

Профессиональное кухонное оборудование

---



---

Создано для профессионалов

Экономичная и надежная продукция АТЕСИ, отличающееся от зарубежных аналогов меньшей ценой, поставляется в различные регионы России и ближнее зарубежье. Характерной особенностью оборудования компании является фирменный дизайн и высокое качество.

## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Предназначены для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, свежего пара, а также в условиях пароконвекции сочетании горячего воздуха и свежего пара.

1

### АПК-6-1/1

845×780 (830)×750 мм;  
10,0 кВт; 380 В;  
6×1/1 GN

NEW



2

### АПК-10-1/1

845×780 (830)×1010 мм;  
19,0 кВт; 380 В;  
10×1/1 GN

NEW



3

### АПК-6-2/3

635×655 (720)×600 мм;  
6,0 кВт; 380 В;  
6×2/3 GN



4

### подставка под пароконвектомат ПДП-1

840×590×700 мм,  
нерж., сварная



5

### подставка под пароконвектомат ПДП-2

840×590×700 мм, нерж.,  
сварная, вмещает GN-1/1-  
14 шт.



6

### подставка под пароконвектомат ПДП-2/700 разборная, для установки пароконвектоматов моделей ASCC101 и ACM101

842×586×700 мм



### 7 подставка под пароконвектомат ПДП-2/960 разборная, для установки пароконвектоматов моделей ASCC61 и ACM61

842×586×960 мм



# ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

## ВСТРАИВАЕМАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ «РЕГАТА»

Встраиваемая линия раздачи питания «Регата» предназначена для кратковременного хранения блюд и последующей их раздачи посетителям в предприятиях общественного питания.

Основное достоинство встраиваемой линии раздачи питания – это то, что ее можно вписать в любой имеющийся дизайн ресторана или кафе, используя уже имеющиеся столы для раздачи, сохраняя общую концепцию заведения. Помимо этого, по желанию заказчика, линия может иметь любой набор модулей. Наша компания также может предложить свои варианты исполнения фасада и столешницы линии, которую можно приобрести как единую линию под общую столешницу, так и каждый модуль в отдельности.

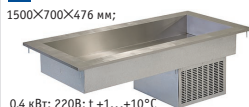


### 1 мармит вторых блюд ПАРОВОЙ



1500×700×491 мм; 2,4 кВт;  
220В; t не более +80°С

### 2 охлаждаемый стол



1500×700×476 мм;

0,4 кВт; 220В; t +1...+10°С

### 3 стойка для приборов

770×410×730 мм



### 4 ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА

1200×700×1286 мм;  
0,6 кВт; 220В;  
t +2...+8°С



### 5 тумба-подставка

Длина: 940, 1370, 1840 мм  
Ширина: 794 мм  
Высота: 825 мм



### 6 модуль для подогрева тарелок

440×440×795 мм;  
45 тарелок; 0,3 кВт;  
220 В; t +30 ...+60°С



### 7 направляющая для хранения подносов

Длина: 940 мм



### 8 направляющая для перемещения подносов

Длина: 940, 1370, 1840 мм



### 9 полка одноярусная

1670×400×527 мм, нерж.,  
с подсветкой



### 10 полка двухъярусная

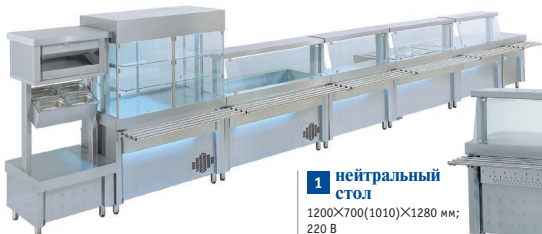
1670×425×936 мм, нерж.,  
с подсветкой



Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид изделий и их технические характеристики.

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ «БЕЛЛА-НЕВА-2004»

Линия раздачи питания предназначена для организации питания первыми, вторыми и холодными блюдами, горячими и холодными напитками, кондитерскими изделиями, обслуживая клиентов с высоким качеством и скоростью обслуживания.



