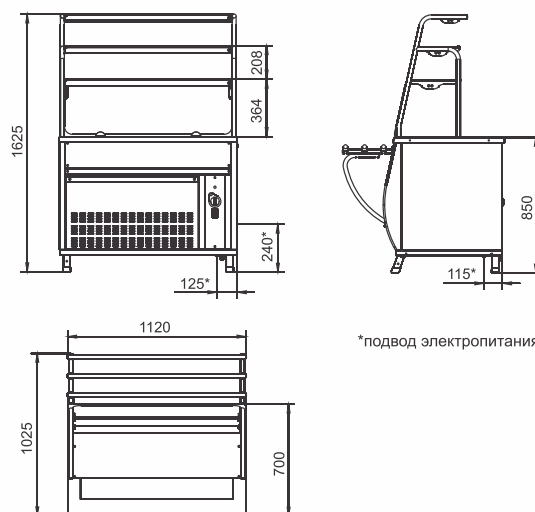


*подвод электропитания

Прилавок-витрина тепловой ПВТ-70Т

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1089
Полезная площадь, витрины м ²	1,34
Номинальное напряжение, В	~230
Полезный объем витрины, м ³	0,41
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	2,169
Диапазон регулирования температуры воздуха в витрине, С°	20...60
Время разогрева прилавка до рабочей температуры, мин, не более	40
Объем воды, заливаемый в ванну, дм	5-7
Масса, кг	140

Прилавок-витрина тепловая электрическая кухонная типа ПВТ 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 ПЭНами. Для равномерного распределения температуры и влажности воздуха в витрине прилавка установлен вентилятор. Витрина оборудована лампами подсветки, имеет регулируемые по высоте ножки.



*подвод электропитания

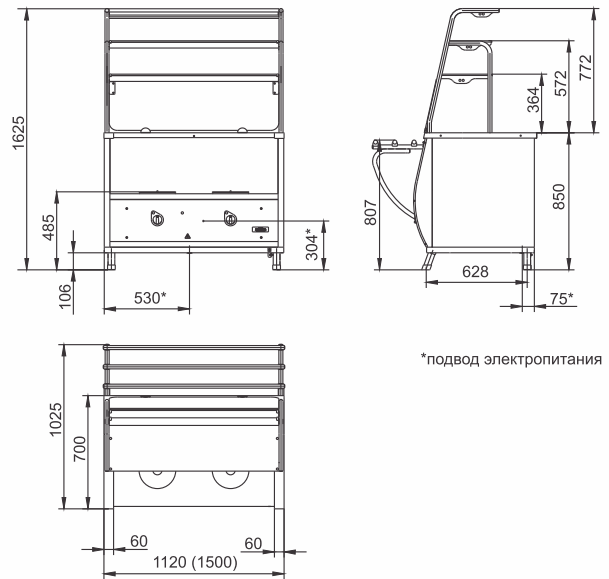
Прилавок холодильный (открытый) ПВВ-70Т-НШ, ПВВ-70Т-01-НШ

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПВВ-70Т-НШ	ПВВ-70Т-01-НШ
Код изделия	1426	1427
Полезная площадь, м ² в т. ч. объем ванны, м	1,13	1,55
Полезный объем ванны, м ³	0,042	0,058
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,390	0,436
Температура воздуха на поверхности прилавка, С°	от 1 до 10	
Количество ламп освещения, шт	3	
Напряжение, В	~230	
Используемый охладитель	R-404	
Масса, кг	130	160

Прилавок холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 1 до 10°С. Охлаждаемая ванна имеет большую полезную площадь и легко подвергается гигиенической обработке. Трехъярусная полка над прилавком, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, служит для выкладки неохлаждаемых блюд или напитков. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит первых блюд ПМЭС-70Т
(2-конфорочный)



Наименование параметра	Величина параметра	
	ПМЭС-70Т	ПМЭС-70Т-01
Код изделия	1028	2373
Количество конфорок, шт	2	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт		
- конфорок	2x1,06=2,12	3x1,06=3,18
- ламп освещения	3x0,021=0,063	3x0,021=0,063
- суммарная	2,183	3,243
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин	20	20
Количество ламп подсветки, шт	3	
Напряжение, В	~400/230	
L (длина), мм	1120	1500
Масса, кг	110	140

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. Трехъярусная полка над прилавком, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, обеспечивает большую полезную площадь для выкладки порционных блюд. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.

