

Шкаф холодильный ШХ-0,7 (краш.)
и ШХ-0,7 (нерж.)

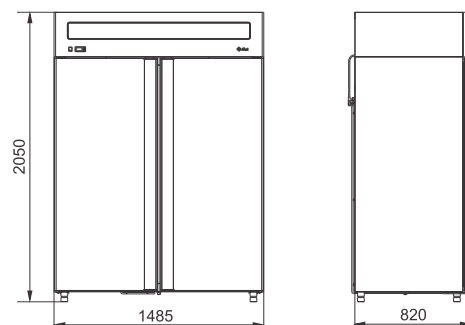
Наименование параметра	Величина параметра	
	ШХ-0,7	ШХ-1,4
Код изделия	802405	801126
Потребление эл.энергии за сутки, кВт/ч, не более	6,7	9,2
Номинальное напряжение, В	~230	
Полезный объем камеры, м ³ , не менее	0,67	1,47
Температура воздуха полезного объема, °С	от-8 до+8	
Номер хладагента	R404A	
Общая масса хладагента, кг, не более	0,4	
Масса, кг	115	184

Шкаф холодильный ШХ-0,7 универсальный (крашенный)

Шкаф холодильный ШХ имеет объем - 700 литров и цельнозаливной корпус из крашеного оцинкованного листа толщиной 0,55 мм, расположение агрегата – верхнее. Шкаф оснащен электронным блоком управления. Толщина стенки камеры - 56 мм., что позволяет поддерживать температурный режим в камере -8+8 °С при максимальной температуре окружающей среды до +42°С. При открывании двери микровыключатель автоматически включает лампу подсветки камеры и выключает вентилятора воздухоохладителя, во-избежание резкого роста температуры в камере шкафа. Дверь оснащена доводчиком и имеет возможность, путем несложного монтажа, установки как в «левом» так и в «правом» исполнении. Воздухоохладитель оснащен ТЭНом оттайки и трубкой слива конденсата с испарителя. Шкаф оснащен 4-мя регулируемыми по высоте полками-решетками. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.

Шкаф холодильный ШХ-0,7 универсальный (нержавеяка)

Шкаф холодильный ШХ имеет объем - 700 литров и цельнозаливной корпус из нержавеющей стали толщиной 0,6 мм, расположение агрегата – верхнее. Шкаф оснащен электронным блоком управления. Толщина стенки камеры - 56 мм., что позволяет поддерживать температурный режим в камере -8+8°С при максимальной температуре окружающей среды до +42°С. При открывании двери микровыключатель автоматически включает лампу подсветки камеры и выключает вентилятора воздухоохладителя, во-избежание резкого роста температуры в камере шкафа. Дверь оснащена доводчиком и имеет возможность, путем несложного монтажа, установки как в «левом» так и в «правом» исполнении. Воздухоохладитель оснащен ТЭНом оттайки и трубкой слива конденсата с испарителя. Шкаф оснащен 4-мя регулируемыми по высоте полками-решетками. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



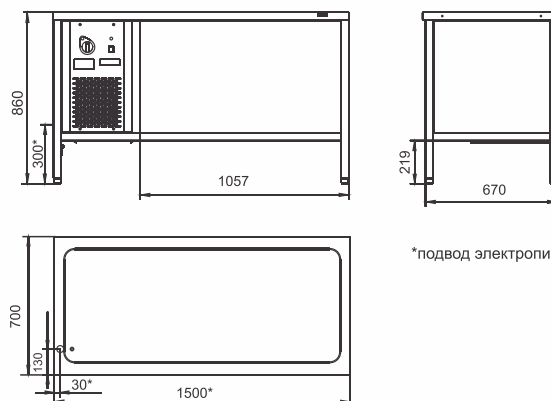
Шкаф холодильный ШХ-1,4 (краш.)
и ШХ-1,4 (нерж.)

Шкаф холодильный ШХ-1,4 универсальный

Шкаф холодильный ШХ имеет объем - 1400 литров и цельнозаливной корпус из крашеного оцинкованного листа толщиной 0,55 мм, расположение агрегата–верхнее (для ШХ-1,4 крашенный) и цельнозаливной корпус из нержавеющей стали толщиной 0,6 мм, расположение агрегата – верхнее (для ШХ-1,4 нержавеющей). Шкаф оснащен электронным блоком управления. Толщина стенки камеры -56 мм, что позволяет поддерживать температурный режим в камере -8+8 °С при максимальной температуре окружающей среды до +42°С. При открывании двери микровыключатель автоматически включает лампу подсветки камеры и выключает вентилятора воздухоохладителя, во-избежание резкого роста температуры в камере шкафа. Двери оснащены доводчиками. Воздухоохладитель оснащен ТЭНом оттайки и трубкой слива конденсата с испарителя. Шкаф оснащен 8-ю регулируемыми по высоте полками-решетками. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



Стол охлаждаемый ПВВ(Н)-70-СО

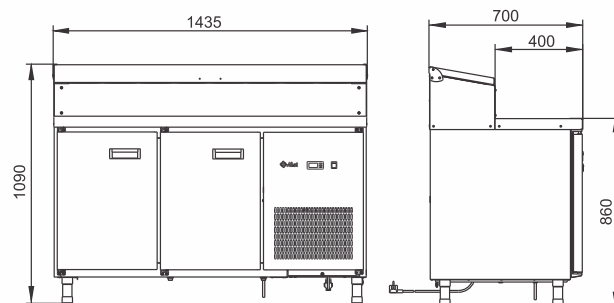


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	625
Потребление эл.энергии за сутки, кВт/ч, не более	5,4
Номинальное напряжение, В	~230
Площадь стола, м ² , не менее	1,05
Температура на поверхности стола, °С	от 1 до10
Марка хладагента	R-404A
Общая масса хладагента, кг, не более	0,37
Масса, кг	92

Стол охлаждаемый ПВВ(Н)-70-СО предназначен для разделки полуфабрикатов мяса и рыбы, может также использоваться на мясных и рыбных рынках для демонстрации и выкладки продуктов. Рабочая поверхность стола – охлаждаемая ровная поверхность, с невысокими – 3 мм. выступами по периметру, предотвращающими стикание жидкости на пол. В углу стола имеется дренажное отверстие, для стока жидкостей в канализацию. Внизу расположена открытая полка для кухонного инвентаря. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



Стол холодильный для пиццы СХС-70-01П

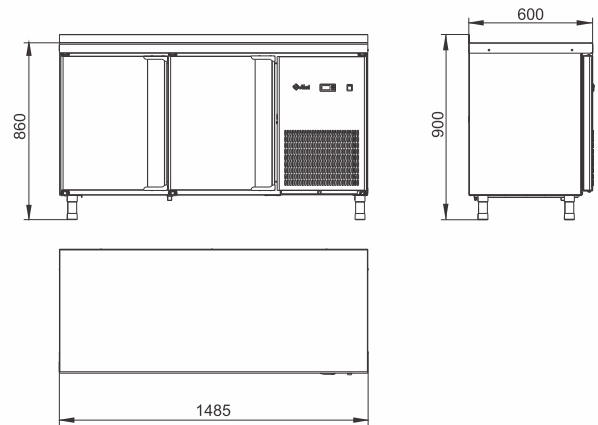


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802445
Потребление эл.энергии за сутки, кВт/ч, не более	6,2
Номинальное напряжение, В	~230
Полезный объем камеры, м ³ , не менее	0,31
Температура воздуха полезного объема, °С	от-2 до+8
Марка хладагента	R-404
Общая масса хладагента, кг, не более	0,3
Масса, кг	125

Стол холодильный среднетемпературный для пиццы предназначен для хранения полуфабрикатов мяса и рыбы или других скоропортящихся продуктов при приготовлении пиццы. Рабочий диапазон температуры внутри камеры -2+8°С поддерживается электронным блоком управления. Имеет 2 распашные дверки. Охлаждаемый рабочий объем имеет 2 полки-решетки размером GN 1/1, с возможностью регулировки их по высоте. Поверхность стола - неохлаждаемая ровная поверхность, над ней - охлаждаемая полка с 8 гастоёмкостями размером GN 1/6. Все изолирующие стенки и полости стола изготовлены методом заливки пенополиуретаном. Имеет регулируемые по высоте ножки.