### 1 нейтральный стол

1200×700(1010)×1280 мм;  
220 В



### 2 поворотный модуль внутренний

2004×866×870 мм



### 3 поворотный модуль внешний

1588×780×870 мм



**4 охлаждаемый стол**

1500×700(1010)×1280 мм;  
t: -2°С...+10°С; 0,65 кВт;  
220 В

**5 кассовый стол универсальный**

700×700(1010)×870 мм;  
220 В

**6 кассовый стол с подлокотником**

1200×700(1010)×1065 мм; 220 В

**7 модуль для подогрева тарелок**

700×700(1010)×870 мм;  
45 тарелок; 0,27 кВт;  
220 В

**8 стойка для приборов**

700×700×1648 мм

**9 мармит первых блюд**

**двухконфорочный**  
1200×700(1010)×1280 мм;  
4,0 кВт; 220 В  
**трехконфорочный**  
1800×700(1010)×1280 мм;  
6,0 кВт; 220 В

**10 холодильная витрина**

1200×700(1010)×1750 мм;  
t: +2...+8°С; 0,75 кВт; 220 В;  
V камеры 340 л

**11 мармит вторых блюд**

**сухого типа**  
1500×700(1010)×  
1280 мм; 0,9 кВт; 220 В  
1200×700(1010)×  
1280 мм; t: +70°С;  
1,2 кВт; 220 В  
**парового типа**  
1500×700(1010)×  
1280 мм; t: +70°С;  
2,4 кВт; 220 В



**ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ  
«БЕЛЛА-НОТА-2005»**

**Назначение линии «БЕЛЛА-НОТА-2005» организация питания в школьных и студенческих столовых и буфетах.**

**1 стойка для приборов**

700×700×1345 мм

**2 холодильная витрина**

1200×700(1015)×1470 мм;  
V камеры 180 л;  
t: +2...+8°С; 0,6 кВт; 220 В

**4 поворотный модуль внутренний**

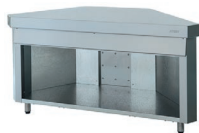
2025×880×870 мм



**3 мармит первых  
блюд  
одноконфорочный**  
700×700(1015)×1270 мм;  
2,0 кВт; 220 В  
**двухконфорочный**  
1200×700(1015)×1270 мм;  
4,0 кВт; 220 В



**5 поворотный  
модуль  
внешний**  
1590×1015×870 мм



**6 мармит вторых  
блюд  
сухого типа**  
1200×700(1015)×1270 мм;  
t +70°C; 0,9 кВт; 220 В  
**парового типа**  
1200×700(1015)×1270 мм;  
t +70°C; 2,4 кВт; 220 В



**7 охлаждаемый  
стол**  
1200×700(1015)×1270 мм;  
t -2°C...+10°C; 0,45 кВт;  
220 В



**8 нейтральный стол**  
1200×700(1015)×1270 мм



**9 кассовый стол**  
700×700(1015)×870 мм; 220 В



**10 модуль для  
подогрева тарелок**  
700×700(1015)×1020 мм; 45 тарелок;  
t +30...+60°C; 0,3 кВт; 220 В



**ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «БАЛЛАДА-2006»**

Линия раздачи «БАЛЛАДА-2006» предназначена для эксплуатации в кафе, барах и спанк-барах, закусочных для раздачи горячих блюд и закусок, салатов, кондитерских изделий и напитков.



**1 демонстрационная витрина**

750×770(1050)×550 мм;  
220 В;  
V витрины 150 л



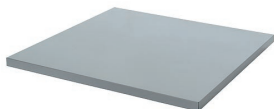
**2 тепловая  
витрина**

750×770(1050)×550 мм;  
t +70°C; 0,7 кВт;  
220 В;  
V витрины 150 л



**6 полка для стола-подставки**

760×330×25,3 мм



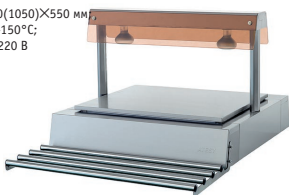
### 3 холодильная витрина

750×770(1050)×550 мм;  
t +2...+10°C;  
0,6 кВт; 220 В;  
V витрины 150 л



### 4 горячий стол

750×770(1050)×550 мм;  
t +20...+150°C;  
0,8 кВт; 220 В



### 5 пивной модуль

750×770(1050)×810 мм;  
t +8...+10°C;  
0,6 кВт; 220 В



### 6 стол-подставка

764×720×855 мм



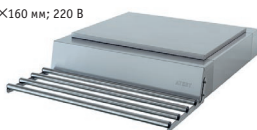
### 7 направляющая для подносов

740×340×30,0 мм



### 8 нейтральный стол

750×770(1050)×160 мм; 220 В



## ПЕРЕДВИЖНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ «БЕЛЛА-НОТА-2005»

Линия может использоваться как в стационарном, так и в мобильном варианте эксплуатации, когда существует необходимость быстро развернуть раздачу питания в помещении.

