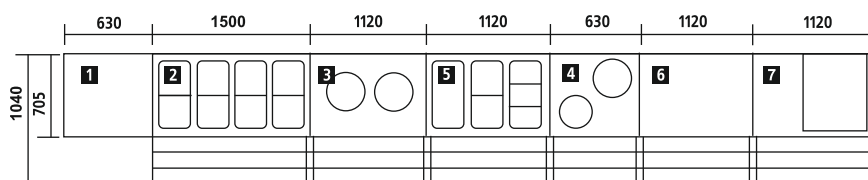
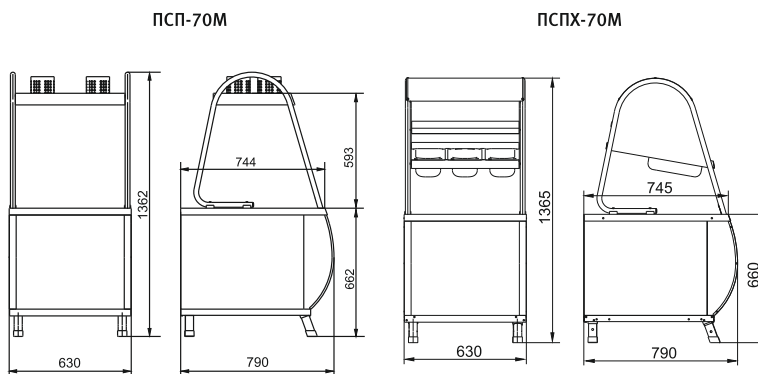


1. Прилавок столовых приборов и подносов ПСП-70М
2. Прилавок-витрина холодных закусок ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ
3. Мармит первых блюд ПМЭС-70М
4. Мармит вторых блюд ЭМК-70М
5. Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-80
6. Прилавок горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70М
7. Кассовая кабина универсальная КК-70М





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

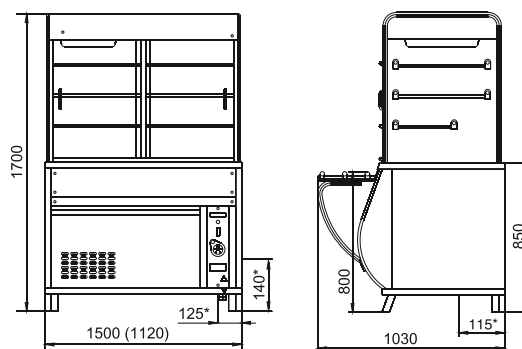
Характеристики	ПСП-70М	ПСПХ-70М
Код изделия	2525	801112
Масса	38	46

ПСП-70М

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

ПСПХ-70М

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

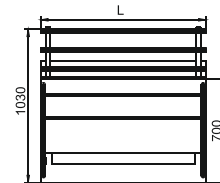
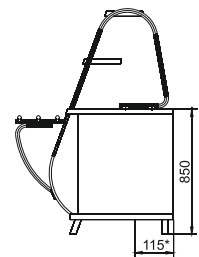
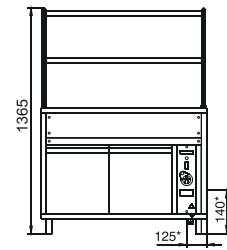


Прилавок - витрина холодильный
ПВВ(Н)-70М-С-НШ, ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ

*подвод электропитания

Характеристики	ПВВ(Н)-70М-С-НШ	ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ
Код изделия	1502	1501
Полезная площадь, м ² витрины ванны суммарная	2,07 0,69 2,76	1,55 0,49 2,04
Суммарный полезный объем, м ³	0,817	0,583
Установленная суммарная мощн. всех энергопотребителей, кВт	1,149	0,671
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+5 до +15	
L (длина), мм	1500	1120
Напряжение, В	230	
Используемый охладитель	R-404A	
Масса, кг	210	170

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от +5 до +15°C. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Основание витрины представляет собой охлаждаемую ванну с набором гастроёмкостей, в которых можно хранить салаты. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

