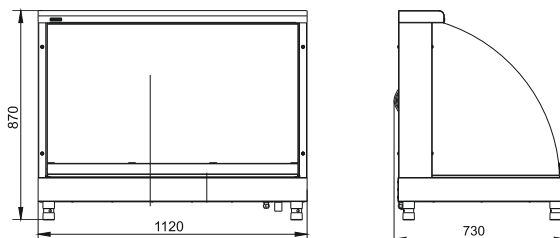


**Витрина тепловая  
настольная ВТН-70**

Характеристики	ВТН-70
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**



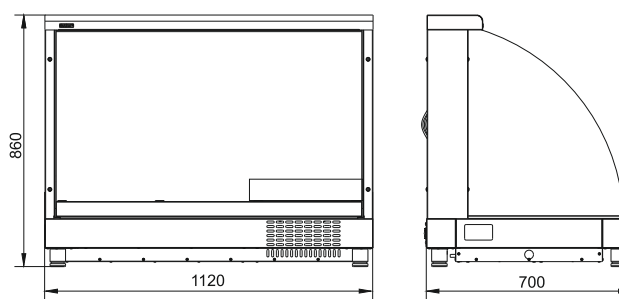
Характеристики	ВНН-70
Код изделия	7726
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,042
Масса, кг	73

**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.

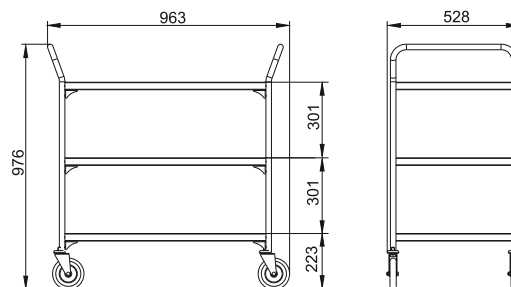


**Витрина холодильная настольная типа ВХН-70**

Характеристики	ВХН-70
Код изделия	807728
Номинальная потребляемая мощность, Вт	0,559
Номинальное напряжение, В	230
Диапазон регулирования темпер. в витрине, °С	от 0 до +8
Полезный объем витрины, м	30,27
Демонстрационная площадь витрины, м	30,92
Хладагент	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,4
Габаритные размеры, мм	1120x700x860
Масса, кг	110



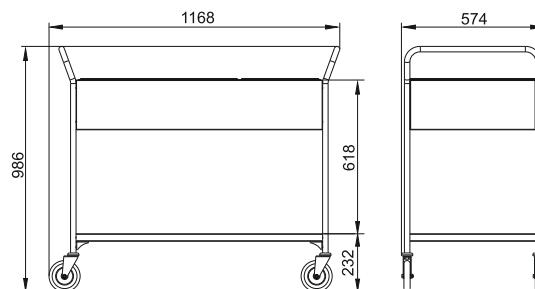
**Витрина холодильная настольная типа ВХН-70** предназначена для демонстрации и поддержания в охлажденном состоянии различных продуктов, холодных закусок и третьих блюд, выкладываемых непосредственно на перфорированную полку или функциональные емкости и реализации их потребителю. Устанавливается на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.



Тележка сервировочная ТС-80

Характеристики	ТС-80
Код изделия	1027
Количество полок	3
Допустимая нагрузка на полку, кг	40
Масса, кг	19

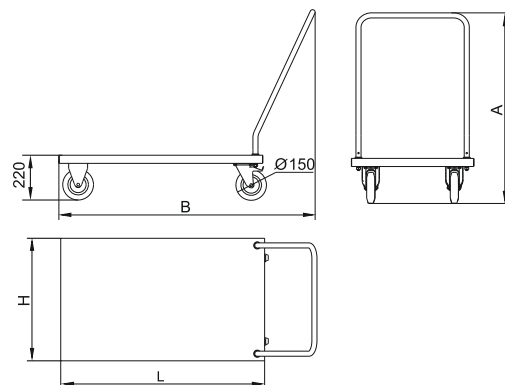
Тележка сервировочная является вспомогательным оборудованием на предприятиях общественного питания и используется для транспортировки блюд, посуды и столовых приборов при сервировке столов. Тележка имеет четыре поворотных колеса большого диаметра, два из которых имеют стопор. Все детали тележки изготовлены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



Тележка для сбора посуды ТС-100

Характеристики	ТС-100
Код изделия	1114
Количество полок	1
Допустимая нагрузка на полку, кг	40
Масса, кг	25

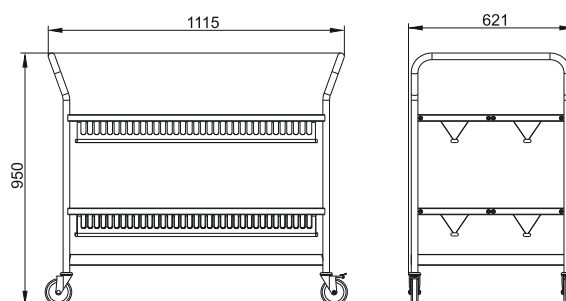
Тележка для сбора посуды является вспомогательным оборудованием на предприятиях общественного питания и используется для транспортировки использованной посуды и столовых приборов. В качестве ёмкостей используются одна гастроёмкость GN2/1, глубиной 200 мм., и одна гастроёмкость GN1/1, глубиной 150 мм.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



Тележки грузовые ТГ-6-1, ТГ-7-2, ТГ-8-3

Характеристики	ТГ-6-1	ТГ-7-2	ТГ-8-3
Код изделия	801234	801235	801236
Грузоподъемность, кг	300		
Габаритные размеры	1260x600x935	1460x700x935	1640x800x900
Масса, кг	32,6	35,8	39,2

Тележки грузовые предназначены для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования для транспортировки продуктов питания или кухонной утвари между производственными цехами. Столешница изготовлена из нержавеющей стали. Два фиксированных и два поворотных колеса. Диаметр колес 150 мм.



