

# Презентация

## ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

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

## ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В каталоге представлен широкий ассортимент типоразмеров теплового оборудования:

700 тепловая серия

800 тепловая серия,

900 тепловая серия.

В составе 700 и 900 серий – все востребованные элементы: плиты, котлы, сковороды, фритюрницы и электроварки, жарочные поверхности, нейтральные вставки и мармиты.

800 серия – ориентирована на тендерные поставки, есть возможность выбора позиций под любую аукционную документацию.



## ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Конфорки						
АРТИКУЛ	СЕРИЯ	КОЛ-ВО	РАЗМЕР	НАГРЕВ	ДУХОВКА	РАЗМЕРЫ
ПЭС-2	850	2	300x400	ТЭНЫ	Нет	550x850x870
ПЭС-2Ш	850	2	300x400	ТЭНЫ	Да	550x850x870
ПЭС-4	850	4	300x400	ТЭНЫ	Нет	975x850x870
ПЭС-4Ш2004	850	4	300x400	ТЭНЫ	Да	975x850x870
ПЭ-804Ш	850	4	300x400	ТЭНЫ	Да	1050x850x870
ПЭ-806Ш	850	6	300x300	ТЭНЫ	Да	1475x850x870
ПЭ-722ДН	700	2	300x300	ТЭНЫ	Нет	400x700x870
ПЭ-724ШК	700	4	300x300	ТЭНЫ	Да	850x700x870
ПЭ-726ШК	700	6	300x300	ТЭНЫ	Да	1200x700x870

# ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## Основные преимущества:

- современный дизайн;
- европейские комплектующие;
- удобство и эргономичность;
- низкое энергопотребление;
- простота в обслуживании.



## ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Параметры электрических плит: Три серии оборудования:

- 700 серия
- 900 серия
- 800 серия

Конфорки:

700 серия: 300 x 300 мм., чугун, ТЭНы, термодатчик  
900 серия: 350 x 350 мм., чугун, ТЭНы, термодатчик  
800 серия: 300 x 400 мм., чугун, ТЭНы

Мощность конфорок:

- передний ряд: 2,5 кВт (700 серия) 3,5 кВт (900 серия)
- задний ряд: 3 кВт (700 серия) 4 кВт (900 серия)

Духовка: 3 кВт(700), 4,5 кВт (900), отдельное управление (верх / низ) Переключатели:

EGO, Германия



## СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ. ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Модельный ряд	РАДА	ЧТТ	АТЕСИ
700 линейка			
2 конфорки	+ с духовкой и без	+ с духовкой и без	отсутствует
4 конфорки	+ с духовкой и без	+ с духовкой и без	отсутствует
6 конфорок	+ с духовкой и без	отсутствует	отсутствует
900 линейка			
2 конфорки	+ с духовкой и без	отсутствует	+ с духовкой и без
4 конфорки	+ с духовкой и без	с духовкой	+ с духовкой и без
6 конфорок	+ с духовкой и без	отсутствует	+ с духовкой и без
800 линейка			
2 конфорки	+ с духовкой и без	+ нет без духовки	отсутствует
4 конфорки	+ с духовкой и без	+ с духовкой и без	отсутствует
6 конфорок	+ с духовкой и без	+ с духовкой и без	отсутствует

## СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ. ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Модельный ряд	РАДА	ЧТТ	АТЕСИ
Конфорки плиты (материал)	+ с духовкой и без	+ с духовкой и без	отсутствует
Конфорки плиты (ТТХ)	+ с духовкой и без	отсутствует	отсутствует
Духовка плиты (мощность)	3-4,5 кВт	3-4,5 кВт	5,2 кВт
Наличие конвекции духовки	+	-	-
Пакетные переключатели	EGO	EGO	отсутствует
Механизм двери духовки	Торсион: 150 000 циклов	Петля 30-70 000 циклов	Петля 30-70 000 циклов
Сталь облицовки	AISI 304	AISI 304	AISI 430

## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 800 СЕРИЯ

800 серия теплового оборудования представляет собой удачное сочетание привычных элементов и новых технических решений.

