

# КАТАЛОГ ОБОРУДОВАНИЯ для профессиональной КУХНИ



## **УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!**

История завода началась с 1932 года, когда основное производство составляла продукция оборонного назначения. На сегодняшний день ОАО «Завод «ПРОММАШ» – это признанный лидер на рынке производства профессионального кухонного оборудования.

Более 20 лет предприятие специализируется на производстве, продаже, наладке и сервисном обслуживании торгово-технологического оборудования. С самого начала деятельности и по настоящее время традицией завода является ориентация на производство изделий высокого качества. Предлагаемый нами ассортимент продукции и услуг включает полный набор: от производства оборудования до комплексного оснащения профессиональной кухни. Благодаря собственному сервисному центру завод обеспечивает полное гарантийное и послегарантийное обслуживание.

ОАО «Завод «ПРОММАШ» поставляет продукцию в регионы России и страны Ближнего Зарубежья. Предприятие работает с надежными транспортными компаниями, а также осуществляет доставку оборудования ж/д контейнерами.

С 2011 года заводом начат выпуск судового оборудования под торговой маркой «GALLEY».

Современная философия предприятия – это разработки, производство и полное сервисное обслуживание в соответствии с требованиями потребителей. Лучшие технические специалисты постоянно совершенствуют выпускаемую продукцию.

Все оборудование ОАО «Завод «ПРОММАШ» прошло сертификацию по стандарту качества и надежности ГОСТ Р ИСО 9001 – 2001, имеет сертификаты соответствия и качества.

Мы выражаем надежду, что широкий ассортимент продукции и условия работы смогут удовлетворить все Ваши пожелания!

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| Введение   | 2         |
| Содержание   | 3         |
| <b>ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>                               | <b>4</b>  |
| Плиты электрические  | 4         |
| Плиты электрические с жарочным шкафом                      | 6         |
| Плиты электрические без жарочного шкафа                    | 7         |
| Шкафы жарочные   | 8         |
| Шкафы жарочные двухсекционные и трехсекционные             | 11        |
| Сковороды электрические                                    | 12        |
| Жарочные поверхности                                       | 14        |
| Котлы пищеварочные   | 15        |
| Котлы пищеварочные с негерметичной крышкой                 | 17        |
| Котлы пищеварочные с герметичной крышкой                   | 18        |
| Котлы пищеварочные паровые                                 | 19        |
| <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОТЛОВ ПИЩЕВАРОЧНЫХ</b> | <b>20</b> |
| Линия раздачи питания                                      | 22        |
| Пароконвектоматы   | 24        |
| Посудомоечная машина                                       | 25        |
| <b>ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>                          | <b>26</b> |
| Мини-хлебопекарная печь                                    | 26        |
| <b>МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ МЕБЕЛЬ</b>                                | <b>27</b> |
| Полки кухонные   | 30        |
| Мебель для кухни   | 31        |
| <b>НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>                            | <b>32</b> |
| Стационарные стеллажи (сборно-разборные)                   | 32        |
| Столешницы производственные, вставки межсекционные         | 33        |
| Ванны моечные  | 35        |
| Специальное и дополнительное оборудование                  | 37        |



## ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

**МОДУЛЬНОЕ  
ИСПОЛНЕНИЕ**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ПОВЕРХНОСТЬ**



**ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ПРИБОРОВ  
УПРАВЛЕНИЯ**

**ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ  
ПЛИТ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОТЫ  
ДЛЯ ПЕРСОНАЛА**



**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ  
ЖАРОЧНОГО ШКАФА**



**УДОБСТВО ОЧИСТКИ  
РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ**



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ – СЕКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КУХНИ

**КОНФОРКИ РАЗЛИЧНОГО РАЗМЕРА И ФОРМЫ**, благодаря чему повар может использовать в работе любую по объему посуду.

**УНИКАЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДУХОВКИ** (в плитах с жарочным шкафом) – размер духовки позволяет использовать в процессе приготовления пищи как стандартные противни, так и гастроемкости GN 1/1.

**ВЫСОКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ** – электрические плиты имеют специальную конструкцию отбойника в конфорках, благодаря чему влага не попадет на токоведущие части.

**УВЕЛИЧЕННЫЙ РАЗМЕР БОКОВЫХ БОРТОВ** электрических плит – за счет дополнительных панелей есть возможность использовать большие кастрюли и емкости, а значит нет необходимости в установке нейтральных поверхностей: вставок и столов.

**СНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ ТЕПЛОПТЕРИ ДО 17 %** за счет штампованного бортика. Акцентированные технологические зазоры способствуют дополнительному отводу тепла.

**УВЕЛИЧЕННАЯ СТЕПЕНЬ РЕМОНТОПРИГОДНОСТИ** электрических плит – в оборудовании использованы нагревательные элементы, которые легко и удобно можно заменить в случае выхода из строя.



## ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

Плиты с жарочным шкафом сочетают в себе несколько функций. На них можно выполнять все необходимые операции, связанные с приготовлением пищи, а также доводить до готового состояния блюда в жарочном шкафу. Модели плит применяются в крупных предприятиях и организациях социальной сферы: школьных столовых, больницах и т.д.

Конструктивными особенностями плит являются большой объем жарочного шкафа, наличие контрольного термоограничителя, надежная изоляция электропроводки и безопасность для персонала при работе с плитой.

Стандартная комплектация жарочного шкафа плиты: 4 емкости GN1/1, 530\*325\*40 мм



**ПЭ-0,24Ш**



**ПЭ-0,36Ш**



**ПЭ-0,34Ш**



**ПЭ-0,48Ш**



**ПЭ-0,54Ш**



**ПЭ-0,51Ш**



**ПЭ-0,48ШБ**

### Обозначение маркировок плит

(кроме ПЭ-0,51 ШП-1, ПЭ-0,51 ШП, ПЭ-0,48ШП-03):

ПЭ – плита электрическая

Ш – плита с ж/шкафом, все панели из нержавеющей стали

ШП – плита с ж/шкафом, рабочая поверхность и лицевые

панели плиты изготовлены из н/стапи, остальные панели

из черного металла с покрытием. Цифровой показатель в

маркировке обозначает общую площадь конфорок ПЭ-0,51

ШП – рабочий стол н/сталь, остальное – крашенный металл

ПЭ-0,51 ШП-1 – рабочий стол и лицевые панели – н/сталь,

остальное – крашенный металл.

ПЭ-0,48ШП-03 – рабочий стол н/сталь, остальное – крашенный

металл. Каркас – крашенный металл во всех моделях плит.

| Параметры                                      | ПЭ-0,34ШП    | ПЭ-0,51Ш<br>ПЭ-0,51ШП<br>ПЭ-0,51ШП-1 | ПЭ-0,36Ш<br>ПЭ-0,36ШП | ПЭ-0,48Ш<br>ПЭ-0,48ШП | ПЭ-0,54Ш<br>ПЭ-0,54ШП | ПЭ-0,24ШП   | ПЭ-0,4ШП-03  | ПЭ-0,48ШУП  | ПЭ-0,48ШБ    |
|--|--------------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|
| Габариты, ДхГхВ, мм                            |              |                                      |                       |                       |                       |             |              |             |              |
| * конфорки                                     | 530x320      | 320x530                              | 300x300               | 290x420               | 300x300               | 290x420     | 290x420      | 290x420     | 417x295      |
| * плиты  | 1000x800x850 | 1200x800x850                         | 1000x800x850          | 1200x800x850          |                       | 550x800x850 | 1200x800x850 | 980x800x850 | 1000x700x850 |
| * шкафа (внутренние)                           |              |                                      | 690x567x350           |                       |                       | 335x560x850 | 690x567x350  |             | 540x530x300  |
| Время разогрева, мин, плиты до 400°C, не более | 30 мин.      |                                      |                       |                       |                       |             |              |             |              |
| * ж/шкафа до 260°C, не более                   | 30 мин.      |                                      |                       |                       |                       |             |              |             |              |
| Маркировки конфорки                            | КЭ-0,17/4    |                                      | КЭ-0,09/2,5           | КЭ-0,12/3             | КЭ-0,09/2,5           | КЭ-0,12/3   | КЭ-0,12/3    |             |              |
| Номинальная мощность, кВт                      |              |                                      |                       |                       |                       |             |              |             |              |
| * одной конфорки                               | 4            |                                      | 2,5                   | 3                     | 2,5                   | 3           | 3            | 3           | 3            |
| * плиты (конфорки+ж/шкаф)                      | 8+5          | 12+5                                 | 10+5                  | 12+5                  | 15+5                  | 6+2,5       | 12+3,75      | 12+3,75     | 12±4,5       |
| Напряжение, В                                  | 380/220      |                                      |                       |                       |                       |             |              |             |              |

## ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЕЗ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

Данная группа плит особенно хорошо подходит для предприятий общественного питания с небольшой площадью кухни и проходимостью 30-80 человек. Плиты эргономичны и просты в эксплуатации. Дополнительное удобство создает наличие инвентарной полки и шкафа для посуды. Такие модели плит применяются в офисных центрах для приготовления блюд на коллективы 10-20 человек.