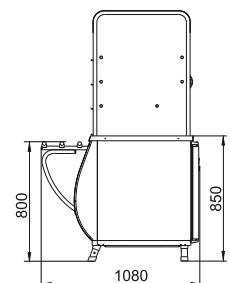
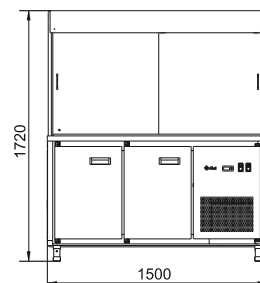


*подвод электропитания

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

Характеристики	ПВВ(Н)-70М-НШ	ПВВ(Н)-70М-01-НШ
Код изделия	80415	80416
Полезная площадь ванны, м ²	0,49	0,69
Установленная суммарная мощн. всех энергопотребителей, кВт	0,357	0,394
Температура воздуха полезного объема ванны, °С	от +1 до +10	
L (длина), мм	1120	1500
Напряжение, В	400	
Используемый охладитель	R-404A	
Масса, кг	115	135

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

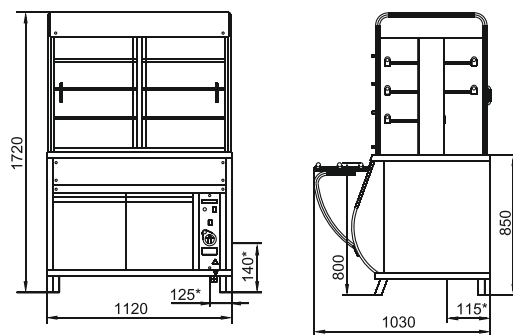


*подвод электропитания

Прилавок-витрина холодильный
ПВВ(Н)-70М-С-ОК

Характеристики	ПВВ(Н)-70М-С-ОК
Код изделия	805623
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,342
Номинальное напряжение, В	230
Полезный объем камеры, м ³ , не менее	1
Суммарная демонстрационная площадь, м ²	2,76
Темпер. воздуха полезного объема витрины, °С	+5..+15
Темпер. воздуха полезного объема камеры, °С	+5..+12
Номер хладагента	R404A
Общая масса хладагента, кг, не более	0,6
Масса, кг	250

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный с охлаждаемой камерой предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Оснащён 2 электронными блоками регулировки температуры от +5 до +15 °С. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Шесть съемных нержавеющей полок-решеток легко моются и не препятствуют свободному движению охлажденного воздуха внутри витрины. Основание витрины представляет собой ровную охлаждаемую поверхность. Внизу - закрытая двухдверная охлаждаемая камера с 2 полками-решетками. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

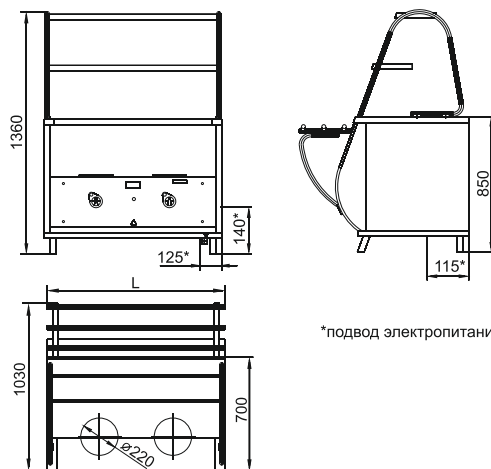


*подвод электропитания

Прилавок-витрина тепловой ПВТ-70М

Характеристики	ПВТ-70М
Код изделия	515
Полезная площадь витрины, м ²	2,04
Полезный объем витрины, м ³	0,5
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная потребляемая мощность	2,569
Диапазон регулирования температуры воздуха в витрине, С ⁰	20...60
Время разогрева прилавка до рабочей температуры, мин, не более	40
Масса, кг	150

