



## Салат-бары

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



## САЛАТ-БАРЫ



Передвижные салат-бары предназначены для кратковременного хранения, демонстрации вторых блюд, гарниров, соусов, салатов в gastronемкостях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.). В ассортименте RADA представлены три модели салат-баров: мармит (МЭП-11/7Н), прилавок нейтральный (ПНП-11/7Н) и прилавок-витрина охлаждаемая (ПВОП-11/7Н). Все модели оснащены складывающимися направляющими для подносов с двух сторон. Верхняя полка имеет ограждение и комплектуется яркой подсветкой. Салат-бары мобильны благодаря поворотным колесам, два из которых с тормозом. Передвижная конструкция оборудования позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий. Материал изделий – нержавеющая сталь AISI-304 и ламинированная МДФ цвета махагон в качестве внешней отделки. Стандартный размер оборудования (ДхШхВ) 1100x700(1105)x870(1455) мм.

## МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ МЭП-11/7Н

Мармит электрический передвижной предназначен для кратковременного хранения вторых блюд, гарниров, соусов в горячем состоянии в gastronемкостях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.)

### ПРЕИМУЩЕСТВА



#### МОБИЛЬНОСТЬ

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий



#### ПОДДЕРЖАНИЕ РАВНОМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

В мармите использован принцип «водяной бани», нагрев продуктов и поддержка нужной температуры происходят с помощью воды, подогреваемой электрическими ТЭНами



#### РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект входят складные направляющие для подносов с двух сторон, полка с защитным ограждением, подсветка и gastronемкости



#### ГИГИЕНИЧНО

ТЭНы не имеют контакта с водой (находятся снизу ванны мармита), вследствие чего облегчается гигиеническая уборка ванны



Общая информация	МЭП-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1105)x870(1455)
Внутренний размер ванны (ДхШхВ), мм	953x508x205
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,0
Количество ТЭНов	3
Максимальная температура воды в ванне, °С	80
Способ обогрева gastronемкостей	паровой
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °С	+30 ... +80
Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг	15
Комплектация	
Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой. Gastronемкости с крышками и ручками: GN-1/1-150 – 1 шт., GN-1/2-150 – 2 шт., GN-1/4-150 – 3 шт.	

### Логистическая информация



88

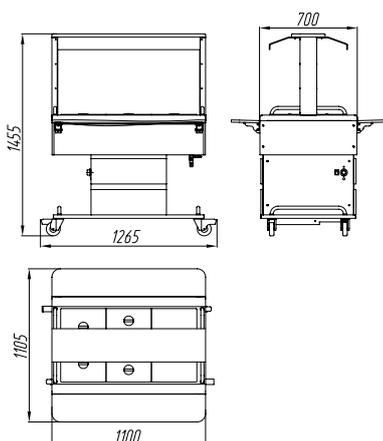


142,5



1,92м³

Упаковка:  
деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1845 мм



## ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ПНП-11/7Н

Передвижной нейтральный прилавок предназначен для раздачи блюд, горячих и холодных напитков, установки дополнительного оборудования. На прилавке установлены две розетки 230 В для подключения дополнительного оборудования.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

**МОБИЛЬНОСТЬ**

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий

**РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ**

В комплект входят складные направляющие для подносов с двух сторон, полка с защитным ограждением, подсветка и розетки

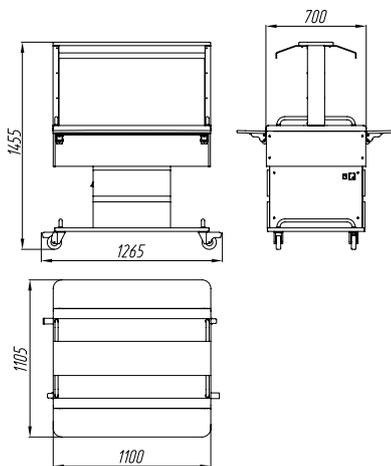


Общая информация	ПНП-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм	1100x700(1105)x870(1455)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/PE 230/50
Максимально допустимая мощность одновременно подключаемых к прилавку приборов, кВт	3,0
Эксплуатационные свойства	
Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг	15
Максимально допустимая распределенная нагрузка на столешницу, кг	30
Комплектация	
Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой.	

## Логистическая информация



Упаковка:  
деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1845 мм



## ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМЫЙ ПЕРЕДВИЖНОЙ ПВОП-11/7Н

Прилавок-витрина охлаждаемый передвижной предназначен для кратковременного хранения холодных блюд, закусок и салатов в gastronемкостях и раздачи их потребителю при организации буфетов, шведских столов на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе и т.д.). Эксплуатация прилавка допускается при температуре окружающего воздуха от 10 до 35°C, относительной влажности от 40 до 70%.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

**ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ**

Компрессор, блок управления и вентилятор лучших европейских производителей

**МОБИЛЬНОСТЬ**

Передвижная конструкция позволяет оборудовать пространство в зависимости от концепции мероприятий

**РАБОЧАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ**

В комплект входят складные направляющие для подносов с двух сторон, полка с защитным ограждением, подсветка и gastronемкости

**ДИНАМИЧЕСКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ**

Охлажденный воздух сразу поступает в ванну. Это позволяет быстрее выходить на рабочий режим, точнее поддерживать температуру и экономить электричество

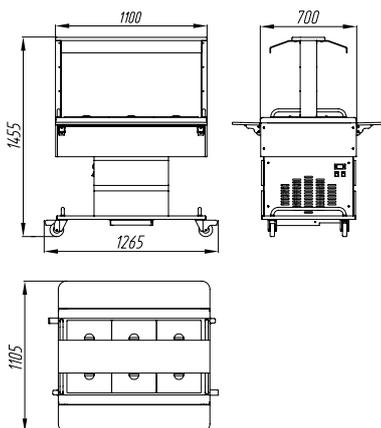


Общая информация	МЭП-11/7Н
Габариты (ДхШхВ), мм (со сложенными полками)	1100x700(1105)x870(1455)
Внутренний размер ванны (ДхШхВ), мм	953x508x205
Охлаждаемый объем, м <sup>3</sup>	0,04
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	1/Н/РЕ 1/Н/РЕ 230/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,9
Тип управления	электронное
Охлаждение ванны	динамическое
Эксплуатационные свойства	
Диапазон температуры, °С	+4 ... +10
Максимально допустимая распределенная нагрузка на полку, кг	15
Комплектация	
Складные направляющие 2 шт., полка с подсветкой. Gastronемкости с крышками и ручками: GN-1/2-150 – 6 шт.	

## Логистическая информация



Упаковка:  
деревянные поддон и каркас, короб из картона  
ДхШхВ = 1240x840x1845 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)