



# Линии раздачи питания

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
 Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69



## ЛИНИИ РАЗДАЧИ





ВЕГА – максимально технологичная линия. Сочетает в себе гибкость конфигурации, высокое качество комплектующих и уникальные конструкторские решения. Универсальный дизайн позволяет использовать ВЕГУ в самых разнообразных интерьерах. ВЕГУ оценят требовательные клиенты, для которых важны тонкие профессиональные нюансы. Например, в комплектацию линии входят стеклянные полки с подсветкой, а также стеклянные защитные экраны (мармитов, нейтральных и открытых охлаждаемых прилавков) – на всех основных элементах. Кроме базовых элементов ВЕГА включает расширенный список оборудования, такого как: угловые элементы (внутренние и внешние, 45 и 90 градусов), прилавок для приборов и подогреватель для тарелок. Благодаря полной линейке возможно размещение линии как в прямостоящем варианте, так и угловых комбинациях.

### ПРЕИМУЩЕСТВА



#### ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Линия исполнена с применением нержавеющей стали AISI-304



#### РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



#### ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



#### РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

#### Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПВ-11/7Н	1100х700(1030)х1695	1,1 кВт, 230 В, остекленный, Т = +4 ... +10°С.
ЗПВ-15/7Н	1500х700(1030)х1695	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м <sup>3</sup> , 15/7 – 0,7 м <sup>3</sup>

#### Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПВО-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, остекленный, Т = +4 ... +10°С.
ЗПВО-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м <sup>3</sup> , 15/7 – 0,07 м <sup>3</sup>

#### Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПН-6,5/7Н	650х700(1030)х870(1420 с полкой)	Две розетки для подключения оборудования.
ЗПН-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт
ЗПН-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	

#### Прилавок угловой

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПУ-90Н	1100(1500)х700(1030)х870	Прилавки внутренние и внешние на 45 и 90 градусов
ЗПУ-45Н	885(1140)х700(1030)х870	
ЗПУВ-90Н	1690х700(1030)х870	
ЗПУВ-45Н	855х700(1030)х870	

#### Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗПП-1-6,5/7СН	650х700(1030)х870(1600)	Один ярус для нержавеющей стаканов (входят в комплект, 6 шт.)

#### Кассовая кабина универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗККУ-11/7Н	1100х700(1030)х870	Комплектуется полкой для установки кассового оборудования; 2 розетки; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

#### Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗМЭП- У-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°С

#### Мармит первых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗМЭПС2-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	400 В; Мощность 11/7 – 4 кВт, 15/7 – 6 кВт
ЗМЭПС3-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	Количество конфорок 11/7 – 2 шт, 15/7 – 3 шт.

#### Мармит вторых блюд

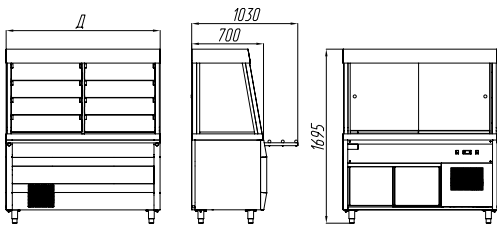
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗМЭВ-11/7Н	1100х700(1030)х870(1420 с полкой)	230 В; Мощность 11/7 – 3 кВт, 15/7 – 4 кВт
ЗМЭВ-15/7Н	1500х700(1030)х870(1420 с полкой)	Количество конфорок 11/7 – 2 шт, 15/7 – 3 шт.

#### Диспенсер-подогреватель для тарелок

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ЗДП-2	650х700(1030)х870(990)	1 кВт; 230 В; Т нагрева +30...+80°С Количество шахт для установки стоп тарелок – 2шт Макс диаметр тарелок 180мм и 260мм Количество тарелок загружаемых в одну шахту – 40-50шт

**ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ**

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором температуры и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм.



Общая информация	ЗПВ-11/7Н	ЗПВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030)x1695	1500x700(1030)x1695

Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,5	0,7
Хладагент	R134a	

Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический	
Автоматический режим оттаивания	да	

Комплектация		
Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки		

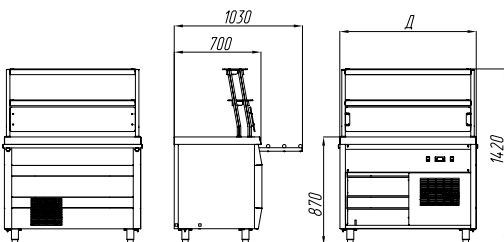
Дополнительная информация		
ЗПВ-11/7Н внизу открытый инвентарный шкаф (без двери), ЗПВ-15/7Н внизу закрытый инвентарный шкаф с дверьми-купе		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация		
131,5	185,5	1,96м³
162,5	223	2,6м³

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм

**ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ**

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм. Над прилавком располагается двухъярусная стеклянная полка, усиленная нержавеющей швеллером, на которой размещаются порционные блюда.



Общая информация	ЗПВО-11/7Н	ЗПВО-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030) x870(1420)	1500x700(1030) x870(1420)

Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,05	0,07
Хладагент	R134a	

Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество полок	2	
Тип охлаждения витрины	статический	
Автоматический режим оттаивания	да	

Комплектация		
Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой и противокэшлевыи стеклянный экран		

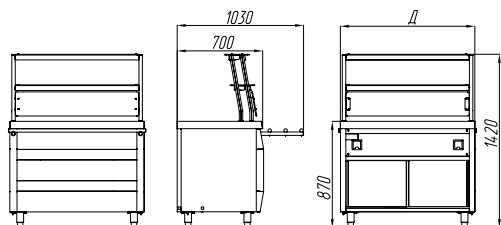
Дополнительная информация		
ЗПВО-11/7Н внизу открытый инвентарный шкаф (без двери) ЗПВО-15/7Н внизу закрытый инвентарный шкаф с дверьми-купе		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация		
82	129	1,14м³
104,5	157	1,51м³