### 1 стойка для приборов

700×700×1347 мм



### 2 охлаждаемый стол

1200×700(1020)×905 мм;  
t -2°C...+10°C; 0,4 кВт;  
220 В



### 4 мармит вторых блюд

1200×700(1020)×905 мм;  
t +70°C; 0,9кВт; 220 В



### 3 холодильная витрина

1200×700(1020)×1505 мм;  
t +2...+8°C; 0,6 кВт;  
220 В



### 5 нейтральный стол

1200×700(1020)×905 мм;  
220 В



# ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КУХОННАЯ ЛИНИЯ  
«ТРАДИЦИЯ-2008»

## 1 мармит вторых блюд «Традиция- 2008»

780×900×870 мм;  
1,2 кВт; 220 В



## 2 электросковорода «Традиция-2008»

780×900×964 мм;  
10,8 кВт; 380 В



## 3 электросковорода с подъемной чашей «Традиция-2008»

790×900(1043)×1000 мм;  
12,0 кВт; 380 В



## 4 фритюрница «Традиция-2008»

780×900×943 мм;  
< 15,0 кВт; 380 В



## 5 нейтральный стол «Традиция-2008»

780×900×890 мм;  
220 В



## 6 плита ЭПЧ-9-2-6

460(650)×900×870 мм;  
5,8 кВт; 220 В



## 7 плита ЭПЧ-9-4-12

860(1050)×900×870 мм;  
11,6 кВт; 380 В



## 8 плита ЭПЧ-9-6-17

1270(1475)×900×870 мм;  
17,4 кВт; 380 В



## 9 плита ЭПШЧ-9-4-16

860(1050)×900×870 мм;  
16,8 кВт; 380 В



## 10 плита ЭПШЧ-9-6-23

1270(1475)×900×870 мм;  
22,6 кВт; 380 В





Малогабаритная, экономичная, надежная линия «ТАВЕРНА» позволит Вам в условиях ограниченного пространства приготовить самый широкий ассортимент блюд на любой вкус.

**1**

**Электросковорода двухсекционная**  
600×440×330 мм; 3,2 кВт; 220 В  
**Электросковорода односекционная**  
300×440×330 мм; 1,6 кВт; 220 В



**2**

**тумба-подставка**  
300×440×685 мм; двухдверная

**тумба-подставка**  
600×440×685 мм; двухдверная



**3**

**Электроплита двухконфорочная**  
600×440×330 мм; 2 конфорки; 4,0 кВт; 220 В

**Электроплита одноконфорочная**  
300×440×330 мм; 1 конфорка; 2 кВт; 220 В



**4**

**нейтральный стол односекционный**

300×440×330 мм;

с выдвижным ящиком

**нейтральный стол двухсекционный**

600×440×330 мм;

с выдвижным ящиком



**5 фритюрница двухсекционная**

600×440×330 мм;

с краном для слива масла;

V ванны 2×16 л;

V фритюра 2×9 л;

6,0 кВт; 220 В

**фритюрница односекционная**

300×440×330 мм; с краном для слива

масла; V ванны 16 л; V фритюра 9 л;

3,0 кВт; 220 В



**6**

**мармит двухсекционный**

600×440×330 мм; 0,5 кВт; 220 В,

t +20...+70 °C

**мармит односекционный**

300×440×330 мм; 0,25 кВт; 220 В;

t +20...+70 °C



**1**

**плита ПГС-9-2-13**

460(650)×900×890 мм;  
13кВт; 380 В



**2**

**плита ПГС-9-4-24**

860(1050)×900×893 мм;  
24 кВт; 380 В



**3**

**плита ПГС-9-6-37**

1270(1475)×900×890 мм;  
37кВт; 380В



**1 жарочный шкаф**

**ЭШВ-1**

840×820×1420 мм;

1 секция 500×600×370 мм, 3 противня размером 470×580 мм;

5,0 кВт; 220 В

**ЭШВ-2**

840×820×1550 мм;

2 секции 500×600×370 мм, по 3 противня размером 470×580 мм;