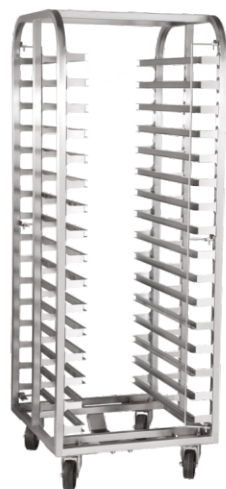
Тележка для сушки тарелок ТСТ-100.4

Характеристики	ТС-100.4
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.



Тележка-шпилька  
для подносов ТШГ-8



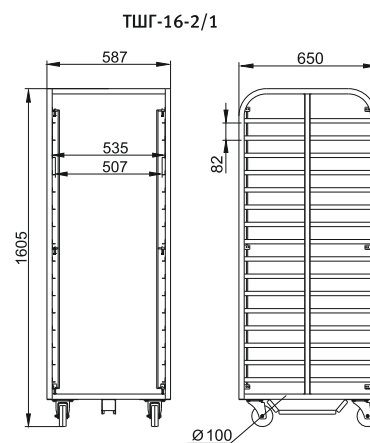
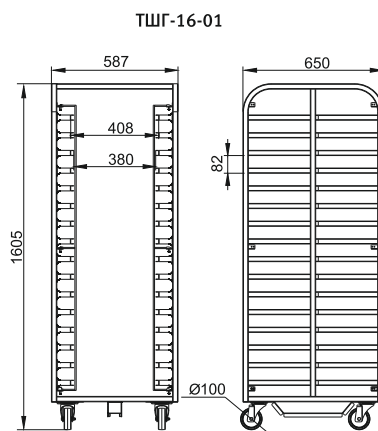
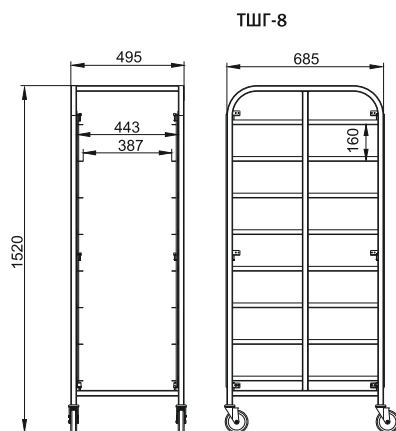
Тележка-шпилька  
для подносов ТШГ-16-01



Тележка-шпилька  
для подносов ТШГ-16-2/1

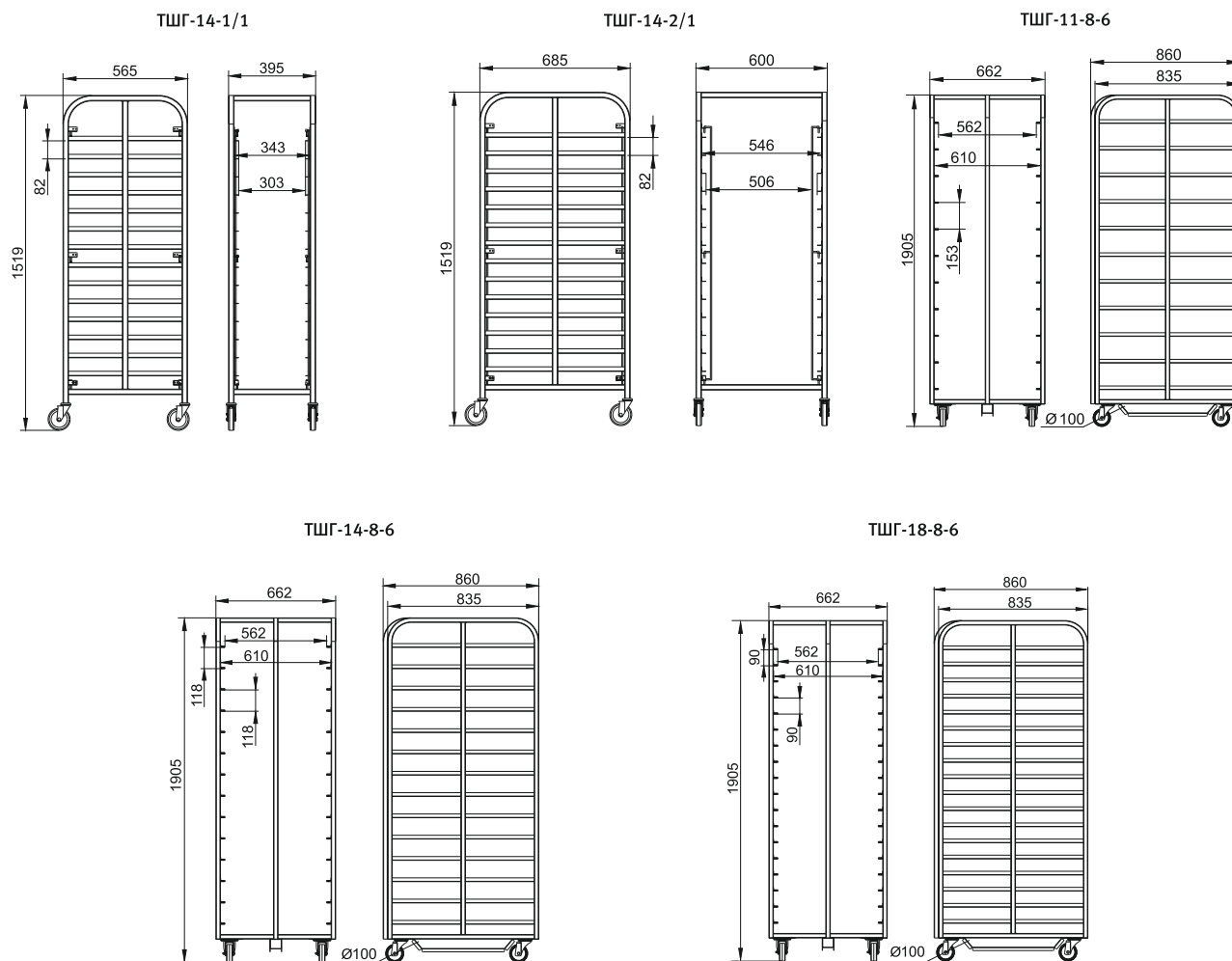


Тележка-шпилька Т  
ШГ-18-8-6



Характеристики	ТШГ-8	ТШГ-16-2/1	ТШГ-16-01
Код изделия	1341	804260	804261
Тип устанавливаемых гастроемкостей (противней), мм	430x550	GN 2/1 (либо 2xGN 1/1 на каждый уровень)	600x400 мм или GN 2/1 (либо 2xGN 1/1 на каждый уровень)
Количество уровней, шт.	8	16	16
Грузоподъемность, кг	80	200	200
Габаритные размеры, мм	495x685x1520	650x587x1605	650x587x1605
Масса, кг	16	24	35