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

### ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в трех типоразмерах: 650 мм, 1100 мм и 1500 мм.



Общая информация	ЗПН-6,5/7Н	ЗПН-11/7Н	ЗПН-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	650x700(1030) x870(1420)	1100x700(1030) x870(1420)	1500x00(1030) x870(1420)
<b>Технические данные</b>			
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50		
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавок приборов, кВт	3,0	3,0	3,0
<b>Эксплуатационные свойства</b>			
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2		
<b>Комплектация</b>			
Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой, противокашлевый стеклянный экран			
<b>Дополнительная информация</b>			
Инвентарный шкаф с дверцами-купе. Регулируемые по высоте ножки. Подсветка. Розетки для подключения оборудования			

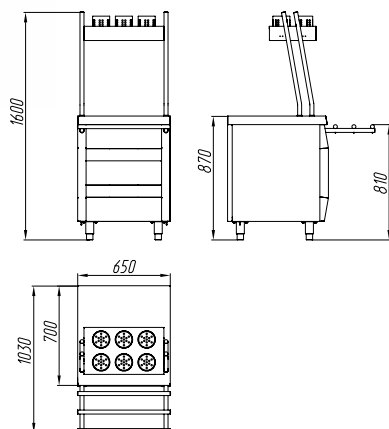
#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
 ДхШхВ = 670x740x1000 мм ДхШхВ = 1120x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

### ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Прилавок предназначен для раздачи столовых приборов и подносов. В комплектацию прилавка входит 6 перфорированных стаканов для столовых приборов.



Общая информация	ЗПП-1-6,5/7СН
Габариты (ДхШхВ), мм	650x700(1030)x(870)1600
<b>Комплектация</b>	
Направляющие для подносов	
Стаканы с перфорацией для столовых приборов, шт	6
Поддон под стаканы, шт	1
<b>Дополнительная информация</b>	
Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф	

#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
 ДхШхВ = 670x740x1000 мм

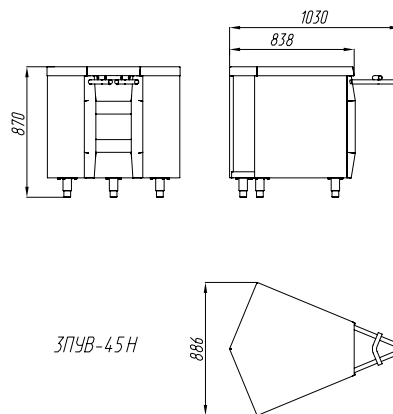
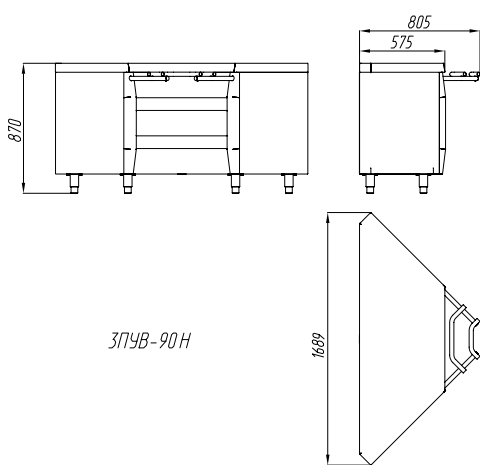
### ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНУТРЕННИЙ



Общая информация	ЗПУВ-90Н	ЗПУВ-45Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1690x700(1030)x870	885x700(1030)x870
Угол, град.	90	45
Комплектация	Направляющие для подносов	
Дополнительная информация	Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф	

Логистическая информация	47,5	70	1,14м³	34	51	0,9м³
--------------------------	------	----	--------	----	----	-------

Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
 ДхШхВ = 1770x650x993 мм ДхШхВ = 967x910x1022 мм

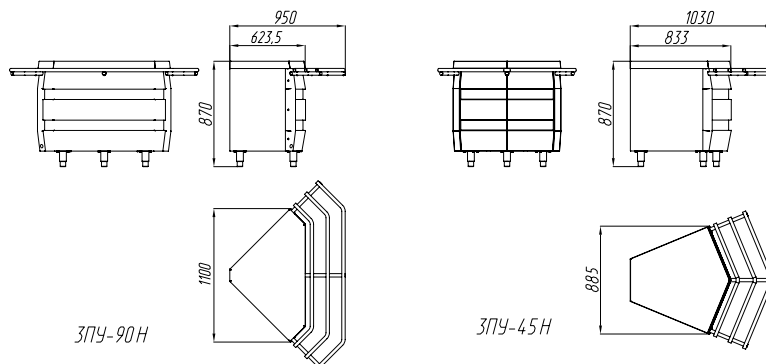


### ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНЕШНИЙ

Прилавки угловые изготавливаются в двух видах и типоразмерах. Внешние угловые прилавки (45° и 90°) и внутренние угловые прилавки (45° и 90°). Эти элементы позволяют проектировать и исполнять гибкие формы расстановки линии в зависимости от заявленных к использованию площадей клиента.



Общая информация	ЗПУ-90Н	ЗПУ-45Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100(1550)x700(1030)x870	885(1140)x700(1030)x870
Угол, град.	90	45
Комплектация	Направляющие для подносов	
Дополнительная информация	Регулируемые по высоте ножки. ЗПУ-45Н с инвентарным шкафом	



Логистическая информация	41	57	0,82м³	42	59	0,9м³
--------------------------	----	----	--------	----	----	-------

Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
 ДхШхВ = 1170x708x993 мм ДхШхВ = 967x910x1022 мм

### КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера и комфортной работы с ним (пространство для рук). Внизу предусмотрена дополнительная полка. В столешнице находятся отверстия с заглушками для вывода проводов кассового оборудования.

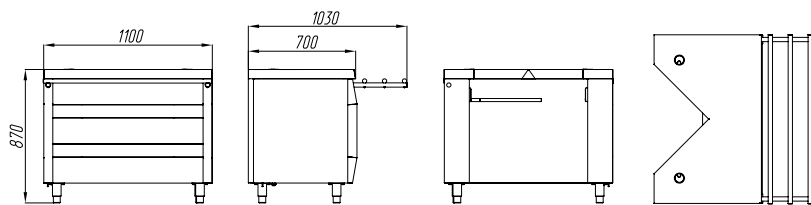


Общая информация	ЗКУ-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030)x870
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0
Количество розеток, шт	2
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Розетки для подключения оборудования	

#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
ДхШхВ = 1120x740x1000 мм



### МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем виде супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармит. Над мармитом расположена двухъярусная полка, на которой размещаются порционные блюда. Зона конфорок отделена от посетителей перегородкой из стекла, предохраняя пищу от внешних воздействий. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм.