10,0 кВт; 380 В

**ЭШВ-3**

840×820×1870 мм; 3 секции 500×600×370, по 3 противня размером

470×580 мм; 15,0 кВт; 380 В



**1 кипятильник АКНЭ**

**АКНЭ-100**

370×420×360 мм;

12 кВт; 380 В

**АКНЭ-50**

370×420×360 мм;

6 кВт; 380 В

**АКНЭ-25**

370×420×360 мм;

3 кВт; 220 В





## СТОЛЫ С ПОДОГРЕВОМ

### 7 стол технологический с подогревом СТП-3/1600

1600×600×870 мм; 0,6 кВт, 220В, время разогрева внутр. объема 20-30 мин., двери «купе» с замком, t... +50°C



## ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### РЫБНАЯ ЛИНИЯ «ВИЛАМОРА»

#### 1 кассовый стол к витрине рыбной «ВИЛАМОРА»

900×710×980 мм; 220 В

#### 2 рыбная витрина «ВИЛАМОРА-1/1200»

1200×1150×1150 мм; 0,6 кВт; 220 В; t+2...+6°C

#### «ВИЛАМОРА-1/1500»

1500×1150×1150 мм; 0,6 кВт; 220 В; t+2...+6°C



### ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ

#### 1 СТХ-2/1235 (без борта, 2 двери)

1235×700×870 мм; нерж., 0,4 кВт, 220 В; t+2...+8°C, объем охл. камеры 250 л

#### СТХ-2/1670 (без борта, 2 двери, 3 ящика)

СТХ-2/1670 (без борта, 3 двери)  
1670×700×870 мм; нерж., 0,4 кВт, 220 В; t+2...+8°C, объем охл. камеры 395 л

#### СТХ-3/1235 (с бортом, 2 двери)

1235×700×870 мм; нерж., 0,4 кВт, 220 В; t+2...+8°C, объем охл. камеры 250 л

#### СТХ-3/1670 (с бортом, 2 двери, 3 ящика)

СТХ-3/1670 (с бортом, 3 двери)  
1670×700×870 мм; нерж., 0,4 кВт, 220 В; t+2...+8°C, объем охл. камеры 395 л

#### СТХ-3/1670 (с гранитной поверхностью)

1670×700×870 мм; нерж., 0,4 кВт, 220 В; t+2...+8°C; объем охл. камеры 395 л; столешница изготовлена из натурального камня и имеет борты для возможности установки на них витрины



#### 2 шкафы охлаждаемые «Диксон»

##### ШХ-0,7М (дверь сплошная)

##### ШХ-0,7С (дверь стекло)

700×854×2030 мм

##### ШХ-1,4М (дверь сплошная)

##### ШХ-1,4С (дверь стекло)

1400×854×2030 мм



## БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ВИТРИНА ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ ПИЦЦЫ (ТОППИНГОВ) «БОЛОНЬЕЗЕ»

#### 1 «БОЛОНЬЕЗЕ-6»

1350×310×230 мм; 0,16 кВт; 220 В; t+2...+8°C; 6 гастроремостей GN 1/4×150

#### «БОЛОНЬЕЗЕ-8»

1680×310×230 мм; 0,16 кВт; 220 В; t+2...+8°C; 8 гастроремостей GN 1/4×150



### БАРНЫЕ ВИТРИНЫ «САКУРА»

#### 1 тепловая витрина «САКУРА-ТЕРМ»



1200×410×250 мм; 4 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +70°C; 0,4 кВт; 220 В

#### 2 холодильная витрина «САКУРА-КОЛД 1200»



1150×410×250 мм; 3 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +2...+8°C; 0,16 кВт; 220 В

#### 3 суши-кейс «САКУРА»



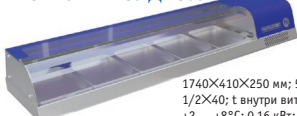
1150×410×250 мм; 3 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +2...+4°C; 0,16 кВт; 220 В

#### 4 холодильная витрина «САКУРА-КОЛД 1500»



1470×410×250 мм; 4 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +2...+8°C; 0,16 кВт; 220 В

#### 5 холодильная витрина «САКУРА-КОЛД 1800»



1740×410×250 мм; 5 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +2...+8°C; 0,16 кВт; 220 В

#### 6 суши-кейс «САКУРА 1500»

1470×410×250 мм; 4 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +2...+4°C; 0,16 кВт; 220 В

#### 7 суши-кейс «САКУРА 1800»

1740×410×250 мм; 5 г/е GN 1/2×40; t внутри витрины: +2...+4°C; 0,16 кВт; 220 В



# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ FAST-FOOD

Оборудование для организации быстрого питания применяется в небольших кафе, барах, тонарах, супермаркетах.