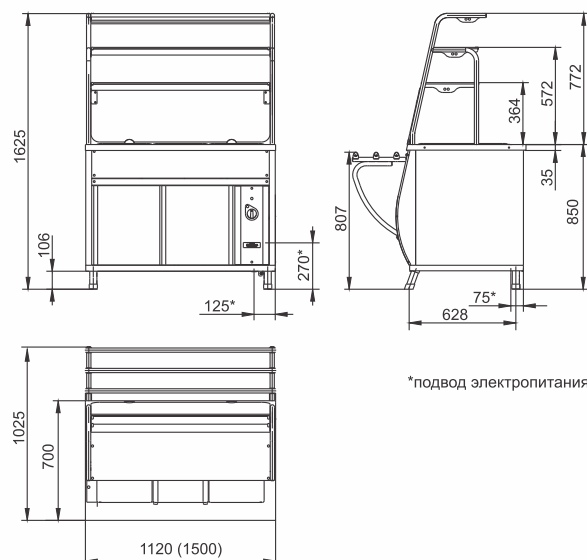


Мармит первых блюд
ПМЭС-70Т-01 (3-конфорочный)

Прилавок-мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителям. Плавная регулировка мощности конфорок. Трехъярусная полка над мармитом, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд. Зона конфорок отделена от посетителей перегородкой из закаленного стекла. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит вторых блюд ЭМК-70Т (паровой)



Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭМК-70Т	ЭМК-70Т-01
Код изделия	1801022	1802372
Количество ПЭНов, шт	2	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,06	3,06
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25	30
Количество воды, заливаемое в ванну, л	10	15
Количество ламп освещения, шт	3	3
Напряжение, В	~230	
L (длина), мм	1120	1500
Масса, кг	120	155

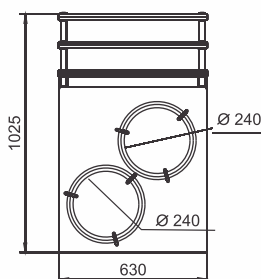
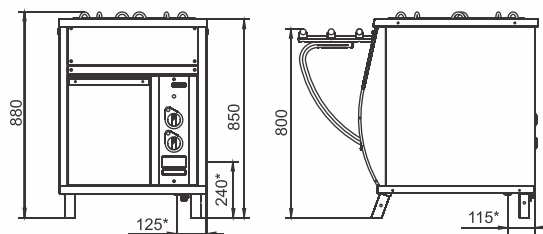
Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Плавная регулировка температуры от +30 до +85°C. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются ПЭНы, расположенные под ванной. Внизу расположен нейтральный шкаф с дверками-купе для хранения кухонного инвентаря. Трёхъярусная полка над мармитом, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд. Гастроёмкости отделены от посетителей перегородкой из закаленного стекла. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



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



Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70Т-80



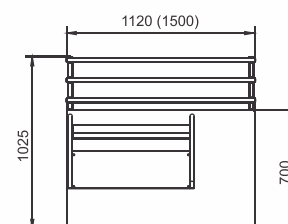
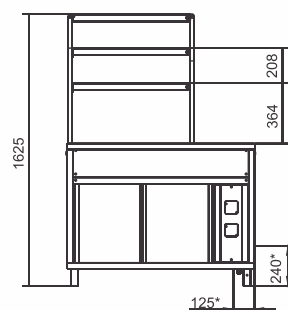
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	5761
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
Масса, кг	70

Подогреватель тарелок электрический кухонный предназначен для подогрева тарелок для первых и вторых блюд от 30 до 60°C и раздаче их в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания. Единовременная загрузка 80 тарелок для первых и вторых блюд. Пружинный механизм подъема тарелок, обеспечивающий наличие верхних тарелок на уровне столешницы. Регулируемые по высоте ножки.