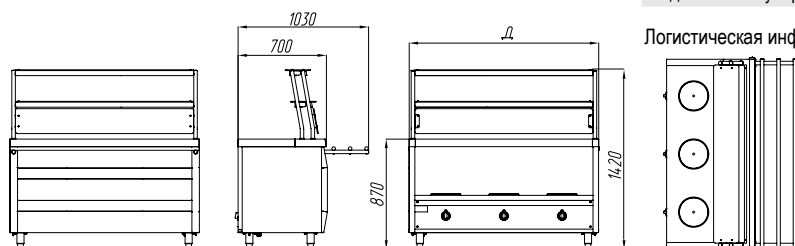


Общая информация	ЗМЭПС2-11/7Н	ЗМЭПС3-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030)x870(1420)	1500x700(1030)x870(1420)
Технические данные		
Напряжение питания, В/ частота тока, Гц	2/Н/РЕ 400/50	3/Н/РЕ 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
Количество конфорок, шт	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление		
Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева		
Комплектация		
Направляющие для подносов, 2 стеклянные полки с подсветкой, противокашлевый стеклянный экран		
Дополнительная информация		
Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

#### Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм





**МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД**

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухъярусная полка, на которой размещаются порционные блюда. Зона с gastronемкостями отделена от посетителей перегородкой из стекла (противокашлевым экраном), предохраняя пищу от внешних воздействий. Мармит комплектуется gastronемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3. Выпускается в двух типоразмерах: 1100 мм и 1500 мм.



Общая информация	ЗМЭВ-11/7Н	ЗМЭВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1030) x870(1420)	1500x700(1030) x870(1420)
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	3	4
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80	
Способ обогрева gastronемкостей	паровой	
Управление	бесступенчатое регулирование мощности нагрева	
<b>Комплектация</b>		
В комплект входят:	Набор gastronемкостей с ручками и крышками GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянные полки с подсветкой	Набор gastronемкостей с ручками и крышками GN-1/1-150 - 2 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянные полки с подсветкой

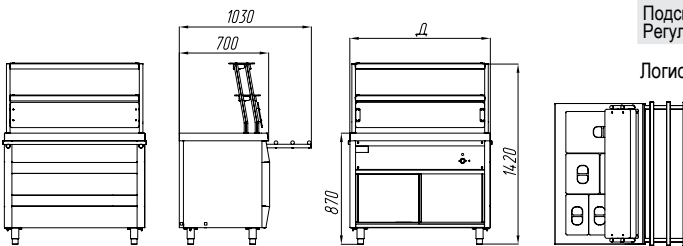
**Дополнительная информация**

Подсветка. Инвентарный шкаф с дверьми-купе. Противокашлевый стеклянный экран. Регулируемые по высоте ножки

**Логистическая информация**



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм ДхШхВ = 1540x840x1095 мм



**МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)**

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухъярусная полка, на которой размещаются порционные блюда. Зона с конфоркой и gastronемкостями отделена от посетителей перегородкой из стекла (противокашлевым экраном). Мармит комплектуется gastronемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.

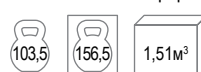


Общая информация	ЗМЭП-У-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1500x700(1030)x870(1420)
<b>Технические данные</b>	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт	4
<b>Эксплуатационные свойства</b>	
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Способ обогрева gastronемкостей	паровой
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорки, мм	220
Уровень расположения конфорки от пола, мм	450
Время выхода конфорки на рабочий режим, мин.	не более 8
Управление	Регулирование мощности нагрева конфорки, регулировка температуры воды в ванне
<b>Комплектация</b>	
Набор gastronемкостей с ручками и крышками, с ручками GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 2 шт. Направляющие для подносов. 2 стеклянных полки с подсветкой	

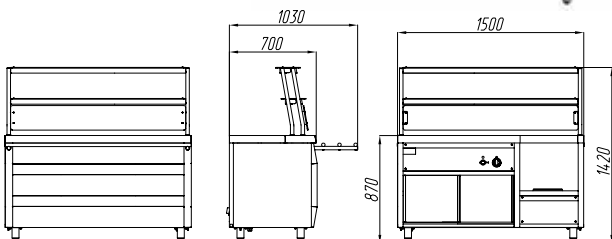
**Дополнительная информация**

Подсветка. Инвентарный шкаф с дверьми-купе. Противокашлевый стеклянный экран. Регулируемые по высоте ножки

**Логистическая информация**

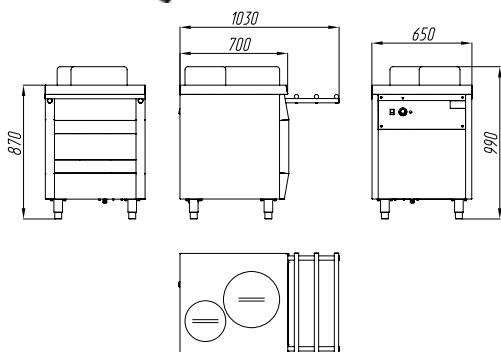


Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм



### ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Диспенсер-подогреватель для тарелок предназначен для нагрева и длительного сохранения в теплом состоянии тарелок, используемых для раздачи горячей пищи на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий раздачи. Две шахты, одновременная загрузка 40-50 тарелок в каждую. Диспенсер-подогреватель комплектуется двумя крышками, которые служат более быстрому нагреву и поддержанию температуры тарелок.



Общая информация	ЗДП-2
Габариты (ДхШхВ), мм	650x700(1030)x870(990)
Технические данные	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Диаметр загружаемых тарелок, мм:	
1 шахта	до 180
2 шахта	до 260
Единовременная загрузка одной шахты, тарелок	40-50
Управление	плавная регулировка температуры
Комплектация	
Направляющие для подносов, 2 крышки	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Изоляция подогреваемого объема	

#### Логистическая информация



Упаковка:  
деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 840x790x1178 мм



Линия раздачи МАСТЕР разработана на основе лучших европейских аналогов. Все элементы выполнены из шлифованной нержавеющей стали и имеют внутренний каркас из профильной оцинкованной трубы. Достоинствами линии раздачи МАСТЕР являются функциональность, модульность, эргономичность и гармоничный дизайн.