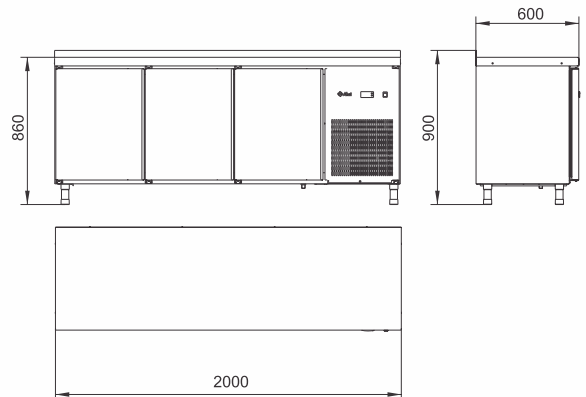
Стол холодильный СХС–60–01



Стол холодильный среднетемпературный СХС–60–01 предназначен для хранения пищевых продуктов. Может использоваться как самостоятельно, так и встраиваться в барные стойки. Рабочий диапазон температуры внутри камеры от –2 до +8°C. Имеет две распашные дверки. Охлаждаемый рабочий объем имеет две полки–решетки, с возможностью регулировки их по высоте. Поверхность стола – неохлаждаемая ровная поверхность с бортом. Все стенки и полости стола изготовлены методом заливки пенополиуретаном. Стол имеет регулируемые по высоте ножки.

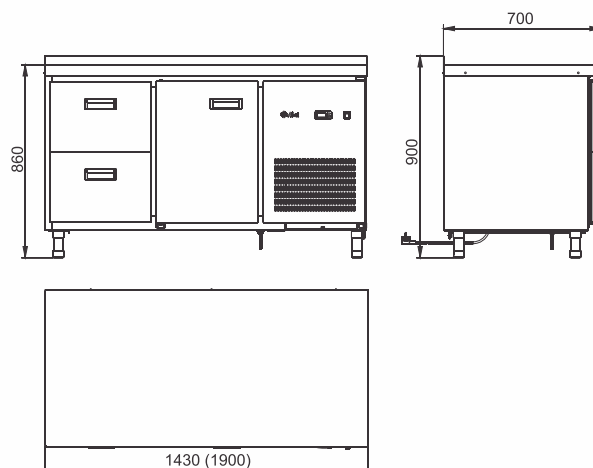


Стол холодильный СХС–60–02



Стол холодильный среднетемпературный СХС–60–02 предназначен для хранения пищевых продуктов. Может использоваться как самостоятельно, так и встраиваться в барные стойки. Рабочий диапазон температуры внутри камеры от –2 до +8°C. Имеет три распашные дверки. Охлаждаемый рабочий объем имеет три полки–решетки, с возможностью регулировки их по высоте. Поверхность стола – неохлаждаемая ровная поверхность с бортом. Все стенки и полости стола изготовлены методом заливки пенополиуретаном. Стол имеет регулируемые по высоте ножки.

Наименование параметра	Величина параметра	
	СХС-60-01	СХС-60-02
Код изделия	801666	801506
Потребление эл. энергии за сутки, кВт/ч, не более	6,2	
Номинальное напряжение, В	~230	
Полезный объем камеры, м ³ , не менее	0,26	0,40
Температура воздуха полезного объема, °С	от-2 до +8	
Марка хладагента	R404A	
Общая масса хладагента, кг, не более	0,3	0,35
Масса, кг	100	115



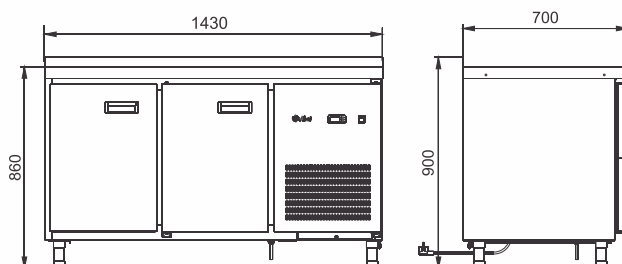
Столы холодильные
среднетемпературные СХС-70-01

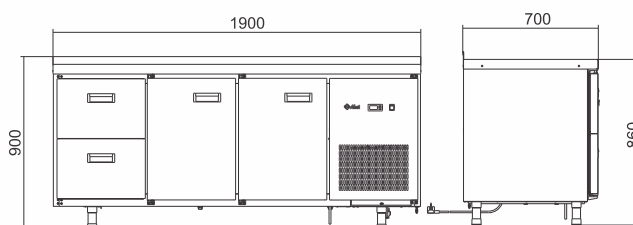


Наименование параметра	Величина параметра	
	СХС-70-01	СХС-70-011
Код изделия	802417	808004
Потребление эл. энергии за сутки, кВт/ч, не более	6,2	
Номинальное напряжение, В	~230	
Полезный объем камеры не менее, м³	0,31	0,31
Температура полезного объема, °С	от -2 до +8	
Марка хладагента	R404A	
Общая масса хладагента не более, кг	0,3	
Масса, кг	110	

Стол холодильный среднетемпературный СХС-70-01 гастрономизированный предназначен для хранения полуфабрикатов мяса и рыбы, или других скоропортящихся продуктов. Может использоваться как самостоятельно, так и встраиваться в барные стойки. Рабочий диапазон температуры внутри камеры от -2 до +8°C. Имеет одну или две распашные дверки и два выкатных ящика на телескопических направляющих, размером GN 1/1. Имеет одну полку-решетку размером GN 1/1, с возможностью регулировки по высоте. Поверхность стола – неохлаждаемая ровная с бортом. Все изолирующие стенки и полости стола изготовлены методом заливки пенополиуретаном. Стол имеет регулируемые по высоте ножки.

Стол (прилавок) холодильный среднетемпературный СХС-70-011 предназначен для кратковременного хранения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Стол (прилавок) используется как самостоятельно, так и в составе технологической линии. Все детали изготовлены из нержавеющей стали. Стол имеет регулируемые по высоте ножки.

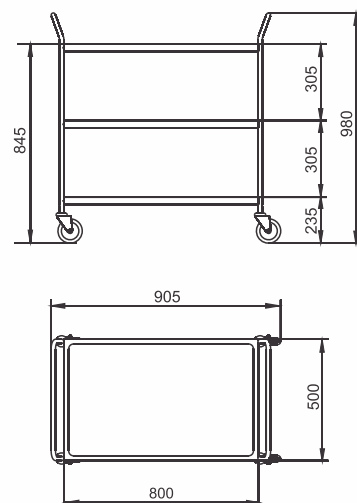




Стол холодильный среднетемпературный
гастронормированный СХС-70-02

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802418
Потребление эл.энергии за сутки,кВт/ч,не более	6,2
Номинальное напряжение,В	~230
Полезный объем камеры,м ³ ,не менее	0,48
Температура воздуха полезного объема, °С	от-2 до+8
Номер хладагента	R404A
Общая масса хладагента,кг,не более	0,35
Масса,кг	143

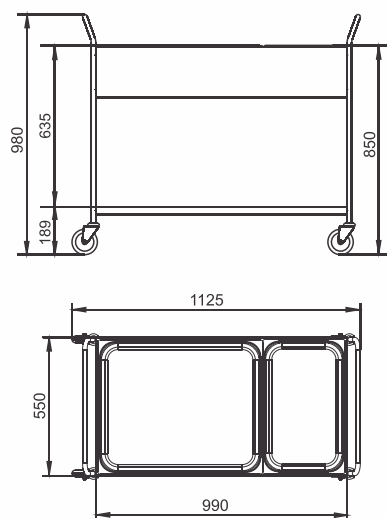
Стол холодильный среднетемпературный гастронормированный предназначен для хранения полуфабрикатов мяса и рыбы или других скоропортящихся продуктов. Рабочий диапазон температуры внутри камеры $-2+6^{\circ}\text{C}$ поддерживается электронным блоком управления Danfoss. Имеет 2 распашные дверки и 2 выкатных ящика на телескопических направляющих, размером GN 1/1. В камере также установлены 2 полки-решетки размером GN 1/1, с возможностью регулировки их по высоте. Поверхность стола - неохлаждаемая ровная поверхность с бортом. При толщине стенок 56 мм., стол имеет низкое энергопотребление и позволяет работать при температуре окружающей среды до 42°C . Все изолирующие стенки и полости стола изготовлены методом заливки пенополиуретаном. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Тележка сервировочная ТС-80

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1027
Количество полок	3
Допустимая нагрузка на полку, кг	40
Масса, кг	19

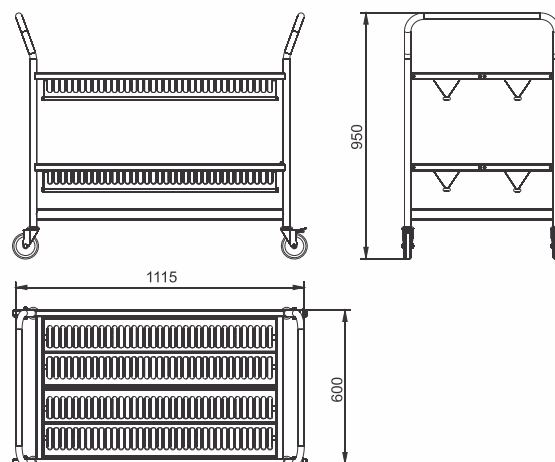
Тележка сервировочная является вспомогательным оборудованием на предприятиях общественного питания и используется для транспортировки блюд, посуды и столовых приборов при сервировке столов. Тележка имеет четыре поворотных колеса большого диаметра, два из которых имеют стопор. Все детали тележки изготовлены из нержавеющей стали.