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



*подвод электропитания

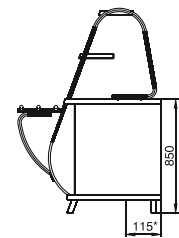
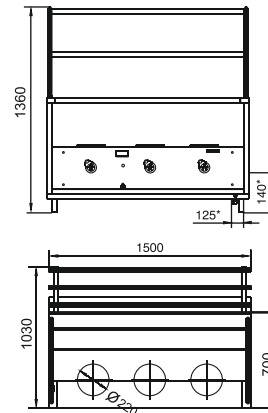
Мармит первых блюд ПМЭС-70М

Характеристики	ПМЭС-70М
Код изделия	80341
Количество конфорок, шт	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,021
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин.	20
Площадь поверхности полок, м ²	0,34
Напряжение, В	400
Масса, кг	90

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



Мармит первых блюд
ПМЭС-70М-01



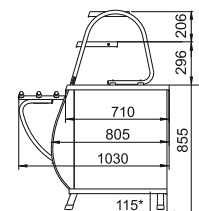
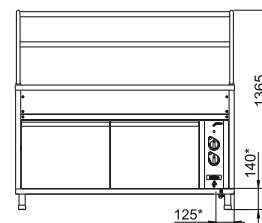
*подвод электропитания

Характеристики	ПМЭС-70М-01
Код изделия	80342
Количество конфорок, шт	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,021
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин	20
Напряжение, В	400
Масса, кг	110

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



Электромармит кухонный
ЭМК-70МШ



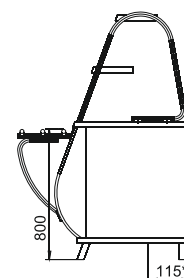
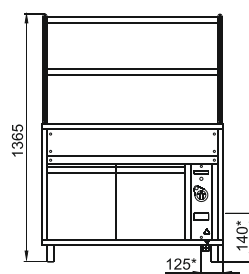
*подвод электропитания

Характеристики	ЭМК-70МШ
Код изделия	801174
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,551
Количество ПЭН-ов ванны, шт.	3
Количество ТЭНов шкафа, шт.	1
Номинальное напряжение, В	230
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Количество воды, заливаемое в ванну, л	15
Количество терморегуляторов	2
Масса, кг	135

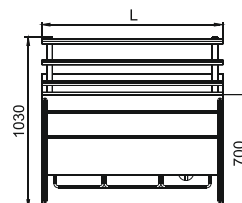
Электромармит кухонный типа ЭМК с тепловым шкафом предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°С. Внизу тепловой шкаф, разделенный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



Мармит вторых блюд
ЭМК-70М (паровой)



*подвод электропитания

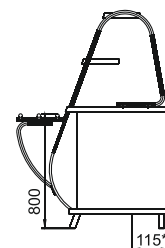
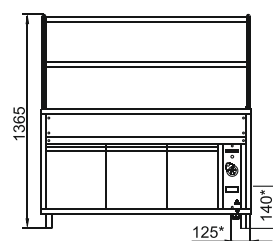


Характеристики	ЭМК-70М
Код изделия	180343
Количество ПЭНов, шт	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Количество воды, заливаемое в ванну, л	10
L (длина), мм	1120
Напряжение, В	400
Масса, кг	98

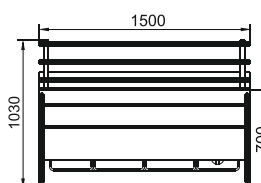
Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от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



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

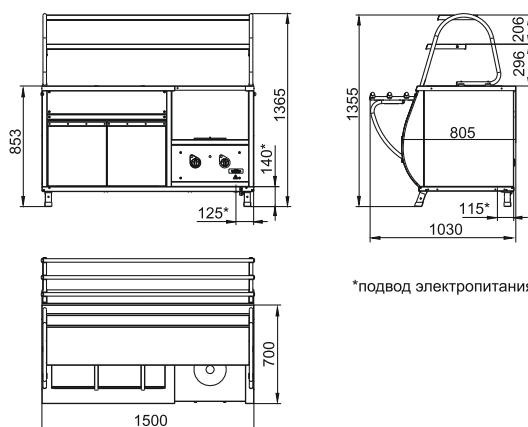


*подвод электропитания



Характеристики	ЭМК-70М-01
Код изделия	180345
Количество ПЭНов, шт	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин	30
Количество воды, заливаемое в ванну, л	15
Напряжение, В	230
Масса, кг	110