### Основные преимущества:

Штампованная верхняя панель, ничего не попадает внутрь

Столешница и боковые панели – нержавеющая сталь 304

ТЭНовые конфорки

Простая и надежная конструкция

Привлекательная цена

ПЛИТЫ	Артикул
800 серия	
2 конфорки + духовка 4	ПЭС-2Ш
конфорки + духовка 2	ПЭС-4Ш2004
конфорки без духовки 4	ПЭС-2 ПЭС-4
конфорки без духовки	





## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 800 СЕРИЯ

Данные плиты ориентированы на эконом-сегмент рынка и тендерные поставки.

**Основные преимущества:**  
Штампованная верхняя панель, ничего не попадает внутрь  
Столешница – нержавеющая сталь 304  
Боковые и передние панели – крашенный металл  
ТЭНовые конфорки  
Простая и надежная конструкция  
Привлекательная цена

ПЛИТЫ	Артикул
<b>800 серия</b>	
6 конфорок + духовка	ПЭ-806Ш
6 конфорок открытый стенд	ПЭ-806О
4 конфорки + духовка	ПЭ-804Ш
4 конфорки открытый стенд	ПЭ-804О



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ

В состав линии входят:

- Пищеварочный котел
- Плиты электрические
- Электрические сковороды
- Варочные элементы
- Электрическая фритюрница
- Поверхность жарочная
- Электрический мармит
- Нейтральный модуль



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ

### Основные преимущества:

- Модульность элементов: варианты 400 и 800 мм. по ширине
  - Современный профессиональный дизайн
- Использование технологии радиусногогиба не только обеспечивает внешний вид, но и облегчает обработку и повышает безопасность использования
- Пристенное или островное размещение
  - Исполнение: с нейтральным шкафом или открытый стенд
  - Уникальные конструкторские решения



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ

Варианты исполнения **700** серии:

### Эконом

- Столешницы и передние панели: нержавеющая сталь

AISI-304

- Во всех элементах – внизу открытый стелд с полкой.

- Открытый каркас из профиля 40 x 40 мм. и полка:

крашенный металл

- Регулируемые по высоте ножки (пластик) Профи



- Столешницы, боковые и передние панели: нержавеющая сталь  
AISI-304

- Во всех элементах (кроме плит) – нижний инвентарный ящик с распашными дверями

- Регулируемые по высоте ножки (нержавеющая сталь)



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

### Основные преимущества:

- Наличие конфорок повышенной мощности:

2 – в 4-конфорочной плите, 3 – в 6-конфорочной.

- Немецкие переключатели EGO.

- Конфорки с встроенными защитными термостатами исключают перегрев нагревательных элементов и панелей управления, поддерживают заданную температуру, сокращают расходы энергии, увеличивают срок службы.

- Торсионный механизм дверки духовки (усилие открывания – около 3 кг.,

количество циклов «открыть-закрыть» - более 180 000)



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Мармит электрический предназначен для сохранения в горячем состоянии вторых блюд, гарниров, соусов.

- Гастроемкости входят в комплект,
- Кран для слива воды – на передней панели,
- В нижней части изделия – нейтральный шкаф для кухонного инвентаря.



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Фритюрница предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий.

- Рабочая ванна имеет холодную зону.
- Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором.
- ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку.
- Емкость каждой ванны – 16 литров.