Прилавок горячих напитков ПГН-70Т, ПГН-70Т-01



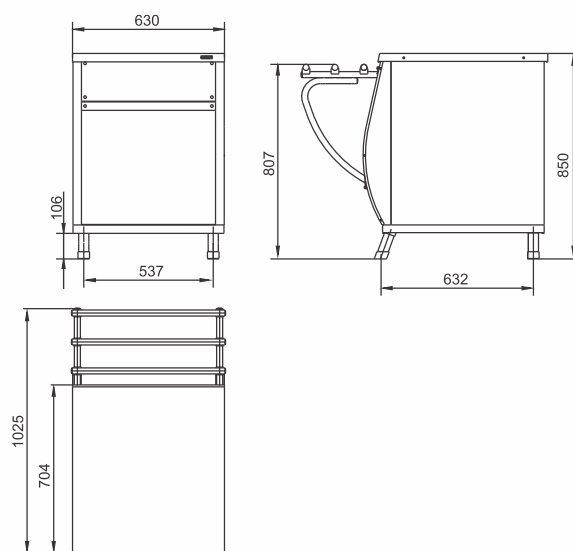
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПГН-70Т	ПГН-70Т-01
Код изделия	1065	2374
Розетка штепсельная, шт	2	
Площадь полок	0,43	0,64
Напряжение, В	~230	
Масса, кг	70	85

Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Трехъярусная полка над прилавком, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, служит для выкладки порционных блюд или напитков. На прилавке установлены розетки 230В для подключения термостата или кипятильника. Внизу нейтральный шкаф с дверками-купе для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль нейтральный МН-70Т

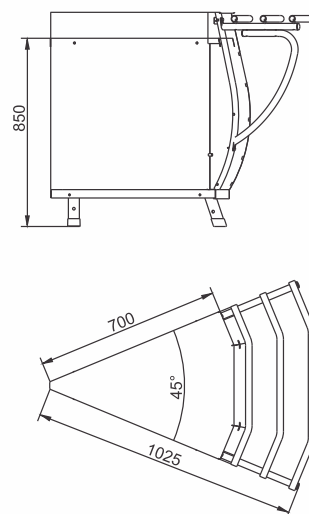


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	3564
Масса	39

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.



Модуль поворотный наружный МП-45Т

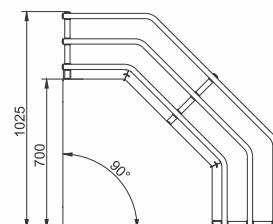
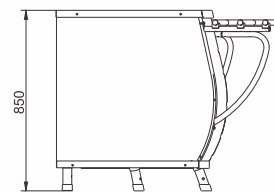


Наименование параметра	Величина параметра	
	МП-45Т	МП-90Т
Код изделия	1101	1064
Масса, кг	29	42

Модуль поворотный наружный служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Направляющие входят в комплект поставки.



Модуль поворотный
наружный МП-90Т



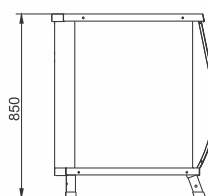
МП-90Т

Модуль поворотный наружный служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Направляющие входят в комплект поставки.