Тележка для сбора посуды ТС-100

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1114
Количество полок	1
Допустимая нагрузка на полку, кг	40
Масса, кг	25

Тележка для сбора посуды является вспомогательным оборудованием на предприятиях общественного питания и используется для транспортировки использованной посуды и столовых приборов. В качестве ёмкостей используются одна гастроёмкость GN2/1, глубиной 200 мм., и одна гастроёмкость GN1/1, глубиной 150 мм. Тележка имеет четыре поворотных колеса большого диаметра, два из которых имеют стопор. Все детали тележки изготовлены из нержавеющей стали.



Тележка для сушки тарелок ТСТ–100

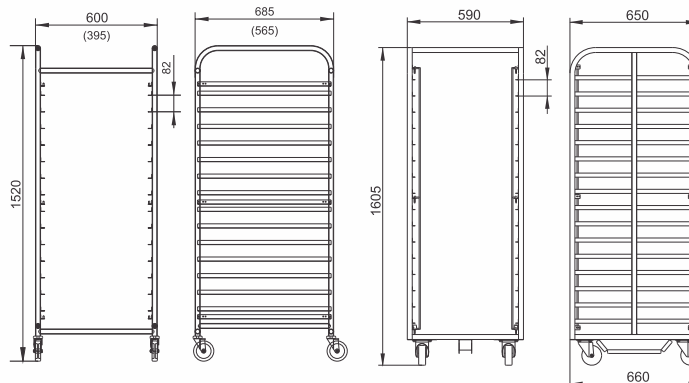
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802509
Количество полок	2
Количество кассет	4
Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт	35
Максимальный диаметр тарелки для транспортировки, мм	250
Масса, кг	23

Тележка для сушки тарелок ТСТ является вспомогательным оборудованием на предприятиях общественного питания и используется для сушки и транспортировки тарелок. Количество одновременно загружаемых тарелок – 140 штук. Ванночка внизу тележки служит для сбора стекающей с тарелок жидкости. Тележка имеет четыре поворотных колеса большого диаметра, два из которых имеют стопор. Все детали тележки изготовлены из нержавеющей стали.



ТШГ-14-1/1

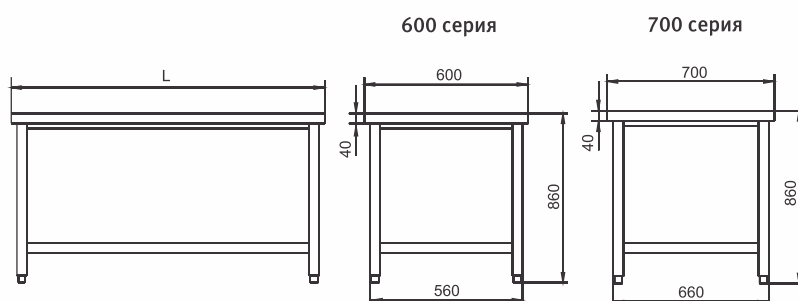
ТШГ-16-2/1



Тележки-шпильки ТШГ-14-1/1, ТШГ-14-2/1, ТШГ-16-2/1

Наименование параметра	Величина параметра		
	ТШГ-14-1/1	ТШГ-14-2/1	ТШГ-16-2/1
Код изделия	801217	801218	804260
Количество устанавливаемых противней GN1/1	14	28	32
Количество gastronormов GN1/1, устанавливаемых на одну полку, шт.	1	2	2
Габаритные размеры, мм	565x395 x1520	685x600 x1520	685x590 x1605
Грузоподъемность, кг не более	100	200	200
Масса, кг	20	25	24

Тележки-шпильки являются вспомогательным оборудованием для предприятий общественного питания и используются для установки и транспортировки 14 или 16 gastronormов размером GN 2/1 (GN 1/1). Имеет поворотные колеса, два из которых оборудованы стопором.



Столы производственные островные
СПРО (600 и 700 серии) все нерж. сталь

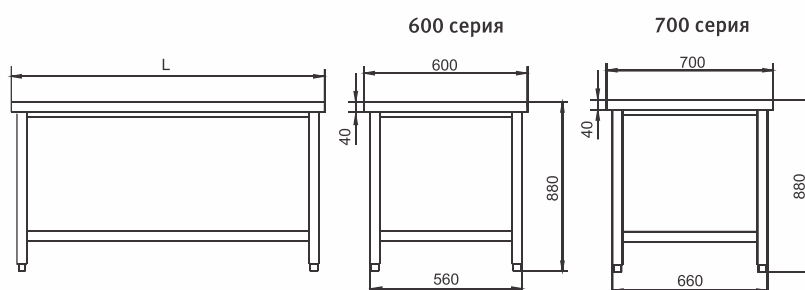
Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80966	СПРО-6-1, с полкой весь нерж.	800	24,6
80967	СПРО-6-2, с полкой весь нерж.	1000	28,4
80968	СПРО-6-3, с полкой весь нерж.	1200	32
80969	СПРО-6-4, с полкой весь нерж.	1400	36,7
80970	СПРО-6-5, с полкой весь нерж.	1500	38,6
80971	СПРО-6-6, с полкой весь нерж.	1600	40,5
80972	СПРО-6-7, с полкой весь нерж.	1800	45,7
801195	СПРО-7-1, с полкой весь нерж.	800	25,2
801196	СПРО-7-2, с полкой весь нерж.	1000	31,3
801197	СПРО-7-3, с полкой весь нерж.	1200	35,6
801198	СПРО-7-4, с полкой весь нерж.	1400	41
801199	СПРО-7-5, с полкой весь нерж.	1500	43
801200	СПРО-7-6, с полкой весь нерж.	1600	45
801201	СПРО-7-7, с полкой весь нерж.	1800	49,3

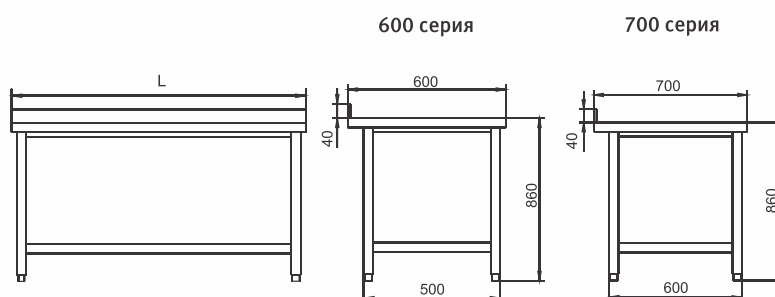
Столы производственные островные предназначены для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования для выполнения работ связанных с разделкой, приготовлением и сортировкой пищевых продуктов. Столешница из нержавеющей стали имеет деревянную подложку. Разборный каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, крашенный порошковой краской или весь нержавеющей с полкой, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80959	СПРО-6-1, каркас крашенный	800	25
80960	СПРО-6-2, каркас крашенный	1000	27
80961	СПРО-6-3, каркас крашенный	1200	32,7
80962	СПРО-6-4, каркас крашенный	1400	37
80963	СПРО-6-5, каркас крашенный	1500	39
80964	СПРО-6-6, каркас крашенный	1600	41
80965	СПРО-6-7, каркас крашенный	1800	46
80987	СПРО-7-1, каркас крашенный	800	27
80988	СПРО-7-2, каркас крашенный	1000	31
80989	СПРО-7-3, каркас крашенный	1200	36
801191	СПРО-7-4, каркас крашенный	1400	40,3
801192	СПРО-7-5, каркас крашенный	1500	42
801193	СПРО-7-6, каркас крашенный	1600	44,3
801194	СПРО-7-7, каркас крашенный	1800	46,5

Столы производственные островные
СПРО (600 и 700 серии) каркас крашенный





Столы производственные пристенные
СПРП (600 и 700 серии) все нерж. сталь

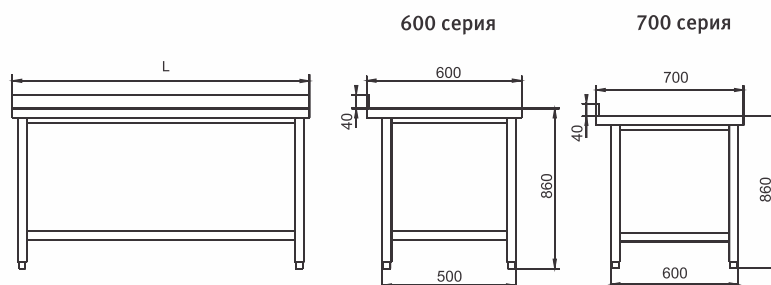
Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80694	СПРП-6-1, с полкой весь нерж.	800	24,6
80695	СПРП-6-2, с полкой весь нерж.	1000	28,5
80696	СПРП-6-3, с полкой весь нерж.	1200	32,5
80697	СПРП-6-4, с полкой весь нерж.	1400	37
80698	СПРП-6-5, с полкой весь нерж.	1500	39
80699	СПРП-6-6, с полкой весь нерж.	1600	41
80658	СПРП-6-7, с полкой весь нерж.	1800	44,8
80980	СПРП-7-1, с полкой весь нерж.	800	27
80981	СПРП-7-2, с полкой весь нерж.	1000	31
80982	СПРП-7-3, с полкой весь нерж.	1200	36
80983	СПРП-7-4, с полкой весь нерж.	1400	41
80984	СПРП-7-5, с полкой весь нерж.	1500	43
80985	СПРП-7-6, с полкой весь нерж.	1600	45
80986	СПРП-7-7, с полкой весь нерж.	1800	49