## 1 блинный аппарат

### «МАСЛЕНИЦА» БА-2/5

810×444×220 мм; 2 конфорки;  
120 блинов в час; 5,0 кВт; 220 В

### «МАСЛЕНИЦА» БА-1/2,5

406×444×220 мм; 1 конфорка;  
60 блинов в час; 2,5 кВт; 220 В



## 2

### чечуречница

920×488×350 мм; с  
краном для слива масла;  
V ванны 25 л; V фритюра  
13 л; 6,0 кВт; 220 В

**чечуречница-мини** 720×488×350 мм; с краном для  
слива масла; V ванны 12 л; V фритюра 6 л; 3,0 кВт; 220 В



## 3

### гриль для сосисок «ГРАТИ 5/500»

570×264×230 мм;  
12 сосисок;  
1,5 кВт; 220 В



## 4

### печь для пиццы «Риальто»

1180×600×430 мм; 6 кВт, 220 В, температура +100...450 °С



## 5 электрический гриль шампурного типа

### «КОМАНДОР 2/1»

963×509×416 мм;  
на 6 кур; 3 кВт; 220 В

### «КОМАНДОР 2/2»

960×510×742 мм;  
на 12 кур; 4,5 кВт; 220 В

### «КОМАНДОР 2/3»

960×510×1022 мм; на 18 кур; 6,5 кВт; 220 В



## 6 электрический гриль карусельного типа

### «КОМАНДОР 4»

662×508×565 мм; на 8 кур;  
3,7 кВт; 220 В

### «КОМАНДОР 5»

882×508×605 мм;  
на 12 кур; 6 кВт; 220 В

### «КОМАНДОР 6»

922×632×687 мм; на 18 кур; 8 кВт; 220 В



## 7 электрофритюрница

### «ЕВРО 1×1/2»

300×570×342 мм; V ванны 13 л;  
фритюра 7,5 л; 1 садок;  
3,0 кВт; 220 В

### «ЕВРО 1×1/3»

208×564×340 мм; V ванны 8 л;  
фритюра max 5 л; 1 садок; 1,5 кВт; 220 В



## 8 электрофритюрница

### «ЕВРО 2×1/2»

562×568×342 мм; V ванны  
2×7,5 л; V фритюра 2×5 л;  
2 садка; 3,0 кВт; 220 В

### «ЕВРО 2×1/3»

386×564×342 мм; V ванны  
2×8 л; V фритюра 2×5 л;  
2 садка; 2×1,5 кВт; 220 В



## 9 электрофритюрница

### «ЕВРО 1×1/1»

562×568×342 мм;  
V ванны 26 л;  
фритюра 16 л;  
1 садок; 6,0 кВт;  
220 В



## 10 контактный гриль

### ГК-2/3,1 Г

### ГК-2/3,1 К

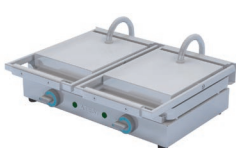
### ГК-2/3,1 Р

510×423×207 мм;  
3,1 кВт; 220 В

### ГК-1/1,55 Г

### ГК-1/1,55 Р

250×423×210 мм;  
1,55 кВт; 220 В

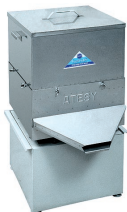


## 11

### мукопро- сеиватель

### «КАСКАД»

405×560×800 мм;  
V бункера 40 л;  
150 кг муки в час;  
0,18 кВт; 380 В



## 12

### «ШАУРМА 2»

532×644×1032 мм;  
2 горелки

### «ШАУРМА 3»

594×644×1327 мм;  
3 горелки



## 13

### «ШАУРМА 2 ЭЛ»

530×630×940 мм; 2 ТЭНа;  
3,2 кВт; 220 В

### «ШАУРМА 3 ЭЛ»

530×630×1140 мм; 3 ТЭНа;  
4,8 кВт; 220 В



## 15 пончиковый аппарат

### «ГОЛЬФСТРИМ-2»

951×488×588 мм;  
300 пончиков в час;  
6,0 кВт; 220 В

### «ГОЛЬФСТРИМ-1/1»

728×465×588 мм;  
200 пончиков в час;  
3,0 кВт; 220 В



## 16 стерилизатор для ножей СТУ

450×145×605 мм;  
0,01 кВт; на 12 ножей;  
таймер 0...60 мин



# ТРАНСПОРТЕР ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ

## 1 транспортер для сбора грязной посуды «Каюр-М»

Транспортер предназначен для транспортировки грязной посуды из столовых залов в посудомоечные отделения. Состоит из трех секций: ведущей, промежуточной и натяжной. Количество секций определяется индивидуально. В изделии



применена конвейерная лента, состоящая из тканевого основания, верхнего слоя из ПВХ и одной тканевой прокладки.