В линии раздачи МАСТЕР идеально сочетаются уникальные конструкторские решения линии раздачи ВЕГА с лаконичностью форм линии раздачи ШКОЛЬНИК.

Поставляется в двух вариантах – элементы длиной 1120 и 1500 мм.

В состав линии раздачи входят прилавки-витрины охлаждаемые открытые и закрытые, прилавки нейтральные, мармиты для первых и вторых блюд, нейтральные столы, прилавки для приборов и подносов и диспенсер-подогреватель для тарелок, кассовая кабина.

В составе линии 17 элементов, что позволяет подобрать необходимый комплект для любого помещения.

## ПРЕИМУЩЕСТВА



### ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ ИСПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Линия исполнена с применением высококачественной нержавеющей стали



### РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



### ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ

Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



### РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ

Избавят от проблем с установкой на неровном полу

#### Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВ-11/7Н	1120x705(1035)x1720	1,1 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВ-15/7Н	1500x705(1035)x1720	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м <sup>3</sup> , 15/7 – 0,7 м <sup>3</sup> 3 нержавеющей перфорированные полки

#### Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВО-11/7Н	1120x705(1035)x870(1210 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВО-15/7Н	1500x705(1035)x870(1210 с полкой)	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м <sup>3</sup> , 15/7 – 0,07 м <sup>3</sup>

#### Прилавок нейтральный с полкой

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-11/7Н	1120x705(1035)x870(1210 с полкой)	2 розетки для подключения оборудования.
ПН-15/7Н	1500x705(1035)x870(1210 с полкой)	Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт

#### Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-11/7Н-01	1120x705(1035)x870	2 розетки для подключения оборудования.
ПН-15/7Н-01	1500x705(1035)x870	Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт

#### Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПП-1-6/7СН	630x675x680(1220)	4 перфорированных нержавеющей стаканов
ПП-2-6/7СХН	630x675x680(1630)	4 перфорированных нержавеющей стаканов и гостроемкость GN-1/1-65

#### Кассовая кабина универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ККУ-11/7Н	1120x705(1035)x870	2 розетки, нижняя полка; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

#### Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭП-У-15/7Н	1500x705(1035)x870(1525)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C

#### Мармит первых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭПС2-11/7Н	1120x705(1035)x870(1210)	МЭПС2-11/7Н – 2 конфорки и МЭПС3-15/7Н – 3 конфорки
МЭПС3-15/7Н	1500x705(1035)x870(1210)	400 В; Мощность 11/7Н – 4 кВт, 15/7Н – 6 кВт

#### Мармит вторых блюд

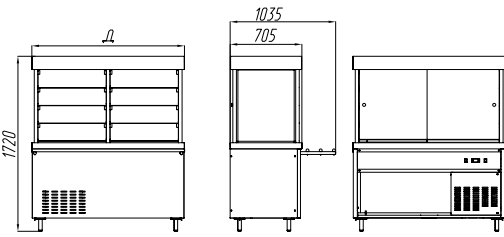
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭВ-11/7Н	1120x705(1035)x870(1525)	230 В;
МЭВ-15/7Н	1500x705(1035)x870(1525)	Мощность МЭВ-11/7Н – 3 кВт, МЭВ-15/7Н – 4 кВт

#### Диспенсер-подогреватель для тарелок

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ДП-2	650x705x870	1 кВт; 230 В; Т нагрева +30...+80°C Количество шахт для установки тарелок – 2 шт

### ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором температуры и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм. Комплектуется съемными перфорированными нержавеющей стали полками.



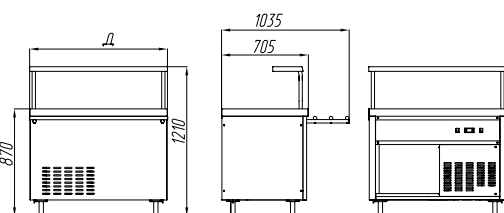
Общая информация	ПВ-11/7Н	ПВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x1720	1500x705(1035) x1720
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,5	0,7
Хладагент	R134a	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество и тип полок	3 перфорированные нержавеющие полки	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический	
Автоматический режим оттаивания	да	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки		
<b>Дополнительная информация</b>		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф		

Логистическая информация	115	169	1,96м³	143	204	2,6м³
--------------------------	-----	-----	--------	-----	-----	-------

Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм

### ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью механического терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПВО-11/7Н	ПВО-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870	1500x705(1035) x870
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9	
Охлаждаемый объем прилавка, м³	0,05	0,07
Хладагент	R134a	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество полок	1	
Наличие вентилятора/ тип охлаждения витрины	нет/ статический	
Автоматический режим оттаивания	да	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, полка		
<b>Дополнительная информация</b>		
Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф		

Логистическая информация	68,5	116	1,14м³	87,5	140	1,5м³
--------------------------	------	-----	--------	------	-----	-------

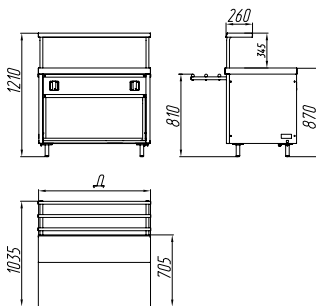
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

# ЛИНИИ РАЗДАЧИ

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ МАСТЕР

### ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ С ПОЛКОЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПН-11/7н	ПН-15/7н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1210)	1500x705(1035) x870(1210)
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50	
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф	
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, полка		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки		

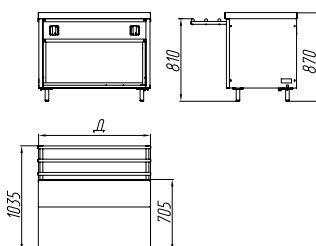
#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

### ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПН-11/7Н-01	ПН-15/7Н-01
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870	1500x705(1035) x870
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50	
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф	
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки.		