Столы производственные пристенные предназначены для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования для выполнения работ связанных с разделкой, приготовлением и сортировкой пищевых продуктов. Столешница из нержавеющей стали с бортиком имеет деревянную подложку. Разборный каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, крашенный порошковой краской или весь нержавеющей с полкой, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



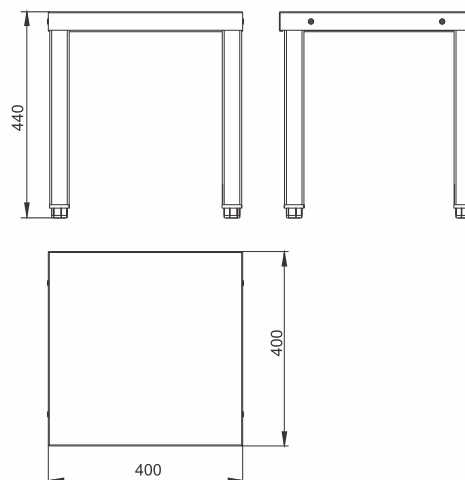
Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80687	СПРП-6-1, каркас крашенный	800	24,5
80688	СПРП-6-2, каркас крашенный	1000	28
80689	СПРП-6-3, каркас крашенный	1200	32
80690	СПРП-6-4, каркас крашенный	1400	36,8
80691	СПРП-6-5, каркас крашенный	1500	38,5
80692	СПРП-6-6, каркас крашенный	1600	40,4
80693	СПРП-6-7, каркас крашенный	1800	44
80973	СПРП-7-1, каркас крашенный	800	28
80974	СПРП-7-2, каркас крашенный	1000	32
80975	СПРП-7-3, каркас крашенный	1200	36
80976	СПРП-7-4, каркас крашенный	1400	41
80977	СПРП-7-5, каркас крашенный	1500	43
80978	СПРП-7-6, каркас крашенный	1600	45
80979	СПРП-7-7, каркас крашенный	1800	49

Столы производственные пристенные
СПРП (600 и 700 серии) каркас крашенный





Подтоварник кухонный ПК-40

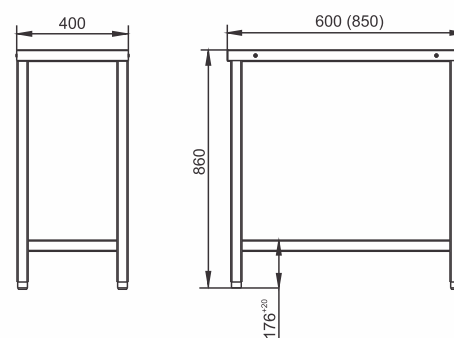


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80855
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	55
Масса, кг	9

Подтоварник кухонный предназначен для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования. Используется в качестве подставки (пьедестала) для кухонного оборудования или продуктов. Столешница из нержавеющей стали. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, крашенный порошковой краской выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

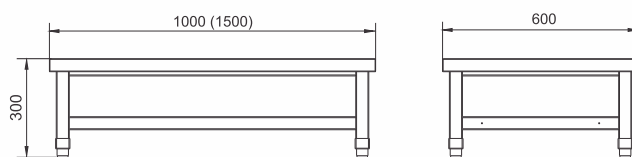
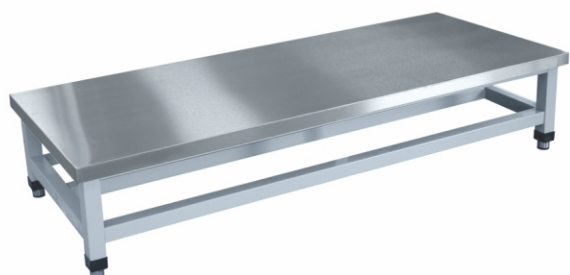


Подставка межплитная ПМП-40, ПМП-40-01



Наименование параметра	Величина параметра	
	ПМП-40	ПМП-40-01
Код изделия	80723	80724
Ширина, мм	850	600
Масса, кг	19,3	16,3

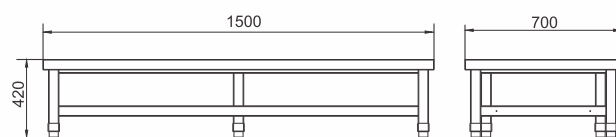
Поставка межплитная ПМП предназначена для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования. Устанавливается между плитами 900 серии для увеличения нейтрального пространства между нагревательными элементами плит. Столешница из нержавеющей стали. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, крашенный порошковой краской выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



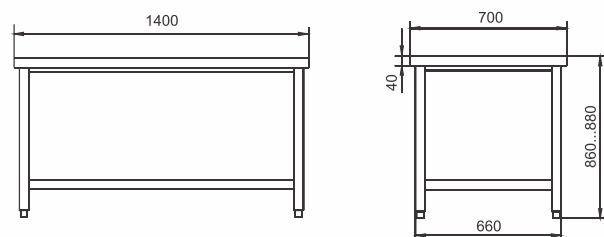
Подтоварники кухонные ПК-6-2, ПК-6-5

Наименование параметра	Величина параметра		
	ПК-6-2	ПК-6-5	ПК-7-5
Код изделия	801719	801720	801090
Длина L, мм	1000	1500	1500
Ширина В, мм	600	600	700
Высота Н, мм	300	300	420
Допустимая нагрузка, кг	200	200	200
Масса, кг	24	38	43,5

Подтоварник кухонный предназначен для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования. Используется в качестве подставки (пьедестала) для кухонного оборудования или продуктов. Столешница из нержавеющей стали. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, крашенный порошковой краской выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



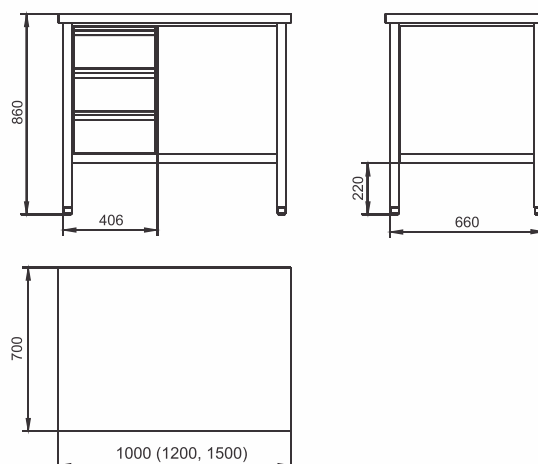
Подтоварник кухонный ПК-7-5



Стол кулинарный разборный СКР-7-2

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801203
Допустимая нагрузка на столешню, кг	100
Допустимая нагрузка на полку, кг	50
Масса, кг	57

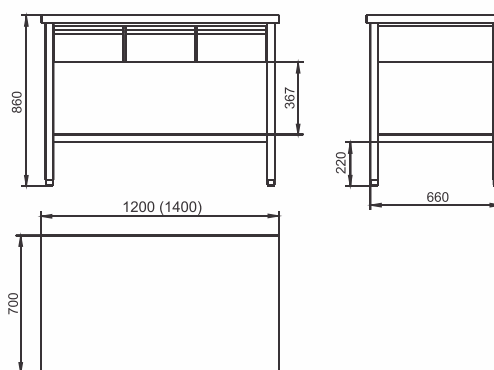
Стол кулинарный разборный предназначен для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования для выполнения работ связанных с приготовлением кулинарных и мучных изделий. Столешница из массива дерева (бук). Каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, крашенный порошковой краской выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



Столы с тумбой островные
СТО-7-1, СТО-7-2, СТО-7-3

Наименование параметра	Величина параметра		
	СТО-7-1	СТО-7-2	СТО-7-3
Код изделия	801056	801016	801096
Количество ящиков, шт	3		
Площадь стола, м ² , не менее	0,7	0,84	1,05
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100		
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	19	26	36
Допустимая нагрузка на один ящик, кг, не более	5		
Габаритные размеры ящика, мм	300x520x150		
Длина L, мм	1000	1200	1500
Масса, кг	60	65	70