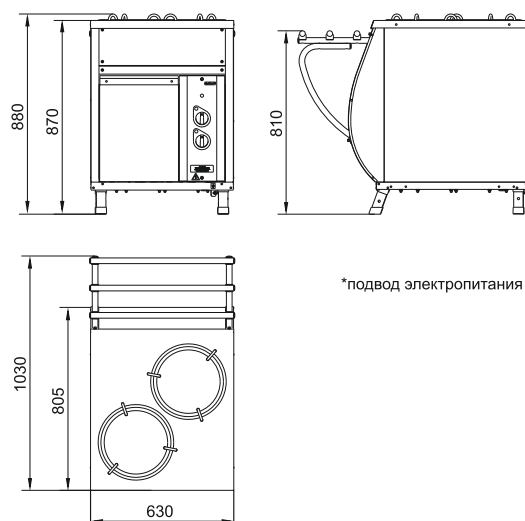
Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от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


Электрический мармит кухонный универсальный ЭМК-70МУ


*подвод электропитания

Характеристики	ЭМК-70МУ
Код изделия	1801021
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,0
-ПЭНов	1,06
-ламп освещения	0,021
-конфорок	3,027
-суммарная	
Номинальное напряжение, В	400
Рабочая температура в ванне, С° не более	85
Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	8
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Количество конфорок, шт.	1
Количество ПЭН-ов, шт.	2
Количество gastronorm, шт.	
гастроном GN 1/1	1
гастроном GN 1/2	2
гастроном GN 1/4	2
Масса, кг	120

Электромармит кухонный универсальный предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в наплитной посуде и gastronorm и раздачи их потребителям. Имеет одну конфорку для наплитной посуды и паровую ванну с набором gastronorm для вторых блюд. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Gastronorm и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки. За счет совмещения в одном прилавке мармитов для 1-х и 2-х блюд происходит значительная экономия занимаемой площади и денежных средств на приобретение оборудования.


Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70М-80


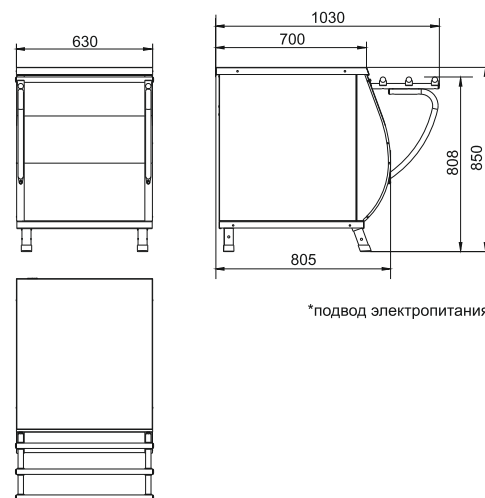
*подвод электропитания

Характеристики	ПТЭ-70М-80
Код изделия	806028
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Номинальное напряжение, В	230
Расход эл. энергии для поддержания температуры тарелок 60 °С, кВт/ч	0,3
Время разогрева тарелок, мин	50
Максимальная загрузка тарелок 240 мм, шт	80
Количество ТЭН-ов, шт	2