Тележки-шпильки являются вспомогательным оборудованием для предприятий общественного питания и используются для установки и транспортировки гастроемкостей или противней. Имеют поворотные колеса.



Характеристики	ТШГ-14-1/1	ТШГ-14-2/1	ТШГ-11-8-6	ТШГ-14-8-6	ТШГ-18-8-6
Код изделия	801217	801218	804265	804266	804264
Тип устанавливаемых гостроемкостей (противней), мм	GN 1/1	GN 2/1 (либо 2xGN 1/1 на каждый уровень)	1x600x800 мм или 2x600x400 мм	1x600x800 мм или 2x600x400 мм	1x600x800 мм или 2x600x400 мм
Количество уровней, шт.	14	14	11	14	18
Грузоподъемность, кг	100	200	300	300	300
Габаритные размеры, мм	565x395x1519	685x600x1520	662x835x1905	662x835x1905	662x835x1905
Масса, кг	20	25	33	35	36



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

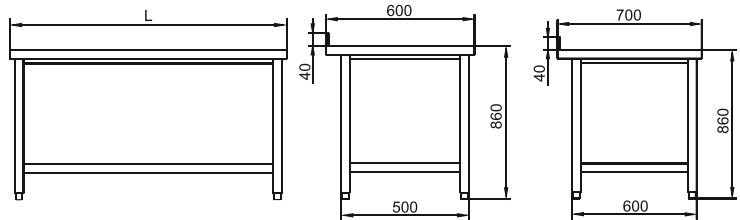
Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80966	СПРО-6-1, с полкой весь нерж.	800	24,6
80967	СПРО-6-2, с полкой весь нерж.	1000	28,4
80968	СПРО-6-3, с полкой весь нерж.	1200	32
80969	СПРО-6-4, с полкой весь нерж.	1400	36,7
80970	СПРО-6-5, с полкой весь нерж.	1500	38,6
80971	СПРО-6-6, с полкой весь нерж.	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  
СПРО (600 и 700 серии) каркас крашенный

600 серия

700 серия

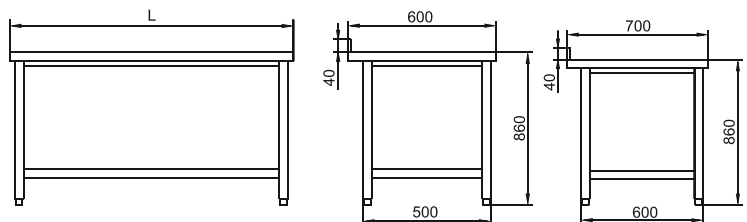


Столы производственные островные предназначены для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования для выполнения работ связанных с разделкой, приготовлением и сортировкой пищевых продуктов. Столешница из нержавеющей стали имеет деревянную подложку. Разборный 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

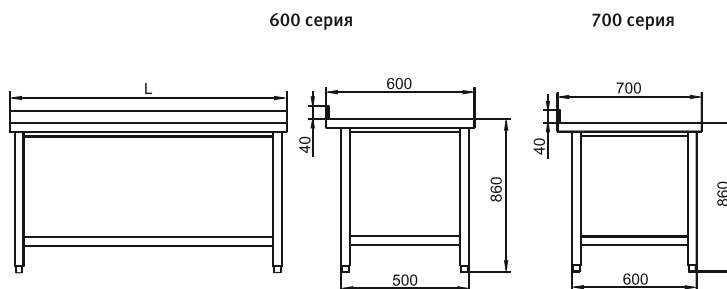
600 серия

700 серия





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



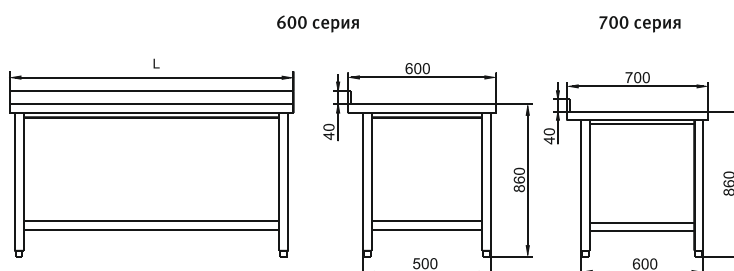
Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80694	СРП-6-1, с полкой весь нерж.	800	24,6
80695	СРП-6-2, с полкой весь нерж.	1000	28,5
80696	СРП-6-3, с полкой весь нерж.	1200	32,5
80697	СРП-6-4, с полкой весь нерж.	1400	37
80698	СРП-6-5, с полкой весь нерж.	1500	39
80699	СРП-6-6, с полкой весь нерж.	1600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

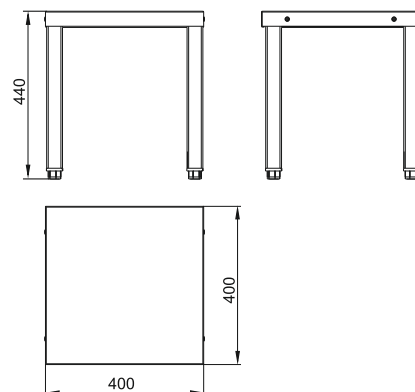
Код	Наименование параметра	L, мм	Масса, кг
80687	СРП-6-1, каркас крашенный	800	24,5
80688	СРП-6-2, каркас крашенный	1000	28
80689	СРП-6-3, каркас крашенный	1200	32
80690	СРП-6-4, каркас крашенный	1400	36,8
80691	СРП-6-5, каркас крашенный	1500	38,5
80692	СРП-6-6, каркас крашенный	1600	40,4
80693	СРП-6-7,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