Наименование секций	Габаритные размеры, мм			Мощность, кВт	Напряжение, В
	длина	ширина	высота		
Ведущая	1000	600	850	0,37	380
Промежуточная	1016				
Промежуточная	2016				
Натяжная	1030				

# ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## 1 хлеборезка АХМ 300А «ЯНЫЧАР»

560X1050X585 мм; 0,54 кВт; 380 В



## 2 картофелечистка МОК 300А «ТАЙФУН»

596X588X879 мм;  
0,55 кВт; 380 В



# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

### 1 ванны односекционные

**BSM-1/430**  
530X530X870 мм  
**BSM-1/530**  
630X630X870 мм  
**BSM-1/600**  
700X700X870 мм  
**BSM-1/700**  
800X800X870 мм



### 2 ванны двухсекционные

**BSM-2/430**  
1010X530X870 мм  
**BSM-2/530**  
1210X630X870 мм  
**BSM-2/600**  
1350X700X870 мм  
**BSM-2/700**  
1550X800X870 мм



### 3 ванны трехсекционные

**BSM-3/430**  
1490X530X870 мм  
**BSM-3/530**  
1790X630X870 мм  
**BSM-3/600**  
2000X700X870 мм  
**BSM-3/700**  
2300X800X870 мм



### 4 ванны односекционные длинные

**BSM-1/430/1010**  
1010X530X870 мм  
**BSM-1/530/1210**  
1210X630X870 мм  
**BSM-1/600/1350**  
1350X700X870 мм  
**BSM-1/700/1550**  
1550X800X870 мм



**5** ванны с рабочей поверхностью**ВСМС-1/430**

1010×530×870 мм

**ВСМС-1/530**

1210×630×870 мм

**ВСМС-1/600**

1350×700×870 мм

**ВСМС-1/700**

1550×800×870 мм

**6** ванны односекционные цельнотянутые, с рабочей поверхностью**ВСМС-1/1200**

с л/п

1200×600×870 мм

**ВСМС-1/1200Н**

с л/п (каркас

нерж.)

1200×600×870 мм

**7** ванны односекционные цельнотянутые**ВСМС-1/600**

600×600×870 мм

**ВСМС-1/600Н**  
(каркас нерж.)

600×600×870 мм

**8** ванны двухсекционные цельнотянутые**ВСМС-2/1200**

1200×600×870

**ВСМС-2/1200Н**

(каркас нерж.) 1200×600×870

**ВАННЫ-РУКОМОЙНИКИ****1****ванны-раковины ВРН-600**

500×600×870 мм

**2****ванны-раковины ВРН-600 с педалью**

500×600×870 мм

**3****ванны-раковины ВР-600**

500×600×870 мм

**4****ванны консольные ВРК-400**

500×400×360 мм

**5** **рукомойник консольный с рычагом ВРНК-500**

500×500×582 мм

**СТОЛЫ****1****стол разделочный СР-3 с бортом; СР-2 без борта**

длина 600, 950, 1200, 1500, 1800 мм; ширина 600, 700, 800 мм; высота 870 мм

**2** **стол профессиональный СП-3 с бортом; СП-2 без борта**

длина 600, 950, 1200, 1500, 1800 мм; ширина 600, 700, 800 мм; высота 870 мм

**стол профессиональный серии люкс СП-3 люкс с бортом; СП-2 люкс без борта**

длина 600, 950, 1200, 1500, 1800 мм; ширина 600, 700, 800 мм; высота 870 мм

**3** **стол обвалочный СР-4**

длина 600, 950, 1200, 1500, 1800 мм; ширина 600 мм; высота 870 мм

**4** **стол угловой СР-3-У**

600×600×870 мм; 800×800×870 мм

**5** **стол для отходов СРО-3/600**

600×600×870 мм

**6** **стол мясной СМ-3**

длина 1200 мм; ширина 600, 800 мм; высота 870 мм

**7** **стол овощной СО-1, СО-2**

1200×800×870 мм; 1500×800×870 мм



## 8 стол консольный СРК-3

длина 600, 950, 1200, 1500, 1800 мм;  
ширина 600 мм;