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

### Основные преимущества:

- Равномерные нагрев поверхности (перепад температур – 12 градусов, по ГОСТу – до 25 градусов)
- Вариант 400 мм. – гладкий / рифленый
- Вариант 800 мм. – комбинированный
- Возможное исполнение моделей на открытом стенде





## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. НЕЙТРАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Рабочая поверхность предназначена для резки и предварительной подготовки продуктов питания, имеет выдвижной ящик для хранения мелкого кухонного инвентаря. В базовом варианте внизу расположен шкаф для кухонного инвентаря. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

### Основные преимущества:

- Чаша сковороды – исполнение:

**Эконом** - черный металл + нержавеющей сталь

**Профи** - чугунная,

- Равномерность температуры по всей площади чаши

- Емкость чаши – 30 литров

- Механизм подъема чаши – ручной, механический, с  
возможностью фиксации угла наклона

- Ножки, регулируемые по высоте

Также для комплектации **Профи**:

- Для удобства санитарной обработки сковорода оснащена  
душирующим устройством

- Все поверхности – нержавеющая сталь AISI-304

- ТЭНы – Германия.



Изделие	Габариты изделия	Емкость чаши
СЭЧ-8/7Н (СЭ-8/7)	800*700	45 л.
СЭ-12/7	1200*700	65 л.

## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 700 СЕРИЯ. КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ

### Основные преимущества:

- Емкость варочного сосуда – 100 литров
- Материал варочного сосуда – сталь AISI 304, толщина стенок – 3 мм.
- Варочный сосуд – цельнотянутый, с отметками уровня загрузки продуктов
- Электронный блок управления осуществляет автоматическое управление процессом варки и обеспечивает режим «тихого кипения».
- Смеситель для залива воды
- Большой кран для слива, посуда до 60 литров
- Исключительно импортные комплектующие



## ТЕПЛОВАЯ ЛИИЯ 700 СЕРИЯ. ИЗДЕЛИЯ И АРТИКУЛЫ

Изделие	700 серия, Профи	700 серия, Эконом (открытый стенд) МЭВС-4/7О
Мармит 400 мм.	МЭВС-4/7Н	МЭВС-4/7О
Мармит 800 мм.	МЭВС-8/7Н	МЭВС-8/7О
Жарочная 400 мм. Жарочная 800 мм. Фритюрница 400 мм.	ПЖЭС-СГ-4/7Н (ПЖЭС-СК-4/7Н) ПЖЭС-СК-8/7Н	ПЖЭС-СГ-4/7О (ПЖЭС-СК-4/7О) ПЖЭС-СК-8/7О
Фритюрница 800 мм.	ФЭС-4/7Н	ФЭС-4/7О
Электроварка 400 мм.	ФЭС-8/7Н	ФЭС-8/7О
Электроварка 800 мм.	ЭВС-4/7Н	ЭВС-4/7О
Нейтральная вставка 400 мм.	ЭВС-8/7Н	ЭВС-8/7О
Нейтральная вставка 800 мм.	РП-4/7Н	РП-4/7О
Плита 2 конфорки без духовки Плита 4 конфорки + духовка Плита 4 конфорки без духовки Плита 6 конфорок + духовка Плита 6 конфорок без духовки Котел	РП-8/7Н ПЭ-722ДН ПЭ-724ШК ПЭ-724О ПЭ-726ШК	РП-8/7О ПЭ-722О ПЭ-724О ПЭ-726О
100 литров Сковорода	КЭП100-8/7Н	КЭП100-8/7О
45 литров Сковорода	СЭЧ-8/7Н	СЭ-8/7
65 литров	СЭ-12/7Н	

## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 900 СЕРИЯ

Серия 900 – высокопроизводительная линейка профессионального кухонного оборудования, которая подходит к любым, даже очень большим кухням. Отличием данной серии является высокое качество и удобство в использовании. Прочность и надежность всех моделей обеспечит долговечность при интенсивных нагрузках.

### Параметры:

Варианты исполнения Профи / Эконом

Типоразмеры – унифицированы с мировыми стандартами

## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 900 СЕРИЯ

В состав линии входят:

- Пищеварочный котел – 100 л., 150 л. (круглый), 250 л. (прямоугольный)
- Плиты электрические 2, 4 и 6 конфорочные (конфорки 350\*350 мм.)
- Электрическая сковорода – 55 литров
- Электроварочный элемент
- Электрическая фритюрница
- Поверхность жарочная
- Электрический мармит
- Нейтральный модуль
- Возможное исполнение моделей на открытом стенде.



## ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ 900 СЕРИЯ. Изделия и артикулы

Изделие	900 серия, Профи	900 серия, Эконом (открытый стенд)
Жарочная 400 мм. Жарочная 800 мм. Фритюрница 400 мм.	ПЖЭС-СГ-4/9Н (ПЖЭС-СК-4/9Н)	ПЖЭС-СГ-4/9О (ПЖЭС-СК- 4/9О) ПЖЭС-СК-8/9О
Фритюрница 800 мм.	ФЭС-4/9Н	ФЭС-4/9О
Электроварка 400 мм.	ФЭС-8/9Н	ФЭС-8/9О
Электроварка 800 мм.	ЭВС-4/9Н	ЭВС-4/9О
Нейтральная вставка 400 мм.	ЭВС-8/9Н	ЭВС-8/9О
Нейтральная вставка 800 мм.	РП-4/9Н	РП-4/9О
Плита 2 конфорки без духовки Плита 4 конфорки + духовка Плита 4 конфорки без духовки Плита 6 конфорок + духовка Плита 6 конфорок без духовки Котел	РП-8/9Н ПЭ-922ДН ПЭ-924ШК	РП-8/9О ПЭ-922О ПЭ-924О
Котел 150 литров Сковорода 55 литров	КЭП100-8/9Н КЭП150-8/9Н СЭ-8/9Н	ПЭ-926О

## ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

### Двух и Трех -уровневые модели

- Шкафы гастронормированы
- Макс. Температура 300;
- Время разогрева до макс. темп.20 мин;
- Камеры имеют двойные стенки и слой теплоизоляции;
- Торсионный механизм открывания





## ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

- Подогреваемый внутренний объём + конвекция
- Полностью из нержавеющей стали
- Универсальные направляющие (гастроемкости или пекарские листы 400 x 600)
- Стеклопакетные двери, подсветка
- Увлажнение капельного типа
- Независимое управление



## СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ. ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ

	РАДА	ЧТТ	АТЕСИ
Модельный ряд	<b>700 линейка</b> (кроме плит): 5 видов, 11 моделей + возможность выбрать каждую в варианте <b>эконом</b>	<b>700 линейка</b> (кроме плит): 5 видов, 9 моделей	отсутствует
Модельный ряд	<b>900 линейка</b> (кроме плит): 5 видов, 11 моделей + возможность выбрать каждую в варианте <b>эконом</b>	<b>900 линейка</b> (кроме плит): 2 вида, 2 модели	<b>900 линейка</b> : 4 модели
Типоразмеры	унифицированы с импортом по глубине: 700 и 900	<b>700 линейка</b> : глубина – 760 <b>900 линейка</b> : 909, 900 (2), 957	глубина: 900 – 7 моделей, 780 – 3 модели (считая с плитами)
Фритюрница: емкость	штампованная, имеет холодную зону	сварная	сварная, холодная зона

## СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ. КОТЛЫ

	РАДА	ЧТТ	Olis	Саратов	Торгмаш (Гомель)
Котел пищевой	700 серия	900 серия	700 серия	800 серия	60 л.
Емкость, вид	Круглая	Круглая	Круглая	Круглая	Круглая
Емкость	Цельнотянутая, 3 мм.	Сварная, полированная, 2 мм.	Сварная, полированная, 2.5 мм.	Сварная, 2 мм.	Сварная, 2 мм.
Блок управления	Электронный	Электронный- механический	Электронный- механический	Электронный- механический	Механический
Материал паровой рубашки	Нержавеющая сталь	Ч. металл	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Ч. металл
Предохранительный блок, пр-во	Италия	Самодельный	Италия	Россия	Самодельный
Количество контуров безопасности	2: электронный и механический	механический	2: электронный и механический	механический	механический
ТЭНы, производство	Германия	Германия	Италия	Беларусь	Беларусь

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

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