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

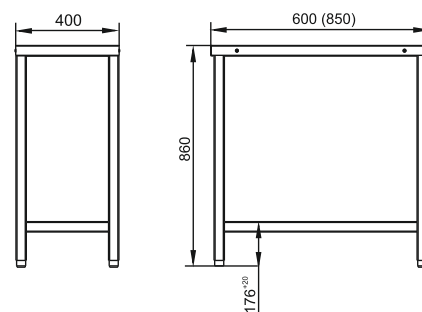





**Подтоварник кухонный ПК-40**

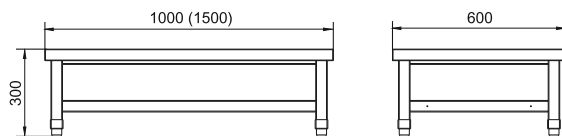
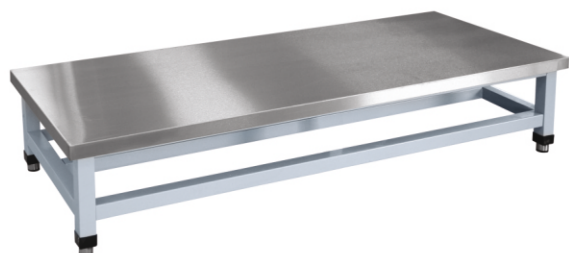
Характеристики	ПК-40
Код изделия	80855
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	55
Масса, кг	9

**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**

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

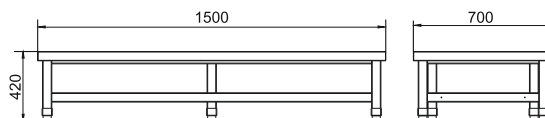
**Подставка межплитная ПМП** предназначена для использования на предприятиях общественного питания в качестве вспомогательного оборудования. Устанавливается между плитами 900 серии для увеличения нейтрального пространства между нагревательными элементами плит. Столешница из нержавеющей стали. Сварной 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.



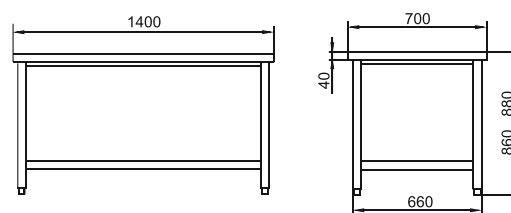
Подтоварники кухонные ПК-6-2, ПК-6-5

Характеристики	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	220	220	220
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



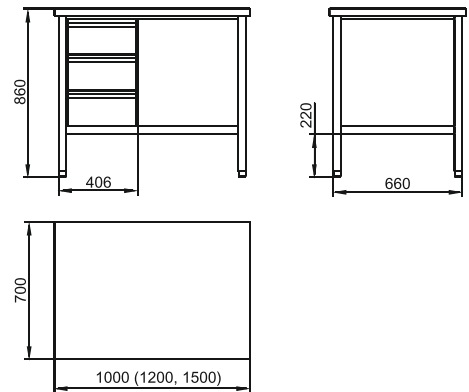
Стол кондитерский разборный СКР-7-2

Характеристики	СКР-7-2
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

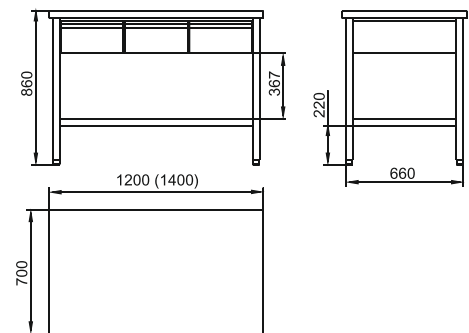


Характеристики	СТО-7-1	СТО-7-2	СТО-7-3
Код изделия	801056	801016	801096
Количество ящиков, шт	3		
Площадь стола, м <sup>2</sup> , не менее	0,7	0,84	1,05
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100		
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	19	26	36
Допустимая нагрузка на один ящик, кг, 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 навесной  
СТН-7-1, СТН-7-2



Характеристики	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.

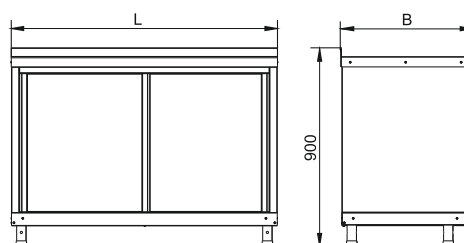


Стол-тумба купе пристенный СТКП



Стол-тумба купе пристенный СТКО

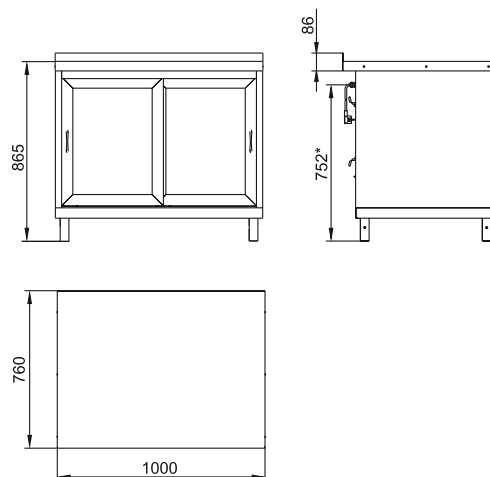
Код	Наименование параметра	L, мм	B, мм	Масса, кг
21...1534	СТКП-6-2	1000	600	55
21...1535	СТКП-6-3	1200	600	65
21...1536	СТКП-7-2	1000	700	60
21...1537	СТКП-7-3	1200	700	70



Стол-тумбы купе пристенный СТКП с бортом (СТКО островной) – производственные столы, служат для хранения кухонной посуды, инвентаря и продуктов на предприятиях общественного питания. Столы оснащены двумя дверками – купе и сплошной полкой, регулируемой по высоте. Имеют регулируемые по высоте ножки. Изготовление полностью из нержавеющей стали.