## 9 стол кондитерский СК-3

длина: 1500, 1800 мм,  
ширина: 700, 800 мм,  
высота: 870 мм.  
столешница: бук;  
каркас: нержавеющая  
сталь, сварной



1

стол-тумба  
с ящиками  
СТ-3/1200  
с бортом;  
СТ-2/1200 без  
борта

1200×600×870 мм



2

стол-тумба с  
дверцами-«купе»  
СТ-3/1200  
с бортом;  
СТ-2/1200 без  
борта

1200×600×870 мм



## ШПИЛЬКИ

1

шпилька  
для противней  
КШ-1

600×530×1570 мм



2

шпилька для  
гастроемкостей  
КШ-2

680×590×1580 мм



3

шпилька  
для подносов  
КШ-3

440×600×1580 мм



4

шпилька для  
пекарских листов  
КШ-4

Размер пекарского листа  
400×600 мм;  
670×450×1570 мм



## ТЕЛЕЖКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

1

тележка для  
перевозки  
тарелок  
ТТ-3 3 яруса;  
ТТ-2 2 яруса

1170×600×1500 мм;  
1170×600×1050 мм



2

тележка для  
транспортировки  
гастроемкостей ТТ-1

750×580×1050 мм



3

тележка сервировочная  
ТС-2

800×500×850 мм



4

тележка сервировочная  
ТС-3

800×500×850 мм



5

тележка для  
сбора посуды  
ТСП

800×500×850 мм



## ХОЛДЕРЫ

1

подставка под  
гастроемкости  
(холдер) ПГ-4

710×135×100 мм



2

подставка под гастроемкости (холдер)  
ПГ-6

1060×135×100 мм



Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид изделий и их технические характеристики.

**ПОЛКИ****1**полка для посуды  
и кухонного инвентаря**ПНК-600**  
600×300 мм  
**ПНК-950**  
950×300 мм**ПНК-1200**  
1200×300 мм  
**ПНК-1500**  
1500×300 мм**2**полка для посуды  
и кухонного инвентаря**ПНК-600-Р**  
600×300 мм  
**ПНК-950-Р**  
950×300 мм**ПНК-1200-Р**  
1200×300 мм  
**ПНК-1500-Р**  
1500×300 мм**3** полка для  
тарелок**ПКТ-600**  
600×300×320 мм;  
на 22 тарелки  
**ПКТ-950**  
950×300×320 мм;  
на 35 тарелок**ПКТ-1200**  
1200×300×320 мм;  
на 45 тарелок  
**ПКТ-1500**  
1500×300×320 мм;  
на 57 тарелок**4** полка для досок**ПКД-300**

300×350×300 мм;

4 доски

**ПКД-600** 600×350×300 мм; 9 досок**5** полка для крышек  
**ПКК-600**

600×350×300 мм;

15 крышек

**6** полка закрытая  
для тарелок**ПЗТ-950**

950×400×600 мм,

на 35 тарелок

**ПЗТ-1200**

1200×400×600 мм, на 45 тарелок

**ПЗТ-1500** 1500×400×600 мм, на 57 тарелки**7** полка с  
дверцами  
«купе»**ПЗК-950**

950×400×600 мм

**ПЗК-1200**

1200×400×600 мм

**ПЗК-1500**

1500×400×600 мм

**8** полка полуоткрытая**ППК-600**

600×400×600 мм

**ППК-950**

950×400×600 мм

**ППК-1200**

1200×400×600 мм

**ППК-1500**

1500×400×600 мм

**СТЕЛЛАЖИ****9**стеллаж  
**СТКН-1200/650-Р**

1200×650×1600 мм

**10**стеллаж  
**СТКН-П**  
**СТК**  
**СТКН**длина 600, 950,  
1200, 1500 мм;  
ширина 400,  
500, 600 мм;  
высота 1600 мм**11**стеллаж  
для тарелок  
**СКТ-1/1200**