Стол с тумбой островной СТО предназначен для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования и для хранения небольшой кухонной утвари (ложки, вилки, ножи и т. д.), или продуктов питания в упаковке (кофе, крупы, макаронные изделия, приправы). Все детали стола изготовлены из нержавеющей стали. Стол имеет три выдвижных ящика, расположенных друг над другом и регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

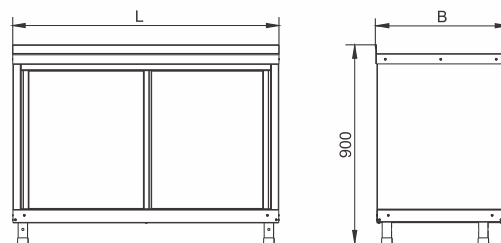


Столы с тумбой навесные
СТН-7-1, СТН-7-2

Наименование параметра	Величина параметра	
	СТН-7-1	СТН-7-2
Код изделия	801116	801099
Количество ящиков, шт	3	
Длина L, мм	1200	1400
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100	
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	40	47
Допустимая нагрузка на один ящик, кг, не более	5	
Габаритные размеры ящика, мм	300x520x150	
Масса, кг	65	69



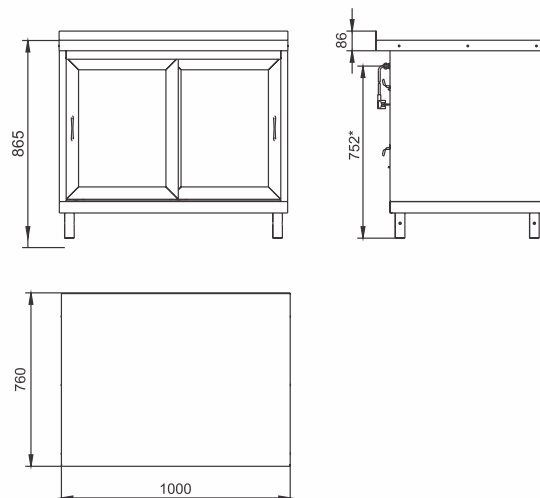
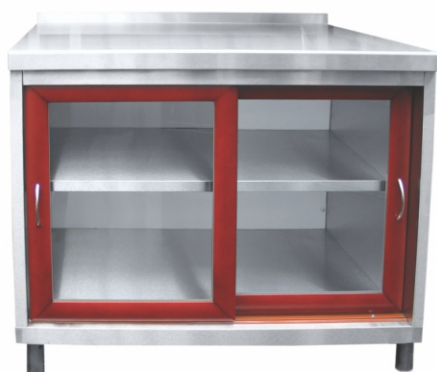
Стол с тумбой навесной СТН предназначен для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования и для хранения небольшой кухонной утвари (ложки, вилки, ножи и т.д.) или продуктов питания в упаковке (кофе, крупы, макаронные изделия, приправы). Все детали стола изготовлены из нержавеющей стали. Стол имеет три выдвижных ящика, расположенные сбоку друг от друга и регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



Стол-тумба купе пристенный СТПК, СТКО

Код	Наименование параметра	L, мм	B, мм	Масса, кг
21...1534	СТПК-6-2	1000	600	55
21...1535	СТПК-6-3	1200	600	65
21...1536	СТПК-7-2	1000	700	60
21...1537	СТПК-7-3	1200	700	70

Стол-тумба купе пристенный с бортом СТПК (СТКО-островной) - производственный стол, служит также для хранения кухонной посуды, инвентаря и продуктов на предприятиях общественного питания. Стол оснащен двумя дверками-купе и сплошной полкой, регулируемой по высоте. Имеет регулируемые по высоте ножки. Изготовление - полностью из нержавеющей стали.



Стол-тумба купе СТК-2Д

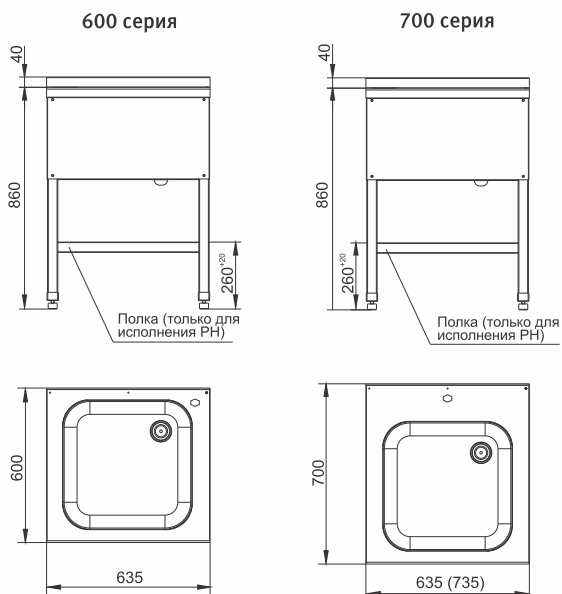
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801057
Номинальная мощность, кВт	0,03
Номинальное напряжение, В	~230
Количество ламп освещения, шт	2
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100
Допустимая нагрузка на полку, кг, не более	30
Масса, кг	70

Стол-тумба купе предназначена для хранения кухонной утвари (кастрюли, стаканы, тарелки, чашки, ложки и вилки и т. д.) или продуктов питания в упаковке и напитков. Все детали стола изготовлены из нержавеющей стали, дверки изготовлены из МДФ. Внутренний объем стола имеет подсветку. Стол имеет регулируемые по высоте ножки.



Ванна ВМП-6-1 (каркас крашенный)

Код	Наименование изделия	Размер ванны, мм	L, мм	H, мм	Масса, кг
806365	ВМП-6-1-5 РЧ	500x500x300	635	600	22
806374	ВМП-6-1-5 РН		635		24
806371	ВМП-7-1-5 РН	600x500x300	635	700	26
802980	ВМП-7-1-6 РН		735		27



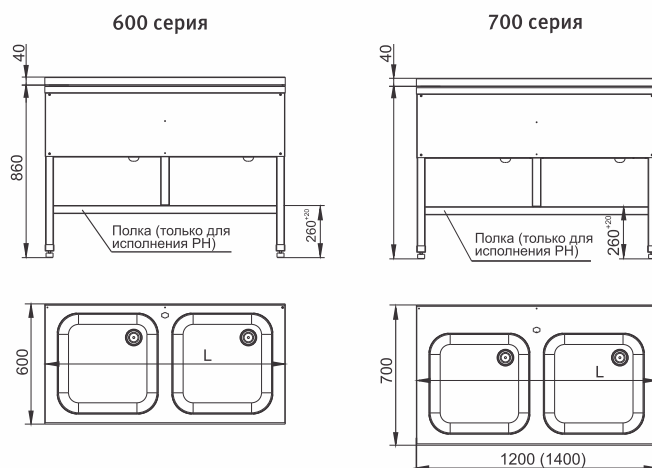
Ванна ВМП-7-1 (вся нержавейка)

ВМП-6-1 разборная (каркас крашенный)

Ванна моечная 1 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойка ванны цельнотянутая, т.е. не имеет сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна комплектуется сливным сифоном. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции без полки, крашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

ВМП-7-1 разборная (вся нержавейка)

Ванна моечная 1 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойка ванны цельнотянутая, т.е. не имеет сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна комплектуется сливным сифоном. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции с полкой, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



Ванна ВМП-6-2 (каркас крашенный)

Код	Наименование изделия	Размер ванны, мм	L, мм	H, мм	Масса, кг
806364	ВМП-6-2-5 РЧ	500x500x300	1200	600	33
806373	ВМП-6-2-5 РН				37
806370	ВМП-7-2-5 РЧ	600x500x300	1400	700	40
802981	ВМП-7-2-6 РН			700	45



Ванна ВМП-7-2 (вся нержавейка)

ВМП-6-2 разборная (каркас крашенный)

Ванна моечная 2 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойки ванны цельнотянутые, т.е. не имеют сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна комплектуется сливными сифонами. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции без полки, крашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

ВМП-7-2 разборная (вся нержавейка)

Ванна моечная 2 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойки ванны цельнотянутые, т.е. не имеют сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна комплектуется сливными сифонами. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции с полкой, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



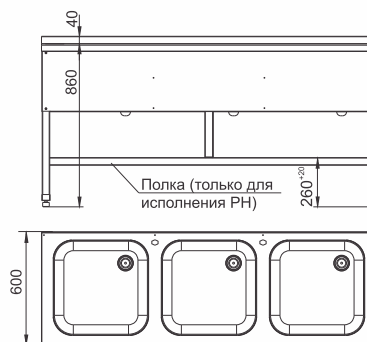
Ванна ВМП-6-3 (каркас крашенный)

Код	Наименование изделия	Размер ванны, мм	L, мм	H, мм	Масса, кг
806363	ВМП-6-3-5 РЧ	500x500x300	1770	600	45
806372	ВМП-6-3-5 РН			700	51
806369	ВМП-7-3-5 РН	600x500x300	2070	700	55
802982	ВМП-7-3-6 РН			700	61