Стол – тумба купе СТК-2Д

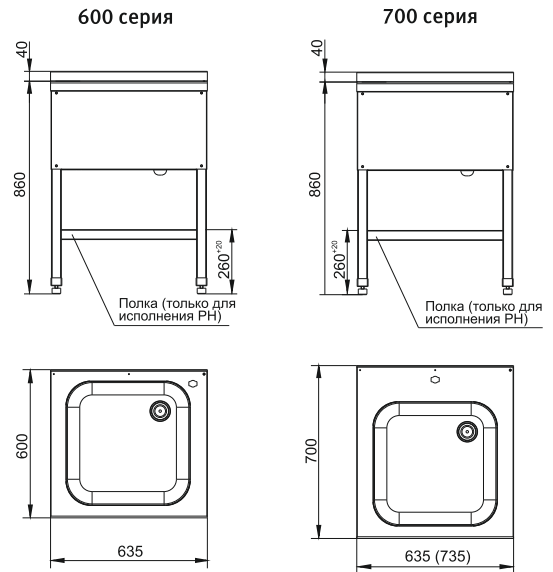


Характеристики	СТК-2Д
Код изделия	801057
Номинальная мощность, кВт	0,03
Номинальное напряжение, В	230
Количество ламп освещения, шт	2
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100
Допустимая нагрузка на полку, кг, не более	30
Масса, кг	70

Стол – тумба купе СТК-2Д предназначен 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.



Ванны ВМП-6-1-5 РЧ, ВМП-6-1-5 РН  
(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		635		26
802980	ВМП-7-1-6 РН	600x500x300	735	700	27



Ванны ВМП-7-1-5 РЧ, ВМП-7-1-6 РН  
(вся нержавейка)

#### ВМП-6-1 разборная (каркас крашенный)

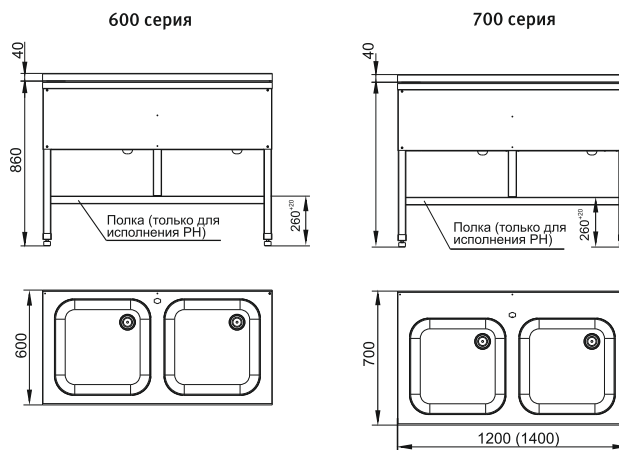
Ванна моечная 1 секционная предназначена для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Мойка ванны цельнотянутая, т. е. не имеет сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку и обслуживание ванны. Столешница оснащена штатным местом под смеситель и имеет пристенный бортик. Ванна 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.



Ванны ВМП-6-2-5 РЧ, ВМП-6-2-5 РН  
(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			700	37
806370	ВМП-7-2-5 РЧ	600x500x300	1400	700	40
802981	ВМП-7-2-6 РН			700	45



Ванны ВМП-7-2-5 РЧ, ВМП-7-2-6 РН  
(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.



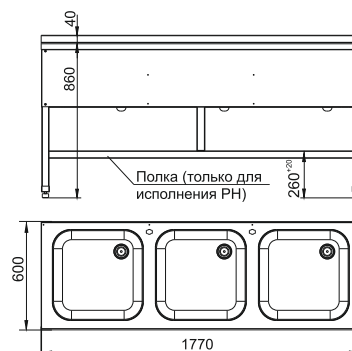
Ванны ВМП-6-3-5 РЧ, ВМП-7-3-5 РН  
(каркас крашенный)

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			51	
806369	ВМП-7-3-5 РЧ	600x500x300	2070	700	55
802982	ВМП-7-3-6 РН			61	

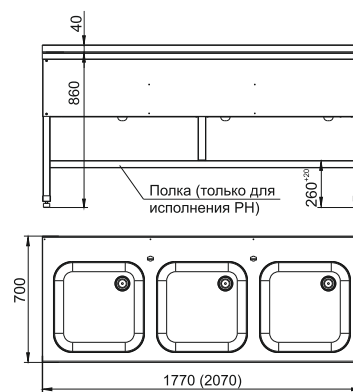


Ванны ВМП-7-3-5 РЧ, ВМП-7-3-6 РН  
(вся нержавейка)

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.

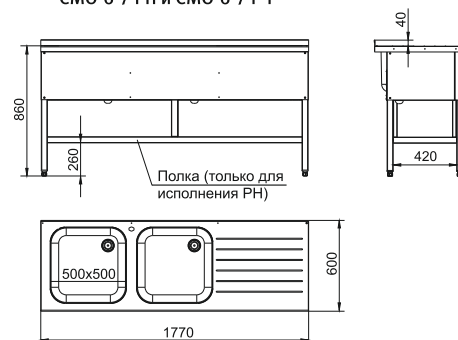
#### ВМП-7-3 разборная (вся нержавейка)

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.