#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

### ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Прилавок предназначен для раздачи хлеба, столовых приборов и подносов. В комплектацию прилавка входят стаканы с перфорацией для столовых приборов и гастроемкость GN (ПП-2-6/7СХН). Внизу расположен инвентарный шкаф.



Общая информация	ПП-1-6/7СН	ПП-2-6/7СХН
------------------	------------	-------------

Габариты (ДхШхВ), мм	630x675x1290	630x675x1630
----------------------	--------------	--------------

#### Комплектация

Нержавеющие стаканы для столовых приборов с перфорацией - 4 шт. Поддон для остатков воды - 1 шт. Для ПП-2-6/7СХН гастроемкость GN-1/1-75 - 1 шт. (в качестве хлебницы)

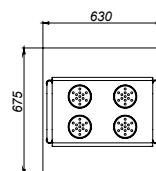
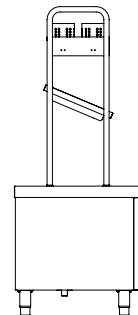
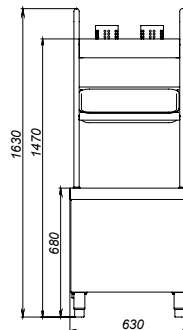
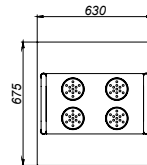
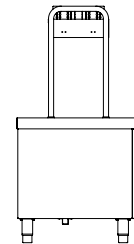
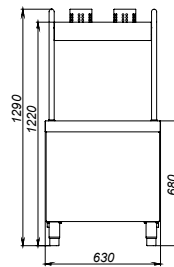
#### Дополнительная информация

Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф

#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона.  
Стойки прилавка ПП-2-6/7СХН упакованы в отдельную коробку из картона. Всего 2 места  
ДхШхВ = 645x705x800 мм

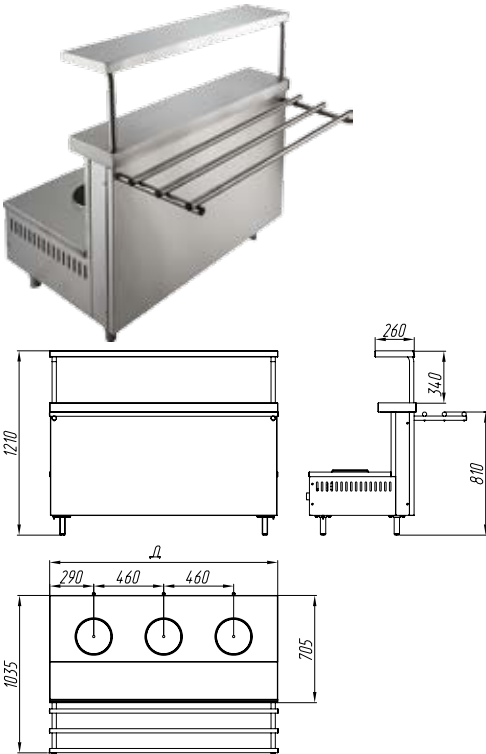


# ЛИНИИ РАЗДАЧИ

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ МАСТЕР

### МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем состоянии супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармите. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.

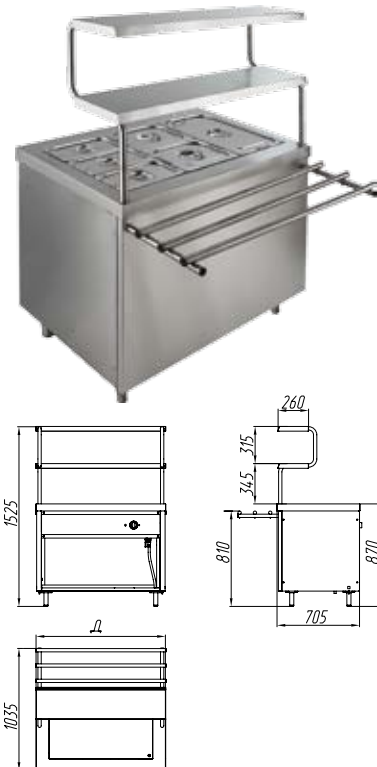


Общая информация	МЭПС2-11/7Н	МЭПС3-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1210)	1500x705(1035) x870(1210)
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	2/Н/РЕ 400/50	3/Н/РЕ 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Количество конфорок, шт.	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, полка		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация	76	123	1,15м³	99,5	152	1,51м³
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм						

### МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 и 1500 мм.



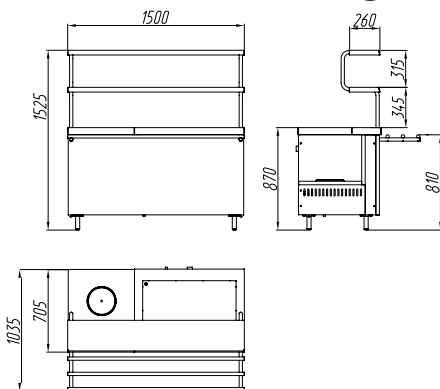
Общая информация	МЭВ-11/7Н	МЭВ-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1525)	1500x705(1035) x870(1525)
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50	
Потребляемая мощность, кВт	3,0	4,0
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80	
Способ обогрева гастроемкостей	паровой	
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф	
Время выхода на рабочий режим, мин.	не более 8	
<b>Комплектация</b>		
Двухуровневая полка, направляющие, Набор гастроемкостей с ручками и крышками: для МЭВ-11/7Н GN-1/1-150 - 1 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт. для МЭВ-15/7Н GN-1/1-150 - 2 шт., GN-1/2-150 - 2 шт., GN-1/3-150 - 3 шт.		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация	94	140	1,14м³	122,5	173	1,42м³
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1540x840x1095 мм						



### МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.



Общая информация	МЭП-У-15/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1500x705(1035)x870(1525)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт	4
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Способ обогрева гастроемкостей	паровой
Функциональные элементы	Открытый инвентарный шкаф
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорки, мм	220
Уровень расположения конфорки от пола, мм	450
Время разогрева воды до максимальной температуры, мин.	25
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорки, регулировка температуры нагрева воды в ванне
Комплектация	
Двухуровневая полка, направляющие. Набор гастроемкостей с ручками и крышками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 2 шт.	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