1200×300×1750 мм;

180 тарелок

**ПОДТОВАРНИКИ****1** подтоварник**ПКИ-400**

400×400×420 мм

**ПКИ-1200**

1200×400×420 мм

**ПКИ-3/400 (нерж.)**

400×400×420 мм

**ПКИ-3/1200 (нерж.)**

1200×400×420 мм

**ПОДСТАВКИ ПОД КИПЯТИЛЬНИКИ****1** подставка под кипятильник**ПК-420**

400×400×420 мм

**ПК-870**

400×400×870 мм

**ПК-3/420 (нерж.)**

400×400×420 мм

**ПК-3/870 (нерж.)**

400×400×870 мм

**ПК-5/420** для кипятильника  
«ФОНТАН»

400×400×420 мм

**ПК-5/870** для кипятильника  
«ФОНТАН»

400×400×870 мм





## ШКАФЫ КУХОННЫЕ

### 1 шкаф кухонный

**ШЗК-950**  
950×600×1750 мм  
**ШЗК-1200**  
1200×600×1750 мм  
**ШЗК-1500**  
1500×600×1750 мм



## КОЛОДЫ ДЛЯ РУБКИ МЯСА

### 1 колода для рубки мяса КР-500/800

габариты: 650×650×800 мм,  
бук; колода: 500×500×150 мм



## ШКАФЫ ДЛЯ ОДЕЖДЫ

### 1 шкафы для одежды

**ШО-1**  
300×500×2000 мм  
**ШО-2**  
600×500×2000 мм



## ДОСКИ РАЗДЕЛОЧНЫЕ

### 1 доска разделочная

600×300×30 мм;  
500×300×30 мм;  
400×300×20 мм



## ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

1



### зонт вентиляционный островной ЗВО разборный

ЗВО-1600/1600 (1600×1600×500 мм)  
ЗВО-1600/2000 (1600×2000×500 мм)  
ЗВО-2000/2000 (2000×2000×500 мм)

2



### зонт вентиляционный ЗВН-1 разборный

ЗВН-1/400/1200 (1200×500×400 мм)  
ЗВН-1/400/1600 (1600×500×400 мм)  
ЗВН-1/400/2000 (2000×500×400 мм)  
ЗВН-1/700/1200 (1200×800×500 мм)  
ЗВН-1/700/1600 (1600×800×500 мм)  
ЗВН-1/700/2000 (2000×800×500 мм)  
ЗВН-1/900/1200 (1200×1000×500 мм)  
ЗВН-1/900/1600 (1600×1000×500 мм)  
ЗВН-1/900/2000 (2000×1000×500 мм)

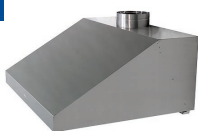
3



### зонт вентиляционный ЗВН-2 разборный

ЗВН-2/400/1200 (1200×500×400 мм)  
ЗВН-2/400/1600 (1600×500×400 мм)  
ЗВН-2/400/2000 (2000×500×400 мм)  
ЗВН-2/700/1200 (1200×800×500 мм)  
ЗВН-2/700/1600 (1600×800×500 мм)  
ЗВН-2/700/2000 (2000×800×500 мм)  
ЗВН-2/900/1200 (1200×1000×500 мм)  
ЗВН-2/900/1600 (1600×1000×500 мм)  
ЗВН-2/900/2000 (2000×1000×500 мм)

3



### зонт вентиляционный ЗВН сварной

ЗВН-400 (1220×500×425 мм)  
ЗВН-700 (1220×800×425 мм)  
ЗВН-900 (1220×1000×425 мм)

## МЕСТНЫЙ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ОТСОС

### 1 МВО

МВО-500 (500×800×655 мм)  
МВО-1200 (1200×800×655 мм)  
МВО-1600 (1600×800×655 мм)  
МВО-2000 (2000×800×655 мм)



### 2 для пароконвектомата МВО-2/1200

1200×1220×570 мм, нерж., с фильтром



Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид изделий и их технические характеристики.

## СХЕМА ПРОЕЗДА В ВЫСТАВОЧНЫЙ ЗАЛ И НА СКЛАД



- 1** ПРОХОД в выставочный зал;
- 2** ВЪЕЗД на территорию для получения продукции со склада