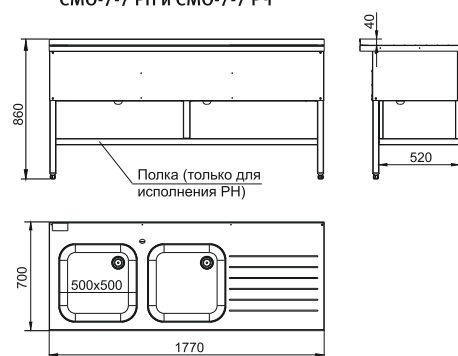
Стол для мойки овощей СМО-6-7 РН, СМО-6-7 РЧ

СМО-6-7 РН и СМО-6-7 РЧ



Стол для мойки овощей СМО-7-7 РН, СМО-7-7 РЧ

СМО-7-7 РН и СМО-7-7 РЧ

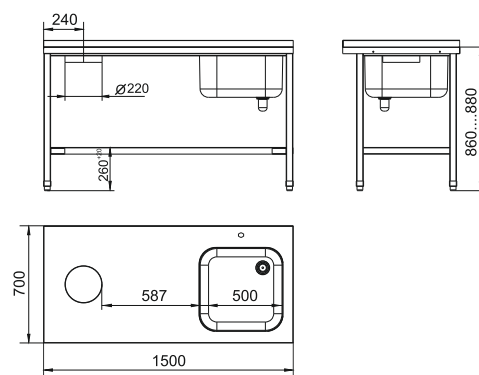


Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
802570	СМО-6-7 РН	500x500x300	46
802571	СМО-6-7 РЧ		40
802572	СМО-7-7 РН	500x500x300	50
802573	СМО-7-7 РЧ		43

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)



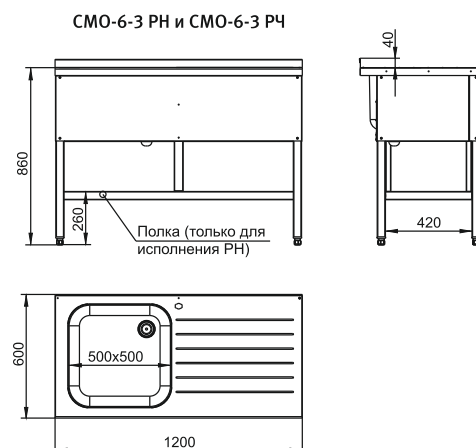
Характеристики	СПСО-7-5
Код изделия	802455
Размер мойки, мм	500x500x300
Диаметр отверстия, мм	220
Масса, кг	45

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 нержавеющей сталь. Конструкция стола разборная.





Столы для мойки овощей  
СМО-6-3 RH, СМО-6-3 РЧ

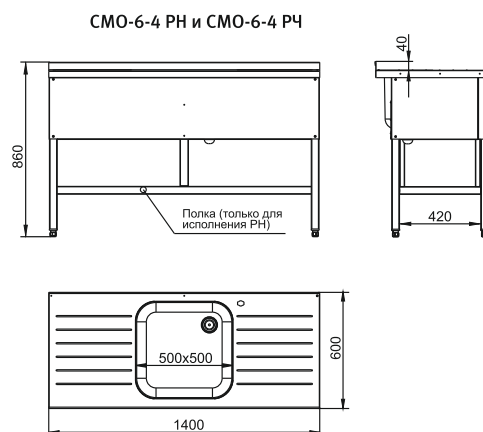


Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
802566	СМО-6-3 RH (вся нерж.)	500x500x300	33
802567	СМО-6-3 РЧ (каркас крашен.)		29

Столы для мойки овощей представляют из себя стол с вареной 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. Столы имеют регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция столов разборная.

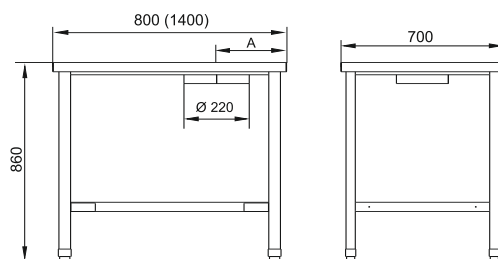


Столы для мойки овощей  
СМО-6-4 RH, СМО-6-4 РЧ



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

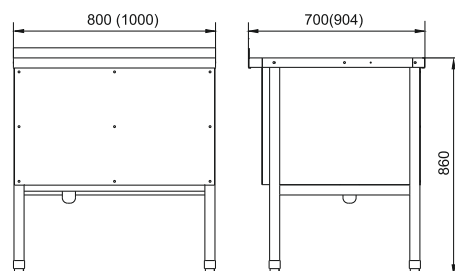
Столы для мойки овощей представляют из себя стол с вареной с левой стороны цельнотянутой мойкой размером 500x500x300 мм (стол-мойка-стол). Имеет пристенный бортик. Сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Столы имеют регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками. Конструкция столов 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 нержавеющей	800		35
80574	ССО-4, каркас крашенный	1400		50,3
180574	ССО-4, вся нержавеющей	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 (котломойка)

Ванна ВМП-9-1 (котломойка)

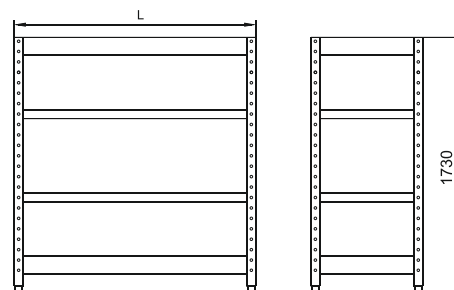
Код	Наименование изделия	Размер моек, мм	Масса, кг
801677	ВМП-7-1, вся нержавеющей	600x600x500	41
802819	ВМП-7-1, каркас крашенный		
801156	ВМП-9-1, вся нержавеющей	800x800x500	54
802818	ВМП-9-1, каркас крашенный		

**ВМП-7-1, ВМП-9-1 котломойки**

Ванны моечные 1 секционные предназначены для мытья варочных котлов и кухонной посуды на предприятиях общественного питания. Мойки ванны сварной конструкции, размером 600x600x500 (800x800x500) мм, изготовлены из нержавеющей стали. Ванны имеют пристенный бортик и комплектуются сливным сифоном. Сварной каркас из квадратной трубы очень прочной конструкции нержавеющей или окрашенный порошковой краской, выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы. Ванны имеют регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.