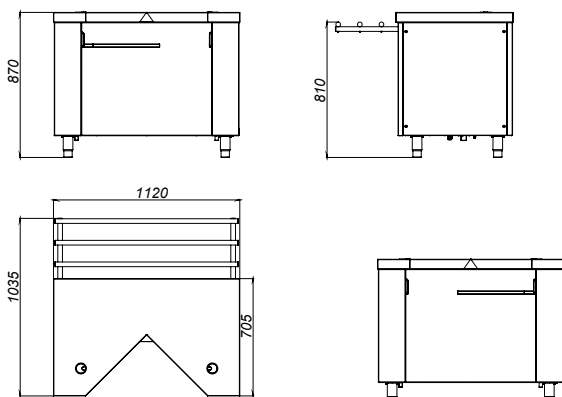
#### Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

### КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера и комфортной работы с ним (пространство для рук). В столешнице находятся отверстия с заглушками для вывода проводов кассового оборудования.



Общая информация	ККУ-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035)x870
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Максимальная мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт	3,0
Комплектация	
Направляющие для подносов	
Количество розеток, шт	2
Полка, шт	1
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

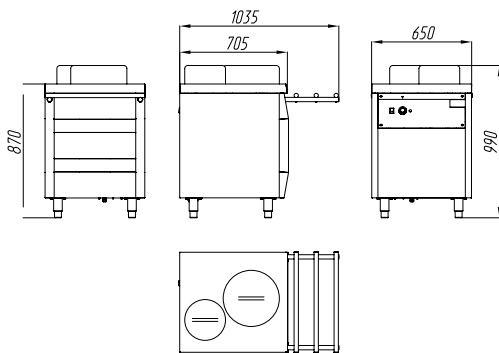
#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм

### ДИСПЕНСЕР-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Диспенсер-подогреватель для тарелок предназначен для нагрева и длительного сохранения в теплом состоянии тарелок, используемых для раздачи горячей пищи на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий раздачи. Две шахты, единовременная загрузка 40-50 тарелок в каждую. Диспенсер-подогреватель комплектуется двумя крышками, которые служат более быстрому нагреву и поддержанию температуры тарелок.



Общая информация	ДП-2
Габариты (ДхШхВ), мм	650x705(1035)x870(990)
Технические данные	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Диаметр загружаемых тарелок, мм: 1 шахта	до 180
2 шахта	до 260
Единовременная загрузка одной шахты, тарелок	40-50
Управление	плавная регулировка температуры
Комплектация	
Направляющие для подносов, 2 защитных пластиковых экрана	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Изоляция подогреваемого объема	

#### Логистическая информация



Упаковка:  
деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 840x790x1178 мм

# ЛИНИИ РАЗДАЧИ

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ШКОЛЬНИК



ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Линия ШКОЛЬНИК спроектирована специально для организаций бюджетной сферы, в частности – учебных заведений. Функционально линия отвечает всем современным требованиям организации общественного питания. Столешницы, полки и направляющие изготовлены из нержавеющей стали AISI-304. Передние и боковые панели из оцинкованной стали, окрашенной серой порошковой краской. Линия включает все необходимые для рабочей расстановки элементы: прилавки-витрины охлаждаемые (закрытый и открытый), прилавки нейтральные, прилавки для столовых приборов и подносов, кассовая кабина и мармиты (первых, вторых блюд и универсальный). Элементы линии доступны в двух вариантах длины: 1120 и 1500 мм.

### ПРЕИМУЩЕСТВА



**РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ**  
Избавят от проблем с установкой на неровном полу



**РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ**  
Полки, направляющие и гастроемкости входят в комплект изделия



**ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ**  
Направляющие с точным механизмом соединения позволяют стыковать модули в единую монолитную конструкцию без перепадов по высоте



**СТАНДАРТНЫЕ РАЗМЕРЫ**  
Габаритные размеры изделий стандартизированы с общепринятыми нормами:  
1120 и 1500 мм (длина)

# ЛИНИИ РАЗДАЧИ

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ШКОЛЬНИК

### АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

#### Прилавок-витрина охлаждаемый закрытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВ-11/7	1120x705(1035)x1720	1,1 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВ-15/7	1500x705(1035)x1720	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,5 м <sup>3</sup> , 15/7 – 0,7 м <sup>3</sup>

#### Прилавок-витрина охлаждаемый открытый

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПВО-11/7	1120x705(1035)x870(1210 с полкой)	0,9 кВт, 230 В, Т = +4... +10°C.
ПВО-15/7	1500x705(1035)x870(1210 с полкой)	Охлаждаемый объем прилавка 11/7 – 0,05 м <sup>3</sup> , 15/7 – 0,07 м <sup>3</sup>

#### Прилавок нейтральный

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПН-11/7	1120x705(1035)x870(1210 с полкой)	2 розетки для подключения оборудования.
ПН-15/7	1500x705(1035)x870(1210 с полкой)	Максимальная допустимая мощность подключения 3 кВт

#### Прилавок для столовых приборов и подносов

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ПП-1-6/7С	630x675x680(1220)	4 перфорированных стакана
ПП-2-6/7СХ	630x675x680(1630)	4 перфорированных стакана и вместимость GN-1/1-75

#### Кассовая кабина универсальная

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
ККУ-11/7	1120x705(1035)x870	2 розетки; Максимальная допустимая мощность подключения оборудования 3 кВт

#### Мармит универсальный для первых и вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭП-У-15/7	1500x705(1035)x870(1525)	230 В; 4 кВт; одна конфорка. Регулируемая температура нагрева +30...+80°C

#### Мармит первых блюд

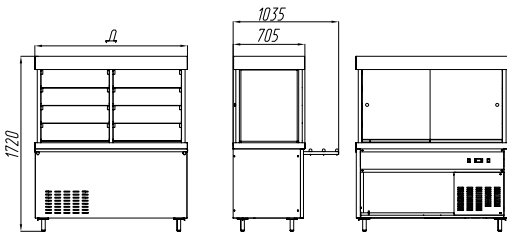
Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭПС2-11/7	1120x705(1035)x870(1210)	400 В;
МЭПС3-15/7	1500x705(1035)x870(1210)	Мощность 11/7 – 4 кВт, 15/7 – 6 кВт