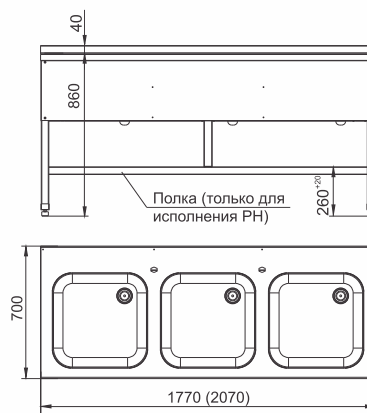


Ванна ВМП-7-3 (вся нержавейка)

600 серия



700 серия



ВМП-6-3 разборная(каркас крашенный)

Ванна моечная 3 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойки ванны цельнотянутые, т.е. не имеют сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна комплектуется сливными сифонами. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции без полки, крашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

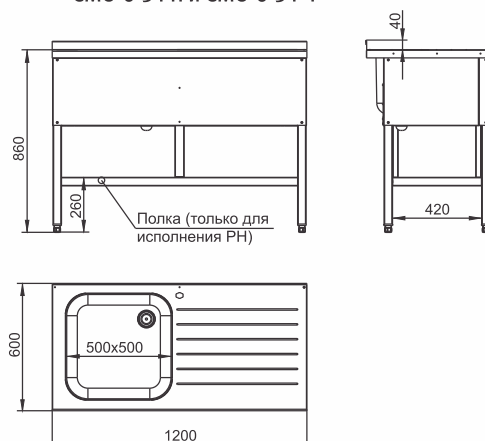
ВМП-7-3 разборная (вся нержавейка)

Ванна моечная 3 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойки ванны цельнотянутые, т.е. не имеют сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна комплектуется сливными сифонами. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции с полкой, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



Стол для мойки овощей СМО-6-3

СМО-6-3 РН и СМО-6-3 РЧ



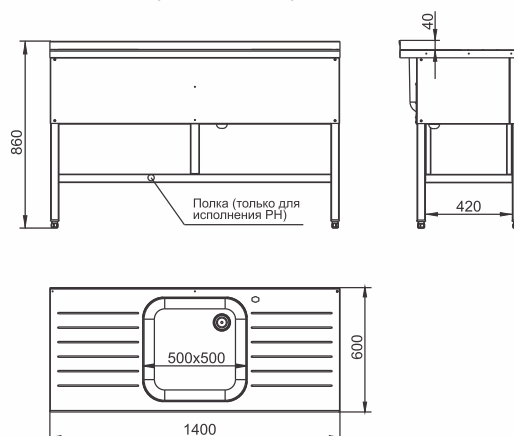
Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
802566	СМО-6-3 РН (вся нерж.)	500x500x300	33
802567	СМО-6-3 РЧ (каркас крашен.)		29

Стол для мойки овощей представляет из себя стол с сваренной с левой стороны цельнотянутой мойкой размером 500x500x300 мм. (мойка-стол). Имеет пристенный бортик. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола разборная.



Стол для мойки овощей СМО-6-4

СМО-6-4 РН и СМО-6-4 РЧ



Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
802568	СМО-6-4 РН (вся нерж.)	500x500x300	36
802569	СМО-6-4 РЧ (каркас крашен.)		32

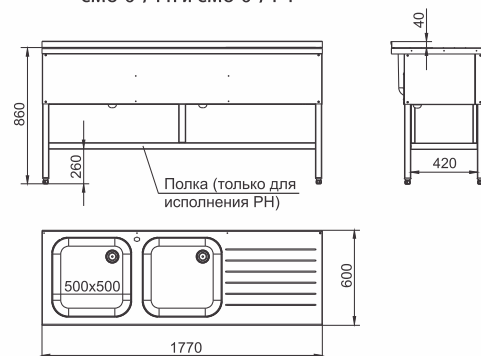
Стол для мойки овощей представляет из себя стол с сваренной посередине цельнотянутой мойкой размером 500x500x300 мм. (стол-мойка-стол). Стол имеет пристенный бортик. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола разборная.



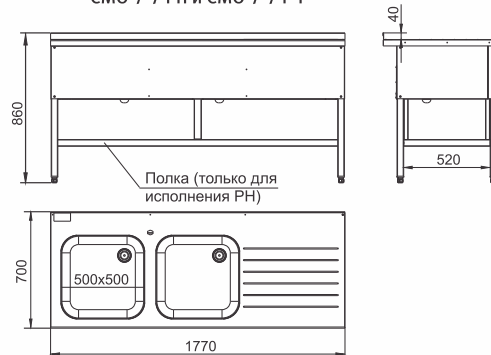
Столы для мойки овощей
СМО-6-7, СМО-7-7



СМО-6-7 РН и СМО-6-7 РЧ



СМО-7-7 РН и СМО-7-7 РЧ

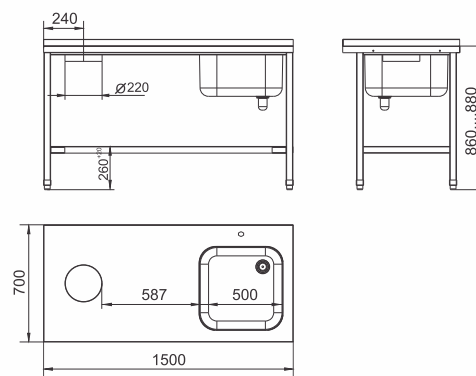


Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
802570	СМО-6-7 РН	500x500x300	46
802571	СМО-6-7 РЧ	500x500x300	40
802572	СМО-7-7 РН	500x500x300	50
802573	СМО-7-7 РЧ	500x500x300	43

Стол для мойки овощей представляет из себя стол с сваренными с левой стороны двумя цельнотянутыми мойками размером 500x500x300 мм. (мойка-мойка-стол). Стол имеет пристенный бортик. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции, крашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола разборная.

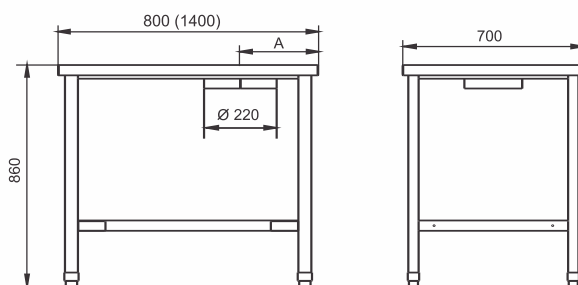


Стол предмоечный и для сбора отходов
СПСО-7-5 (левый)



Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802455
Размер мойки, мм	500x500x300
Диаметр отверстия, мм	220
Масса, кг	45

Стол предмоечный представляет собой стол с отверстием для сбора пищевых отходов и сваренную мойку для предварительной очистки грязной посуды перед установкой её в посудомоечную машину. Устанавливается перед посудомоечной машиной. Имеет пристенный бортик. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Изготовление - полностью нержавеющая сталь. Конструкция стола разборная.



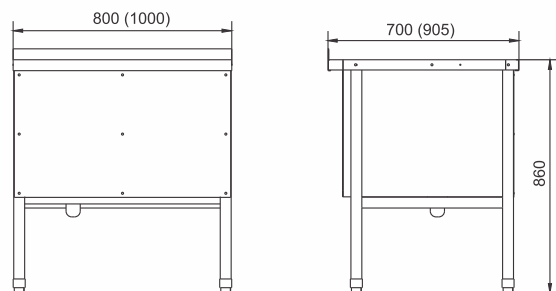
Столы для сбора отходов
ССО-1, ССО-4

Код	Наименование изделия	Диаметр отверстия	L, мм	Масса, кг
80576	ССО-1, каркас крашенный	800	220	35,4
180576	ССО-1, вся нержавейка	800		35
80574	ССО-4, каркас крашенный	1400		50,3
180574	ССО-4, вся нержавейка	1400		51

Стол предназначен для сбора отходов в производственных помещениях предприятий общественного питания. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции, крашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция стола разборная.