**Стеллаж кухонный СК (400 и 500 серии)**

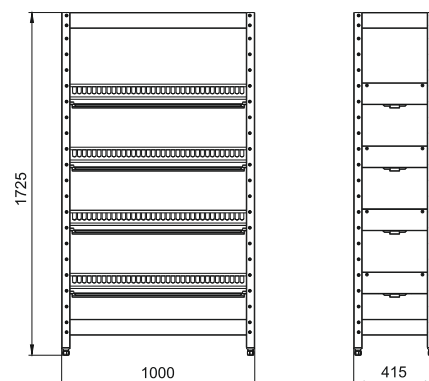
Стеллажи кухонные типа СК предназначены для складирования и хранения кухонной утвари и продуктов питания на предприятиях общественного питания. Все элементы стеллажа изготовлены из нержавеющей стали. Стойки стеллажа имеют крепежные отверстия для установки полок на любой необходимой высоте. Конструкция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



Код	Наименование изделия	L, мм	Ширина, мм	Масса, кг
80805	Стеллаж СК-1-4	800	416	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	516	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
80888	Стеллаж СК-1-6	800	616	30,2
80889	Стеллаж СК-2-6	1000		34,5
4345	Стеллаж СК-3-6	1200		42,2
80887	Стеллаж СК-4-6	1400		47,5
4353	Стеллаж СК-5-6	1500		50,2
80886	Стеллаж СК-6-6	1600		52,6
80885	Стеллаж СК-7-6	1800		57,8


**Стеллаж для сушки тарелок ССТ-4-2**

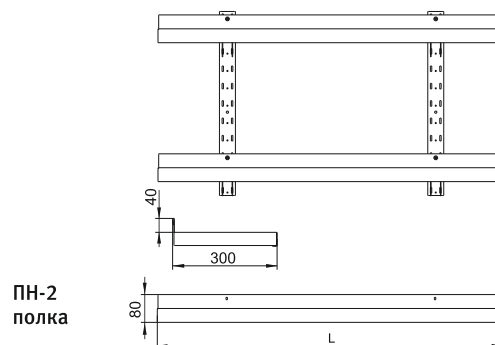
Характеристики	ССТ-4-2
Код изделия	12435
Количество полок	2
Количество кассет	4
Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт.	35
Максимальный диаметр тарелки, мм	260
Допустимая нагрузка на стеллаж, кг, не более	120
Масса, кг	32



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.

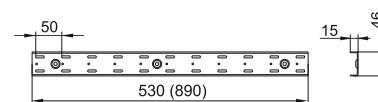


Полка настенная ПН-2



ПН-2  
полка

КН-2 (КН-3)  
кронштейн

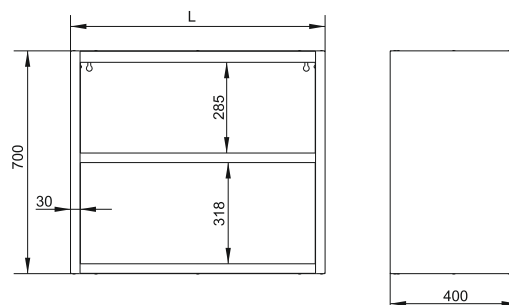


Код	Наименование изделия	L, мм	Масса, кг
858	Кронштейн настенный КН-2	530	0,43
859	Кронштейн настенный КН-3	890	0,73
807233	Полка настенная ПН 1-3	800	3,68
807322	Полка настенная ПН 2-3	1000	4,33
807323	Полка настенная ПН 3-3	1200	4,97
807324	Полка настенная ПН 4-3	1400	5,62
807325	Полка настенная ПН 5-3	1500	5,94
807326	Полка настенная ПН 6-3	1600	6,27
807327	Полка настенная ПН 7-3	1800	6,91

Полка настенная ПН предназначена для хранения и временной расстановки посуды в горячих цехах и моечных отделениях предприятий общественного питания. Материал изготовления полки – нержавеющая сталь. Кронштейны настенные в комплект поставки не входят, поставляются отдельно, по желанию потребителя.

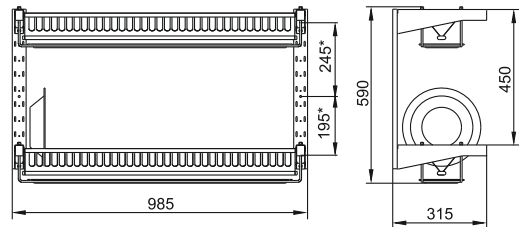
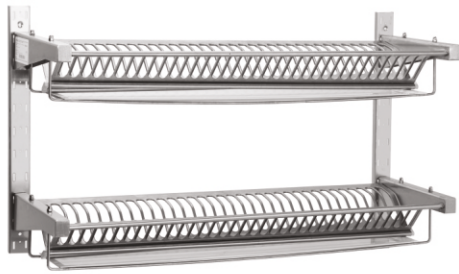


Полки настенные открытые  
ПНО-1, ПНО-2, ПНО-3



Характеристики	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

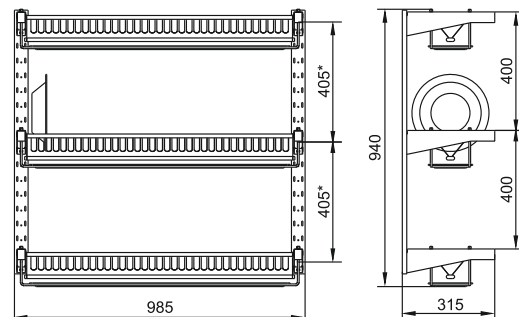
Полка навесная открытая ПНО предназначена для хранения кухонной утвари (кастрюли, сковородки, тарелки, чашки, ложки и вилки и т. д.) и продуктов питания в упаковке (крупы, макаронные изделия, приправы). Полка устанавливается на стену.