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



Модуль нейтральный МН-70М

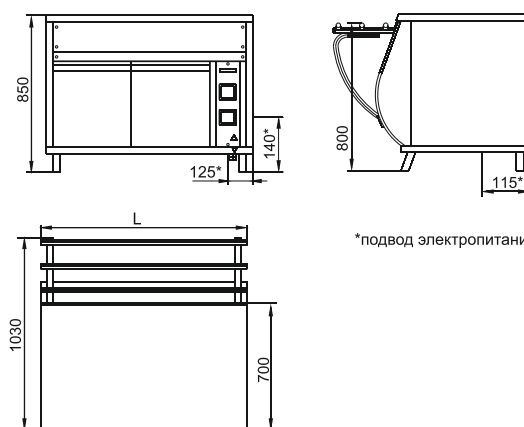


Характеристики	МН-70М
Код изделия	803566
Масса, кг	38

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



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

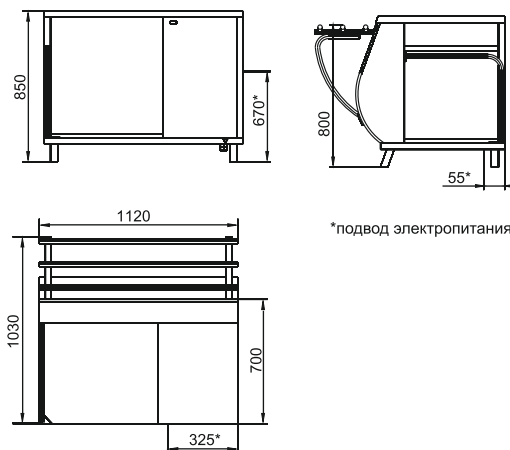


Характеристики	ПГН-70М	ПГН-70М-01
Код изделия	80417	801947
Розетка штепсельная, шт	2	2
L (длина), мм	1120	1500
Масса, кг	73	90

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



Кассовая кабина
универсальная КК-70М



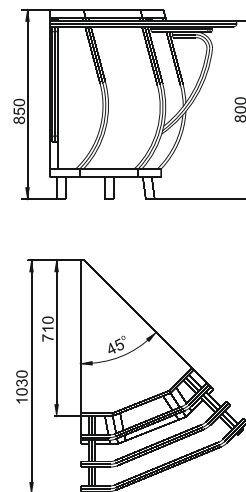
*подвод электропитания

Характеристики	КК-70М
Код изделия	80486
Розетка штепсельная, шт	1
Напряжение, В	230
Масса, кг	57

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



Модуль поворотный
наружный МП-45М

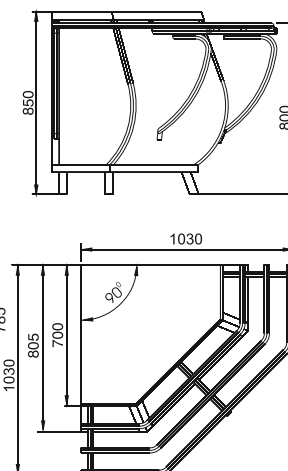


Характеристики	МП-45М	МП-90М
Код изделия	80437	80421
Масса	30	44

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



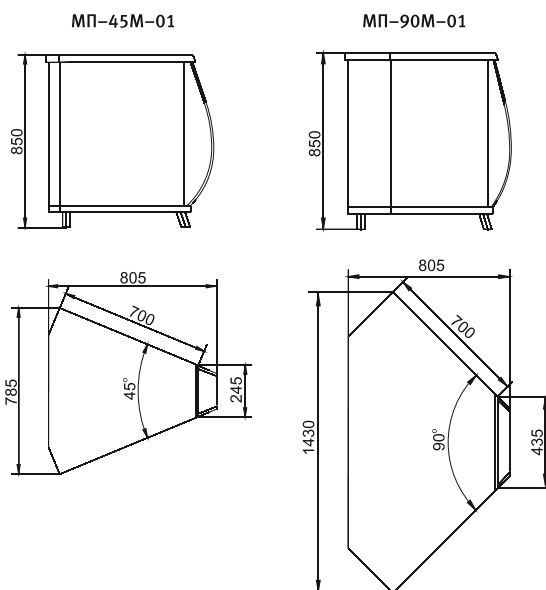
Модуль поворотный
наружный МП-90М



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



Модуль поворотный
внутренний МП-45М-01



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

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

Характеристики	МП-45М-01	МП-90М-01
Код изделия	80470	80469
Масса	32	50



Модуль поворотный
внутренний МП-90М-01