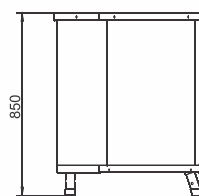


Модуль поворотный
внутренний МП-45Т-01

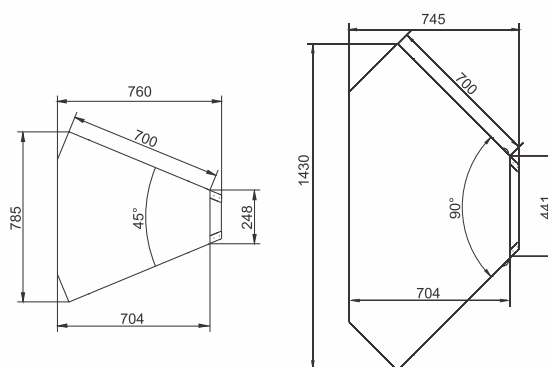
МП-45Т-01



МП-90Т-01



Наименование параметра	Величина параметра	
	МП-45Т-01	МП-90Т-01
Код изделия	801111	1040
Масса, кг	31	46



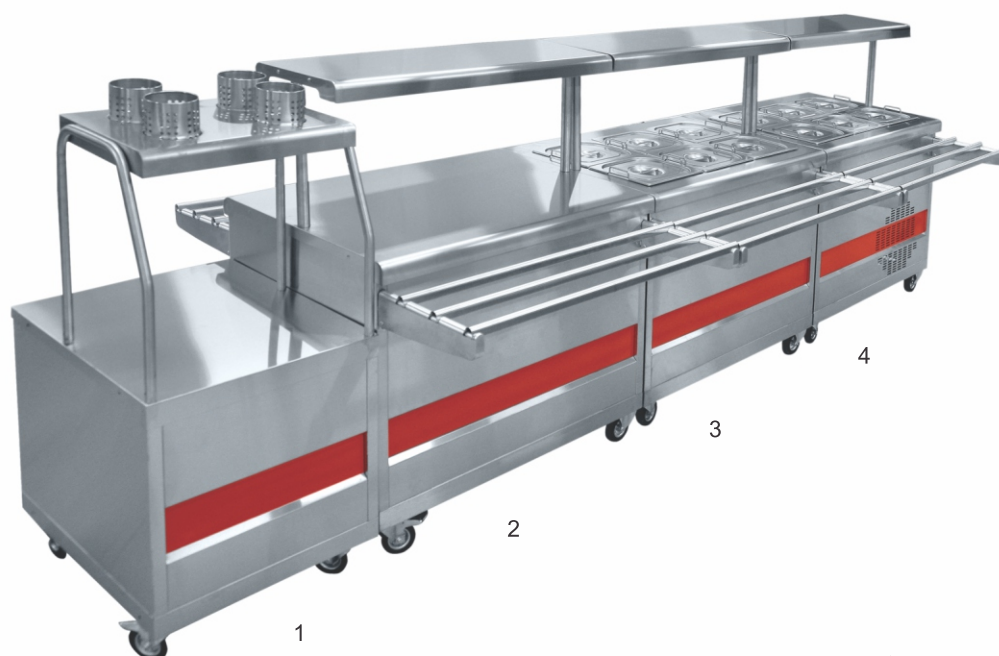
Модуль поворотный
внутренний МП-90Т-01

МП-45Т-01

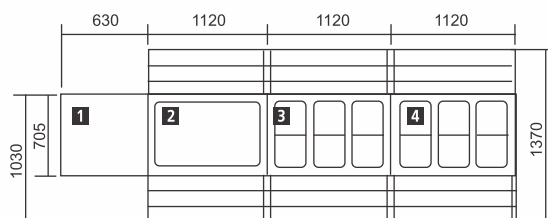
Модуль поворотный внутренний служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.