Ванна ВМП-7-1,
ВМП-9-1 (котломойка)



ВМП-7-1 котломойка

Ванна моечная 1 секционная предназначена для мытья варочных котлов и кухонной посуды на предприятиях общественного питания. Мойка ванны сварной конструкции, размером 600x600x500 мм., изготовлена из нержавеющей стали.. Ванна имеет пристенный бортик и комплектуется сливным сифоном. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, нержавеющей или окрашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

ВМП-9-1 котломойка

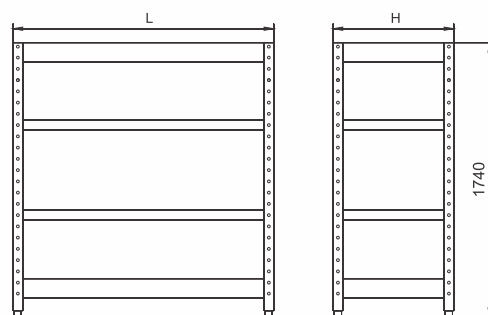
Ванна моечная 1 секционная предназначена для мытья варочных котлов и кухонной посуды на предприятиях общественного питания. Мойка ванны сварной конструкции, размером 800x800x500 мм., изготовлена из нержавеющей стали.. Ванна имеет пристенный бортик и комплектуется сливным сифоном. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции, нержавеющей или окрашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
801677	ВМП-7-1, вся нержавейка	600x600x500	41
802819	ВМП-7-1, каркас крашенный		
801156	ВМП-9-1, вся нержавейка	800x800x500	54
802818	ВМП-9-1, каркас крашенный		



Стеллаж кухонный СК (400 и 500 серии)

Стеллажи кухонные типа СК предназначены для складирования и хранения кухонной утвари и продуктов питания на предприятиях общественного питания. Все элементы стеллажа изготовлены из нержавеющей стали. Стойки стеллажа имеют крепежные отверстия для установки полок на любой необходимой высоте. Конструкция стеллажа разборная. Стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

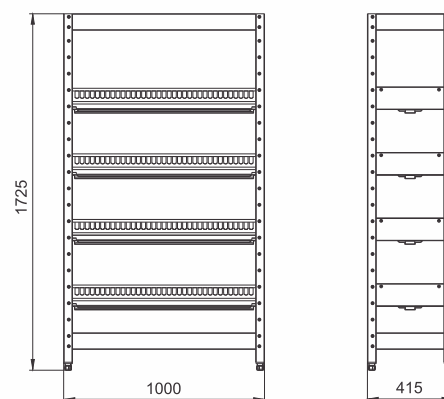


Код	Наименование изделия	L, мм	H, мм	Масса, кг
80805	Стеллаж СК-1-4	800	1740	23
80806	Стеллаж СК-2-4	1000		26,4
80807	Стеллаж СК-3-4	1200		30
80808	Стеллаж СК-4-4	1400		33,2
80809	Стеллаж СК-5-4	1500		34,8
80810	Стеллаж СК-6-4	1600		36,6
80811	Стеллаж СК-7-4	1800		40
80812	Стеллаж СК-1-5	800		28,2
80813	Стеллаж СК-2-5	1000		32
80814	Стеллаж СК-3-5	1200		36,2
80815	Стеллаж СК-4-5	1400		40,2
80816	Стеллаж СК-5-5	1500		42,2
80817	Стеллаж СК-6-5	1600		44
80818	Стеллаж СК-7-5	1800		48,2



Стеллаж для сушки тарелок ССТ-4-2

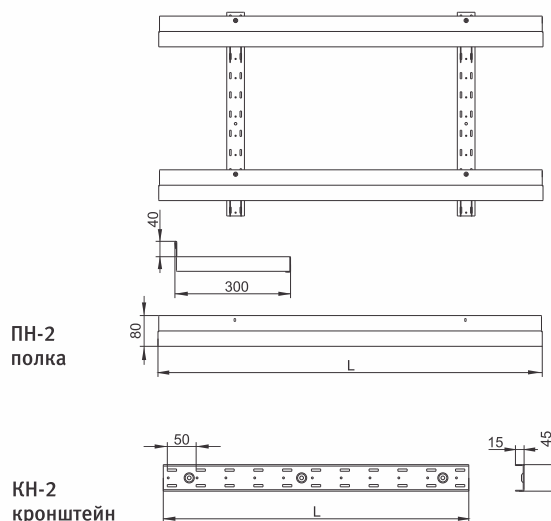
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	12435
Количество полок	2
Количество кассет	4
Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт.	35
Максимальный диаметр тарелки, мм	260
Допустимая нагрузка на стеллаж, кг, не более	120
Масса, кг	32



Стеллаж для сушки тарелок ССТ является вспомогательным оборудованием на предприятиях общественного питания и используется для сушки тарелок. Количество одновременно загружаемых тарелок – 140 штук. Ванночки внизу каждой кассеты служат для сбора стекающей с тарелок жидкости. Стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Все детали изготовлены из нержавеющей стали.



Полка настенная ПН-2

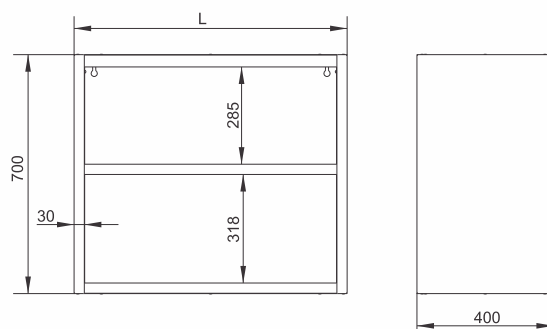


Код	Наименование изделия	L, мм	Масса, кг
858	Кронштейн настенный КН-2	530	0,38
859	Кронштейн настенный КН-3	890	0,63
807233	Полка настенная ПН 1-3	800	2,95
807322	Полка настенная ПН 2-3	1000	3,64
807323	Полка настенная ПН 3-3	1200	4,34
807324	Полка настенная ПН 4-3	1400	5,03
807325	Полка настенная ПН 5-3	1500	5,38
807326	Полка настенная ПН 6-3	1600	5,73
807327	Полка настенная ПН 7-3	1800	6,42

Полки настенные предназначены для хранения и временной расстановки посуды в горячих цехах и моечных отделениях профессиональных кухонь, столовых, комбинатов питания. Материал полок – нержавеющая сталь. В состав каждой настенной полки входят два кронштейна, при помощи которых полка устанавливается на кронштейнах настенных. В состав кронштейна входит крепежный комплект (шуруп+дюбель), для крепления к стене.

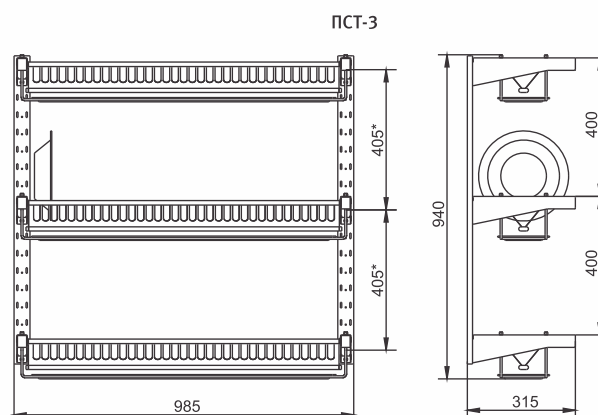
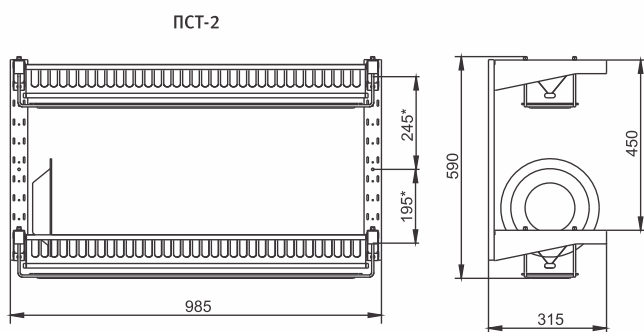


Полки настенные открытые
ПНО-1, ПНО-2, ПНО-3



Наименование параметра	Величина параметра		
	ПНО-1	ПНО-2	ПНО-3
Код изделия	746	750	759
Допустимая нагрузка, кг	40	50	60
Количество полок, шт	1		
L(ширина), мм	800	1000	1200
Масса, кг	21	25	29

Полка навесная открытая ПНО предназначена для хранения кухонной утвари (кастрюли, сковородки, тарелки, чашки, ложки и вилки и т. д.) и продуктов питания в упаковке (крупы, макаронные изделия, приправы). Полка устанавливается на стену.



Полки для сушки тарелок ПСТ-2 и ПСТ-3 с лотком для сбора воды

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПСТ-2	ПСТ-3
Код изделия	7859	7860
Количество кассет	2	3
Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт.	35	
Максимальный диаметр устанавливаемой тарелки, мм	260	
Допустимая нагрузка на полки, кг, не более	50	75
Масса, кг	7,4	11,3

ПСТ-2

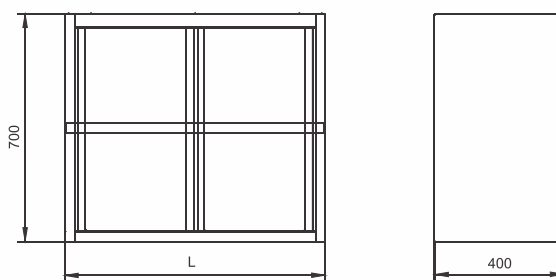
Полка для сушки тарелок предназначена для сушки и хранения тарелок на предприятиях общественного питания. Полка оснащена 2 кассетами, ёмкостью по 35 тарелок каждая, под которыми установлен пластиковый лоток для сбора стекающей жидкости. Конструкция полки разборная. Для крепления полки к стене на кронштейнах предусмотрены отверстия. Полка и кассеты изготовлены полностью из нержавеющей стали.