#### Мармит вторых блюд

Модель	Размер, мм (ДхШхВ)	Основные характеристики
МЭВ-11/7	1120x705(1035)x870(1525)	230 В;
МЭВ-15/7	1500x705(1035)x870(1525)	Мощность 11,7 – 3 кВт, 15/7 – 4 кВт

**ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ЗАКРЫТЫЙ**

Прилавок охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи предварительно охлажденных закусок, салатов, фруктов и напитков. Витрина оснащена подсветкой, электронным терморегулятором и автоматическим режимом оттаивания. Витрина открывается с внутренней и внешней стороны (покупателя и персонала). В качестве боковых стенок применяются стеклопакеты, которые эффективнее поддерживают температурный режим в витрине. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью электронного терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.

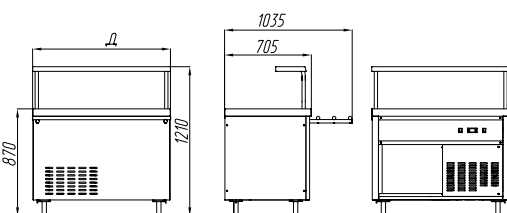


Общая информация	ПВ-11/7	ПВ-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x1720	1500x705(1035) x1720
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	1,1	
Охлаждаемый объем прилавка, м <sup>3</sup>	0,5	0,7
Хладагент	R134a	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество и тип полок	3 перфорированные полки	
Наличие вентилятора/тип охлаждения витрины	да/динамический	
Автоматический режим оттаивания	да	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, 3 перфорированные полки. Инвентарный шкаф без дверей		
<b>Дополнительная информация</b>		
Электронный терморегулятор с точностью поддержания температуры 1°С. Подсветка. Регулируемые по высоте ножки		

Логистическая информация						
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1885 мм ДхШхВ = 1640x840x1885 мм						

**ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОТКРЫТЫЙ**

Прилавок охлаждаемый открытый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и напитков. Рабочая температура прилавка устанавливается с помощью механического терморегулятора. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПВО-11/7	ПВО-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870	1500x705(1035) x870
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ	230/50
Потребляемая мощность, кВт	0,9	
Охлаждаемый объем прилавка, м <sup>3</sup>	0,05	0,07
Хладагент	R134a	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Рабочая температура, °С	+4 ...+10	
Количество полок	1	
Наличие вентилятора/ тип охлаждения витрины	нет/ статический	
Автоматический режим оттаивания	да	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, полка		
<b>Дополнительная информация</b>		
Терморегулятор. Регулируемые по высоте ножки. Открытый инвентарный шкаф		

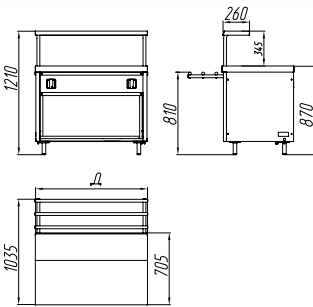
Логистическая информация						
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм						

# ЛИНИИ РАЗДАЧИ

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ШКОЛЬНИК

### ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Прилавок нейтральный предназначен для раздачи готовых блюд, горячих и холодных напитков, десертов, а также для установки дополнительного оборудования. В нейтральном столе выведены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	ПН-11/7	ПН-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1210)	1500x705(1035) x870(1210)
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50	
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0	
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Функциональные элементы	Инвентарный шкаф без дверей	
Количество розеток для подключения оборудования, шт	2	
<b>Комплектация</b>		
Направляющие для подносов, полка		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки		

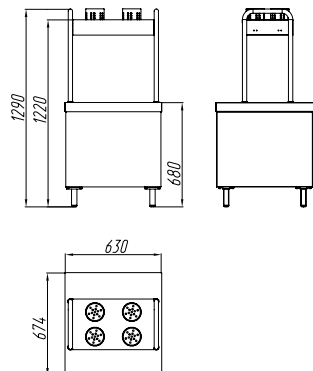
#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона  
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм ДхШхВ = 1520x740x1000 мм

### ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДНОСОВ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Прилавок предназначен для раздачи хлеба, столовых приборов и подносов. В комплектацию прилавка входят стаканы с перфорацией для столовых приборов и гастроемкость GN (ПП-2-6/7СХ). Внизу расположен инвентарный шкаф.



Общая информация	ПП-1-6/7С	ПП-2-6/7СХ
Габариты (ДхШхВ), мм	630x675x1290	630x675x1630
<b>Комплектация</b>		
Стаканы с перфорацией для столовых приборов - 4 шт. Поддон под стаканы с перфорацией - 1 шт. Для ПП-2-6/7СХ - Гастроемкость GN-1/1-75 - 1 шт.		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки. Инвентарный шкаф без дверей		

#### Логистическая информация



Упаковка: деревянный поддон, короб из картона.  
Стойки прилавка ПП-2-6/7СХ упакованы в отдельную коробку из картона. Всего 2 места  
ДхШхВ = 645x705x800 мм



### КАССОВАЯ КАБИНА

Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата и работы кассира. Предусмотрено угловое размещение кассира, которое создает дополнительные удобства в работе: кассир находится вполборота к клиенту, у кассира появляется место для размещения не только кассового аппарата, но и компьютера и комфортной работы с ним (пространство для рук). В столешнице находятся отверстия с заглушками для вывода проводов кассового оборудования.