МП-90Т-01

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



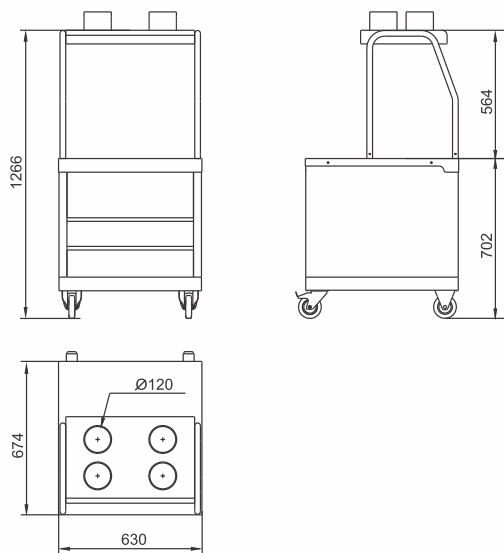
1. Прилавок столовых приборов с иподносов ПСП-70ПМ
2. Прилавок горячих напитков ПГН-70ПМ
3. Мармит вторых блюд ЭМК-70ПМ
4. Прилавок холодных закусок ПВВ-70ПМ





Прилавок для столовых приборов и подносов ПСП-70ПМ

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	215
Масса	40

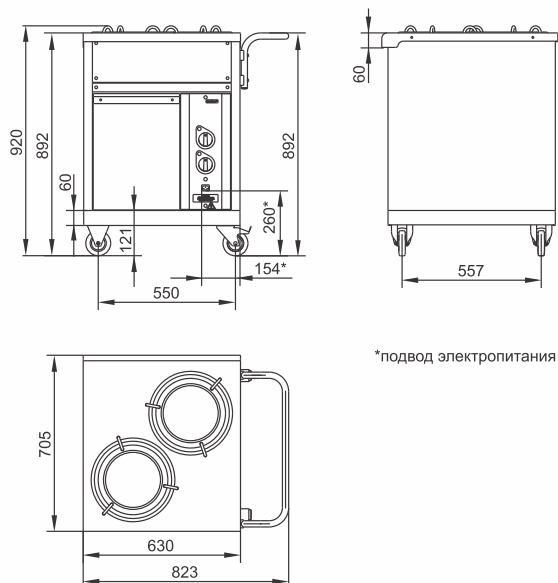


Прилавок для столовых приборов и подносов типа ПСП передвижной предназначен для раздачи потребителю столовых приборов и подносов в составе передвижной линии раздачи. Используется при организации питания в гостиницах, ресторанах и организации буфетов и «шведских столов». Прилавок имеет четыре нержавеющей перфорированных ёмкости для ложек, вилок и ножей. Снизу расположен открытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Прилавок имеет четыре поворотных колеса, два из которых имеют стопорный механизм.



Подогреватель тарелок электрический передвижной ПТЭ-70ПМ-80

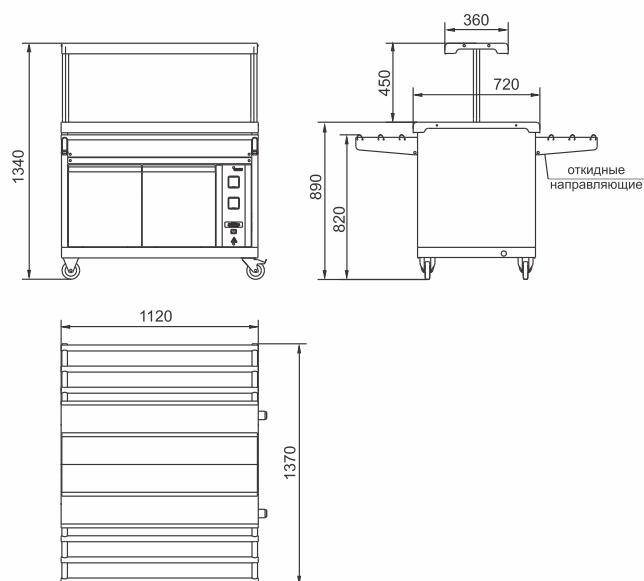
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	807548
Количество ТЭНов, шт	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Напряжение, В	~230
Расход электроэнергии для поддержания температуры тарелок 60 °С, кВт/ч	0,3
Время разогрева тарелок, мин	50
Максимальная загрузка тарелок 240 мм, шт.	80
Масса, кг	70