**Полка для сушки тарелок ПСТ-2  
с лотком для сбора воды**

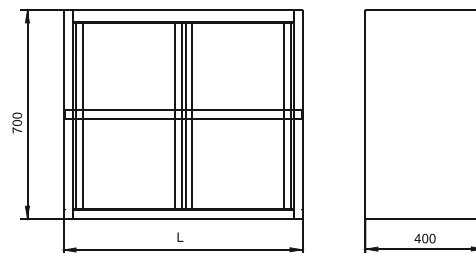
Характеристики	ПСТ-2	ПСТ-3
Код изделия	7859	7860
Количество кассет	2	3
Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт.	35	
Максимальный диаметр устанавливаемой тарелки, мм	260	
Допустимая нагрузка на полки, кг, не более	50	75
Масса, кг	7,4	11,3

**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.



**Полка для сушки тарелок ПСТ-3  
с лотком для сбора воды**

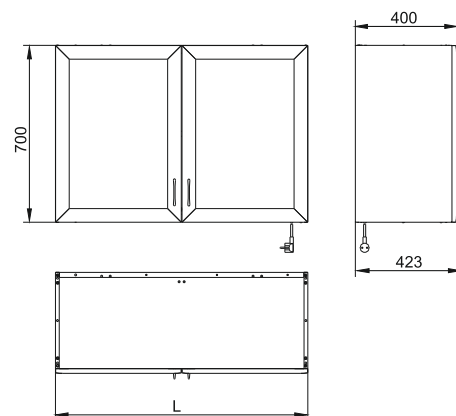
**Полка для сушки тарелок** предназначена для сушки и хранения тарелок на предприятиях общественного питания. Полка оснащена 3 кассетами, ёмкостью по 35 тарелок каждая, под которыми установлен пластиковый лоток для сбора стекающей жидкости. Конструкция полки разборная. Для крепления полки к стене на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



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

Характеристики	ПНК-1	ПНК-2	ПНК-3
Код изделия	80242	80243	80244
Допустимая нагрузка, кг	40	50	60
Проем 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.



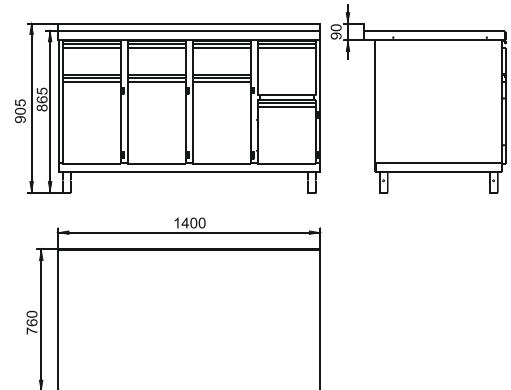
Полка настенная ПНР-2Д, ПНР-3Д

Характеристики	ПНР-2Д	ПНР-3Д
Код изделия	801058	801100
Номинальная мощность, кВт	0,03	
Номинальное напряжения, В	230	
Кол-во ламп освещения, шт	2	
Допустимая нагрузка, кг	40	58
Количество полок, шт	1	
L (ширина), мм	1000	1200
Масса, кг	35	42

Полки настенные с распашными дверками ПНР предназначены для хранения кухонной утвари (кастрюли, сковородки, чашки, ложки и вилки и т. д.) и продуктов питания в упаковке и напитков. Все детали изготовлены из нержавеющей стали, дверки изготовлены из МДФ. Внутренний объем полки имеет подсветку. Полка устанавливается на стену.



Стол для кофе-машины  
СКМ- 7-2

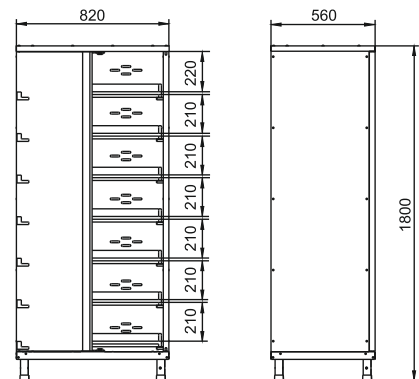


Характеристики	СКМ-7-2
Код изделия	1143
Количество выдвижных ящиков, шт	3
Количество откидных ящиков, шт	1
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	100
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	36
Допустимая нагрузка на выдвижной ящик, кг, не более	5
Допустимая нагрузка на откидной ящик, 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.

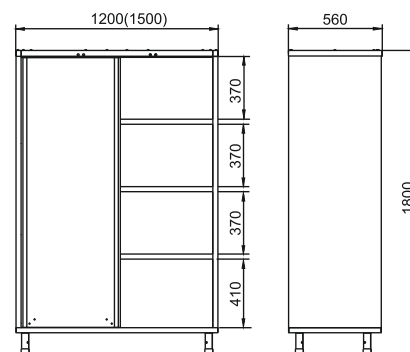


Шкаф распашной для  
хлеба ШРХ-6-1 РН



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

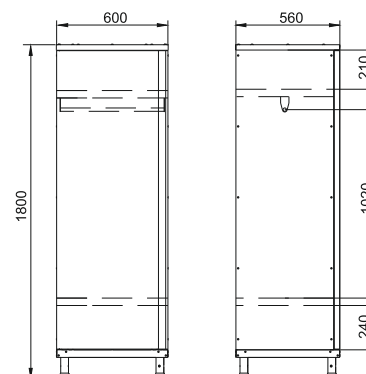
Шкаф служит для хранения хлеба в лотках, двухстворчатый, с распашными дверями, имеет направляющие для установки 7 хлебных лотков ЛХБ-16 (465x740x71 мм.). Задняя стенка шкафа имеет вентиляционные отверстия. Имеет регулируемые по высоте ножки. Конструкция шкафа - разборная. Изготовление - полностью из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

Характеристики	ШРО-6-0
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.





Производитель вправе вносить конструктивные изменения в свою продукцию без предварительного уведомления. По вопросам, касающимся технических характеристик изделий просим обращаться непосредственно в отдел маркетинга завода.