ПСТ-3

Полка для сушки тарелок предназначена для сушки и хранения тарелок на предприятиях общественного питания. Полка оснащена 3 кассетами, ёмкостью по 35 тарелок каждая, под которыми установлен пластиковый лоток для сбора стекающей жидкости. Конструкция полки разборная. Для крепления полки к стене на кронштейнах предусмотрены отверстия. Полка и кассеты изготовлены полностью из нержавеющей стали.



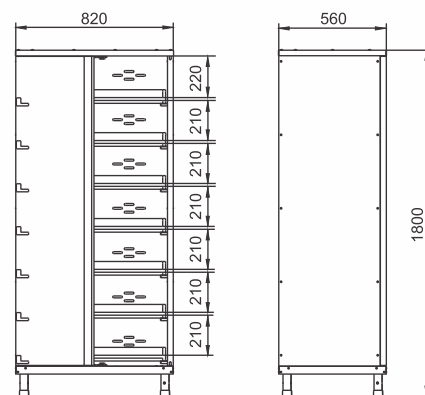
Полка-купе настенная ПНК-1, ПНК-2, ПНК-3



Наименование параметра	Величина параметра		
	ПНК-1	ПНК-2	ПНК-3
Код изделия	80242	80243	80244
Допустимая нагрузка, кг	40	50	60
Проём открытой двери, мм	360	460	560
Количество полок, шт	1		
Длина, мм	800	1000	1200
Масса, кг	29	33	38



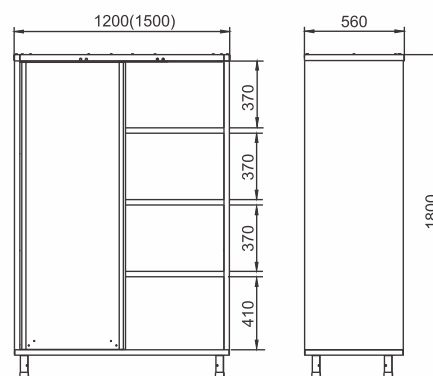
Полка навесная купе ПНК предназначена для хранения кухонной утвари (кастрюли, сковородки, тарелки, чашки, ложки и вилки и т. д.) и продуктов питания в упаковке (крупы, макаронные изделия, приправы). Полка устанавливается на стену.



Шкаф распашной для хлеба ШРХ-6-1 РН

Код	Наименование параметра	Масса, кг
7909	ШРХ-6-1 РН	70

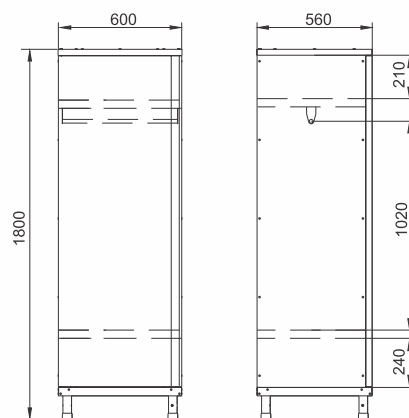
Шкаф служит для хранения хлеба в лотках, двухстворчатый, с распашными дверями, имеет направляющие для установки 7 хлебных лотков ЛХБ-16 (465x740x71 мм.). Задняя стенка шкафа имеет вентиляционные отверстия. Имеет регулируемые по высоте ножки. Конструкция шкафа - разборная. Изготовление - полностью из нержавеющей стали.



Шкафы нейтральные ШКН-6-3РН, ШКН-6-5РН

Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
2822	ШКН-6-3 РН	1200	100
2827	ШКН-6-5 РН	1500	116

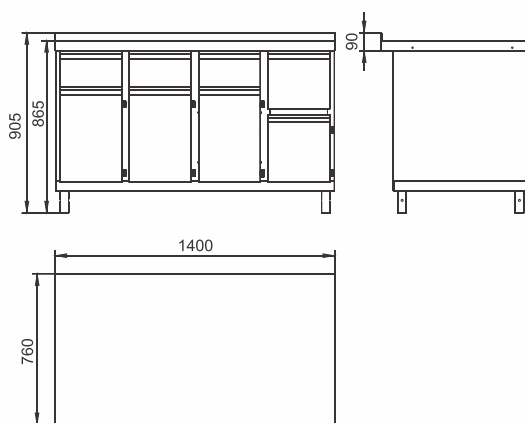
Шкаф нейтральный предназначен для хранения кухонной посуды, инвентаря и продуктов на предприятиях общественного питания. Шкаф оснащен двумя дверками - купе и сплошными полками, регулируемые по высоте. Допустимая нагрузка на одну полку - 50 кг. Имеет регулируемые по высоте ножки. Конструкция шкафа - разборная. Изготовление - полностью из нержавеющей стали.



Шкаф для одежды ШРО-6-0

Наименование параметра	Величина параметра
Допустимая нагрузка, кг	50
Допустимая нагрузка на одну полку, кг	25
Масса, кг, не более	60

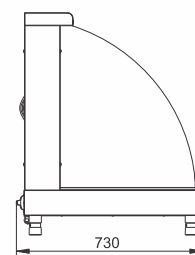
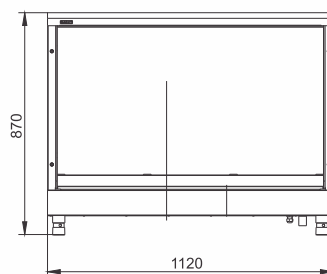
Шкаф для одежды, одностворчатый, с распашной дверью имеет две сплошные полки (сверху - для головных уборов и снизу - для обуви) и перекладину для вешалок. Имеет регулируемые по высоте ножки. Конструкция шкафа - разборная. Изготовление - полностью из нержавеющей стали.



Стол для кофе-машины СКМ-7-2

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1143
Количество выдвижных ящиков, шт	3
Количество откидных ящиков, шт	1
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	36
Допустимая нагрузка на выдвижной ящик, кг, не более	5
Допустимая нагрузка на откидной ящик, кг, не более	2
Габаритные размеры выдвижного ящика, мм	300x520x150
Масса, кг	137

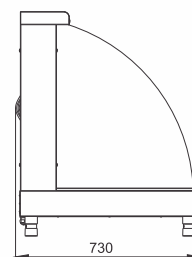
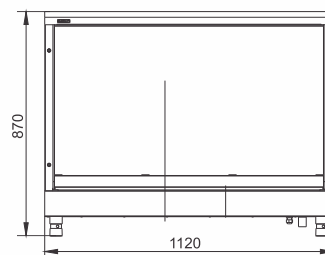
Стол для кофе-машины СКМ предназначен для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования и для хранения продуктов питания в упаковке (кофе, крупы, макаронные изделия, приправы) или кухонной утвари (тарелки, чашки, ложки и вилки и т. д.). Все детали изготовлены из нержавеющей стали. Стол имеет три выдвижных ящика, один опрокидывающийся и четыре шкафчика с распашными дверками. Стол имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.



**Витрина тепловая
настольная ВТН-70**

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	7725
Количество ТЭНов, шт.	5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,27
Номинальное напряжение, В	~230
Диапазон регулирования температуры, °С	20-80
Количество gastronormов, шт.	
GN 1/1	3
GN 1/3	5
Масса, кг	85

Витрина тепловая настольная предназначена для кратковременного хранения готовых блюд в gastronorm-емкостях и раздаче их потребителям. Используется самостоятельно или в составе линии раздачи, где может устанавливаться на ПГН (нейтральный стол). Имеет раздвижные стеклянные дверки со стороны персонала. Столешница и дополнительная полка витрины оснащены подогревом «сухими» ТЭНами. Диапазон регулировки температуры от +20 до +80°С. Витрина оснащена лампами подсветки. Изготовлена из нержавеющей стали. Gastronorm-емкости не входят в комплект поставки. Имеет регулируемые по высоте ножки.



**Витрина нейтральная
настольная ВНН-70**



Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	7726
Номинальное напряжение, В	~230
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,042
Масса, кг	73

Витрина нейтральная настольная предназначена для кратковременного хранения кондитерских и хлебобулочных изделий и раздаче их потребителям. Используется самостоятельно или в составе линии раздачи, где может устанавливаться на ПГН (нейтральный стол). Имеет раздвижные стеклянные дверки со стороны персонала. Столешница и дополнительная полка витрины освещаются лампами подсветки. Изготовлена из нержавеющей стали. Имеет регулируемые по высоте ножки.





ОАО ЧУВАШТОРГТЕХНИКА

428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон / факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
[http:// www. abat.ru](http://www.abat.ru)
e-mail: market@abat.ru