Подогреватель тарелок электрический передвижной предназначен для транспортировки тарелок к месту раздачи пищи и подогрева их от (30+60)°С в составе передвижной линии раздачи. Используется также при организации «мобильного» питания в гостиницах, ресторанах и организации буфетов и «шведских столов». Единовременная загрузка до 80 тарелок диаметром 240 мм.. Пружинный механизм подъема тарелок, обеспечивающий наличие верхних тарелок на уровне столешницы. Прилавок имеет четыре поворотных колеса, два из которых имеют стопорный механизм.



Прилавок для горячих напитков ПГН-70ПМ (передвижной)

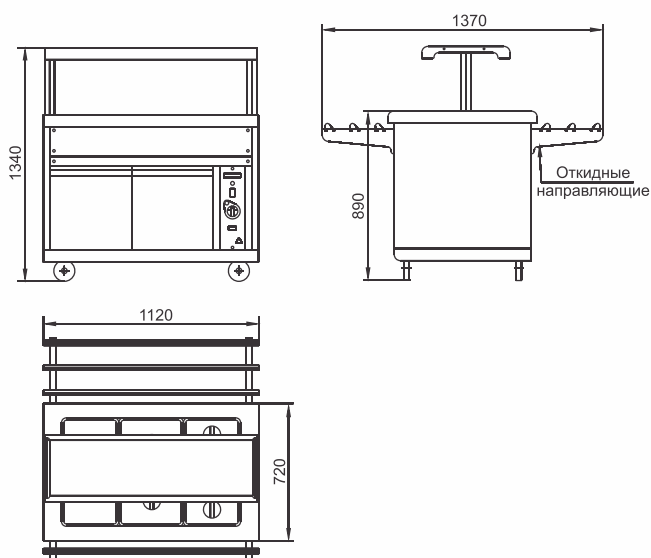


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	805759
Розетка штепсельная, шт	2
Номинальное напряжение, В	230
Масса	90

Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) передвижной предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий в составе передвижной линии раздачи, а также для установки на его столе термостата с напитками. На прилавке установлены 2 розетки 230 В для подключения термостата или кипятильника. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Складывающиеся направляющие для подносов с двух сторон входят в комплект поставки. Прилавок имеет четыре поворотных колеса, два из которых имеют стопорный механизм.



Мармит кухонный ЭМК-70ПМ
(передвижной)