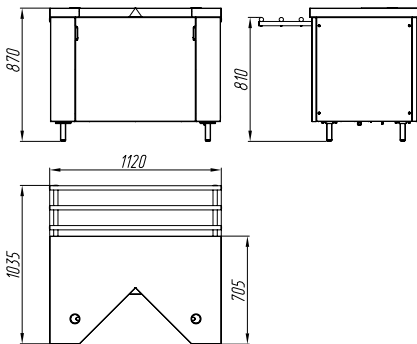


Общая информация	ККУ-11/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035)x870
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 230/50
Максимальная мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, не более, кВт	3,0
Комплектация	
Направляющие для подносов	
Количество розеток, шт	2
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки	

#### Логистическая информация

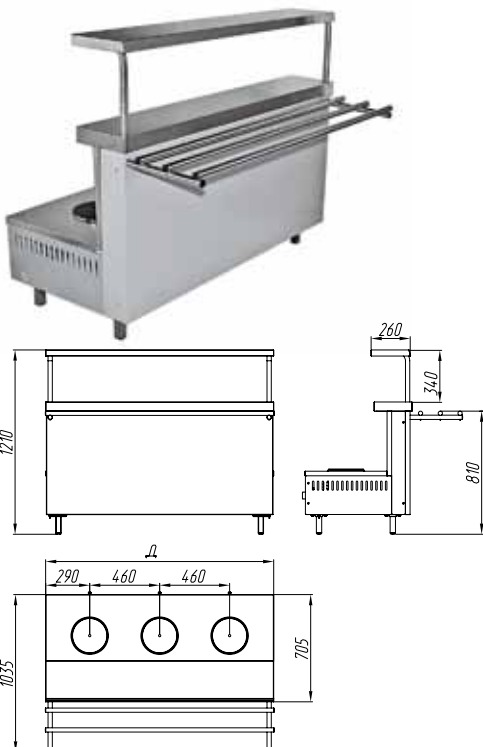


Упаковка:  
деревянный поддон, короб из картона  
ДхШхВ = 1140x740x1000 мм



### МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит первых блюд предназначен для временного поддержания в горячем виде супов, бульонов, каш. Расположенная на высоте тележек полка с конфорками позволяет легко перемещать тяжелую наплитную посуду для хранения на мармит. Над мармитом расположена полка, на которой размещаются порционные блюда. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 мм и 1500 мм.



Общая информация	МЭПС2-11/7	МЭПС3-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035)x870(1210)	1500x705(1035)x870(1210)
Технические данные		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	2/Н/РЕ 400/50	3/Н/РЕ 400/50
Потребляемая мощность, кВт	4	6
Эксплуатационные свойства		
Количество конфорок, шт.	2	3
Диаметр конфорок, мм	220	
Уровень расположения конфорок от пола, мм	450	
Время выхода конфорок на рабочий режим, мин	не более 8	
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорок, 3 степени нагрева	
Комплектация		
Направляющие для подносов, полка		
Дополнительная информация		
Регулируемые по высоте ножки		

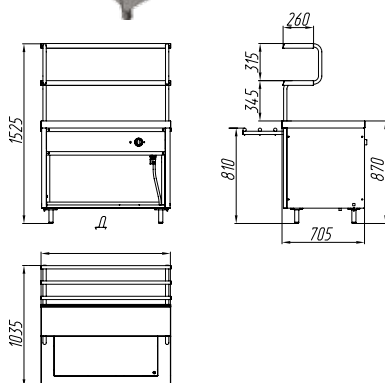
#### Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1640x840x1095 мм

### МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

Мармит вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3. Выпускается в двух типоразмерах: 1120 и 1500 мм.



Общая информация	МЭВ-11/7	МЭВ-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1120x705(1035) x870(1525)	1500x705(1035) x870(1525)
<b>Технические данные</b>		
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE	230/50
Потребляемая мощность, кВт	3,0	4,0
<b>Эксплуатационные свойства</b>		
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80	
Способ обогрева гастроемкостей	паровой	
Функциональные элементы	Инвентарный шкаф без дверок	
Время разогрева воды до максимальной температуры, мин.	25	
<b>Комплектация</b>		
Двухуровневая полка, направляющие. Набор гастроемкостей с ручками и крышками: для МЭВ-11/7: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/3-150 – 3 шт. для МЭВ-15/7: GN-1/1-150 – 2 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/3-150 – 3 шт.		
<b>Дополнительная информация</b>		
Регулируемые по высоте ножки		

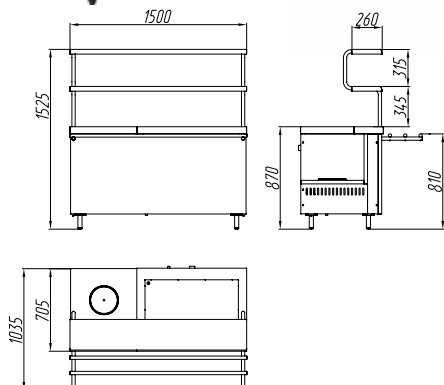
Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1095 мм ДхШхВ = 1540x840x1095 мм

### МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ (ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД)

Мармит универсальный первых и вторых блюд предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и раздачи посетителям супов, бульонов, каш, а также вторых блюд и соусов в горячем состоянии. Над мармитом расположена двухуровневая полка, на которой размещаются порционные блюда. Мармит комплектуется гастроемкостями GN-1/1, GN-1/2, GN-1/4.



Общая информация	МЭП-У-15/7
Габариты (ДхШхВ), мм	1500x705(1035) x870(1525)
<b>Технические данные</b>	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Потребляемая мощность, кВт	4
<b>Эксплуатационные свойства</b>	
Регулируемая температура нагрева, °С	+30...+80
Способ обогрева гастроемкостей	паровой
Функциональные элементы	Инвентарный шкаф без дверок
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорки, мм	220
Уровень расположения конфорки от пола, мм	450
Время разогрева воды до максимальной температуры, мин.	25
Управление	Регулировка мощности нагрева конфорки, регулировка температуры воды в ванне
<b>Комплектация</b>	
Двухуровневая полка, направляющие. Набор гастроемкостей с ручками и крышками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 2 шт.	
<b>Дополнительная информация</b>	
Регулируемые по высоте ножки	

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1640x840x1095 мм



Архангельск (8182)63-90-72	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Кемерово (3842)65-04-62	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Киров (8332)68-02-04	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Краснодар (861)203-40-90	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Красноярск (391)204-63-61	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Курск (4712)77-13-04	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
	Липецк (4742)52-20-81			

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.rada2000.nt-rt.ru> || [rda@nt-rt.ru](mailto:rda@nt-rt.ru)