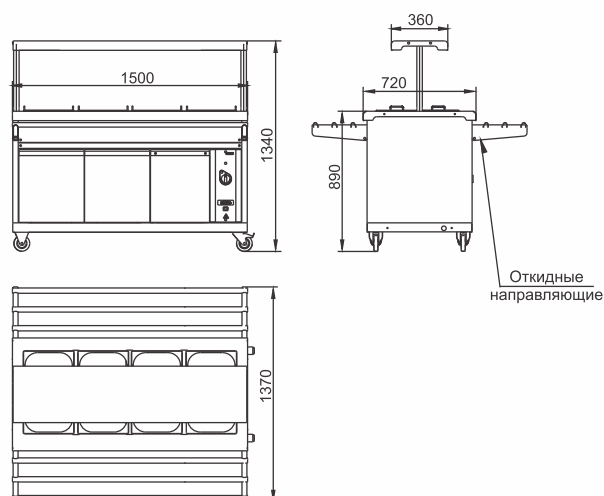


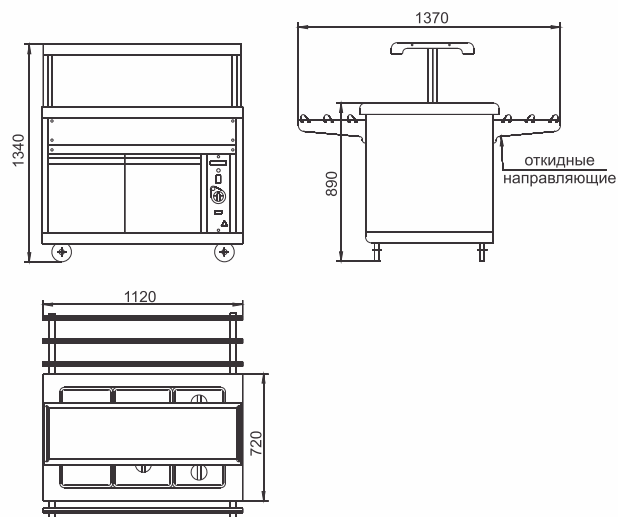
Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭМК-70ПМ	ЭМК-70ПМ-01
Код изделия	1805755	210458
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,021	3,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25	30
Количество воды, заливаемое в ванну, л	10	15
Количество ламп освещения, шт	1	1
Напряжение, В	~230	
Количество ПЭНов, шт.	2	3
Масса, кг	101	128

Электромармит кухонный типа ЭМК передвижной предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям в составе передвижной линии раздачи. Имеет поворотные колёса со стопором, особенно удобен при организации питания в гостиницах, ресторанах и организации буфетов и «шведских столов». Плавная регулировка температуры от +30 до +85°C. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются ПЭНы, расположенных под ванной. Ванна со сливом легко поддается обслуживанию и гигиенической обработке. Внизу - нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Полка над прилавком служит для выкладки блюд или напитков и имеет лампу подсветки. В комплект поставки входят набор гастроёмкостей и складывающиеся направляющие для подносов с двух сторон.



Мармит кухонный ЭМК-70ПМ-01
(передвижной)

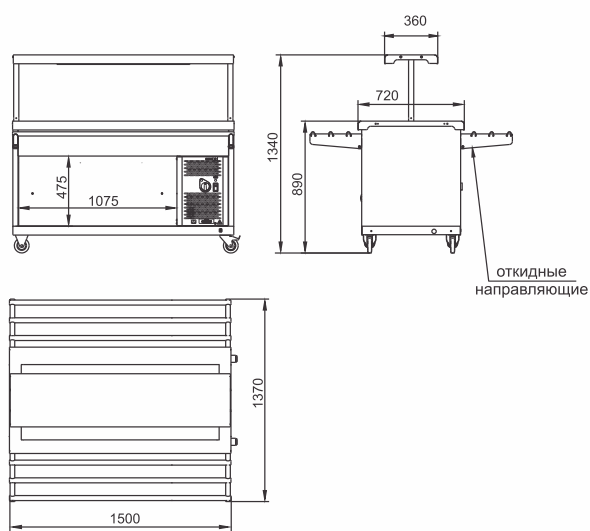




Прилавок холодильный
ПВВ(Н)-70ПМ (передвижной)

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПВВ(Н)-70ПМ	ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ
Код изделия	805753	210454
Полезная площадь, м ² ванны	0,49	0,68
Установленная суммарная мощ. всех энергопотребителей, кВт	0,357	0,394
Температура воздуха на поверхности прилавка, °С	от 1 до 10	
Количество светильников, шт	1	
Напряжение, В	~230	
Используемый охладитель	R-404A	
Масса, кг	112	130

Прилавки холодильные высокотемпературные передвижные предназначены для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю в составе передвижной линии раздачи. Имеют поворотные колёса со стопором, особенно удобны при организации питания в гостиницах, ресторанах и организации буфетов и «шведских столов». Прилавки снабжены плавной регулировкой температуры охлаждаемой ванны от +1 до +10°С. Полка над прилавком служит для выкладки не охлаждаемых блюд или напитков и имеет лампу подсветки. ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ внизу имеет открытый нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Комплекуются набором гастроёмкостей для хранения холодных закусок и салатов и складывающимися направляющими для подносов с двух сторон.



Прилавок холодильный
ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ
(передвижной)