Конструктивными особенностями плит являются вынос панели управления из зоны нагрева, наличие дополнительных поверхностей на рабочем столе плит, повышенная ремонтпригодность конфорок и плит в целом.



**ПЭ-0,17СП**



**ПЭ-0,24ИП**



**ПЭ-0,34С**



**ПЭ-0,48С**



**ПЭ-0,51С**



**ПЭ-0,54С**

### Обозначения и маркировки плит:

ПЭ – плита электрическая  
 С – все панели из нержавеющей стали  
 СП – рабочая поверхность плиты изготовлена из н/стали, остальные панели из черного металла с покрытием.  
 Цифровой показатель в маркировке обозначает общую площадь конфорок  
 Каркас – крашенный металл

| Параметры   | ПЭ-0,17С<br>ПЭ-0,17СП | ПЭ-0,34СП   | ПЭ-0,24ИП   | ПЭ-0,51С<br>ПЭ-0,51СП | ПЭ-0,48С<br>ПЭ-0,48СП | ПЭ-0,54С<br>ПЭ-0,54СП |
|---|-----------------------|-------------|-------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Габариты, ДхГхВ, мм                                 |                       |             |             |                       |                       |                       |
| * конфорки  | 320х530               | 320х530     | 290х420     | 320х530               | 290х420               | 300х300               |
| * плиты   | 520х800х850           | 865х800х850 | 700х800х850 |                       | 1200х800х850          |                       |
| Время разогрева, мин.,<br>* плиты до 400°С не более | 30 мин.               |             |             |                       |                       |                       |
| Маркировки конфорки                                 | КЭ-0,17               |             | КЭ-0,12     | КЭ-0,17               | КЭ-0,12               | КЭ-0,09               |
| Номинальная мощность, кВт:                          |                       |             |             |                       |                       |                       |
| * одной конфорки                                    | 4                     |             | 3           | 4                     | 3                     | 2,5                   |
| * плиты   | 4                     | 8           | 6           | 12                    | 12                    | 15                    |
| Напряжение, В                                       | 380/220               |             |             |                       |                       |                       |



## ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

**БОЛЬШОЙ РАБОЧИЙ  
ОБЪЕМ ШКАФА (до 150 л)**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ЗАЩИТА ОТ  
ПЕРЕГРЕВА**



**БЕЗОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРА  
НА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ  
(+37°C)**



**ВЫБОР РЕЖИМА  
РАБОТЫ ШКАФА**





## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАК ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

### 1. ИСКЛЮЧЕНИЕ ПРИГОРАНИЯ БЛЮД

В шкафу установлены две группы ТЭНов, по два сверху и снизу. Верхние ТЭНы камеры открыты, нижние накрываются подовым листом. Такая конструкция позволяет равномерно рассеивать тепло по всему объему шкафа и получать готовые блюда с аппетитной «золотой корочкой». Переключателем можно включить верхнюю или нижнюю группу ТЭНов в отдельности, а также обе группы одновременно, обеспечив тем самым максимальный нагрев шкафа.

### 2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЗАЩИТА ШКАФА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Для обеспечения защиты от перегрева в жарочном шкафу используются два датчика-реле температуры: один датчик является рабочим и служит для регулирования теплового режима шкафа, а второй – термоограничитель – обеспечивает отключение шкафа в случае выхода из строя рабочего датчика-реле температуры. Таким образом, обеспечивается пожарная безопасность и исключается возможность перегрева камеры жарочного шкафа плиты.

### 3. ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ШКАФА

Панель управления расположена справа от жарочной камеры, исключая чрезмерный нагрев переключателей и электропроводки.

Жарочный шкаф снабжен датчиком-реле температуры, при помощи которого можно задать необходимый режим в диапазоне от 50°C до 360°C.

### 4. БЕЗОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ – 37°C

Небольшая температура обеспечивается двойной теплоизоляцией и специальной конструкцией дверки шкафа. В качестве уплотнителя дверки жарочного шкафа используется штампованный бортик. Он не деформируется от высоких температур и существенно уменьшает тепловыход.

### 5. ОБЪЕМ ЖАРОЧНОГО ШКАФА – 150 л

Важную роль в конструкции шкафа играет такой параметр, как объем. От объема напрямую зависит количественный показатель выхода готовых блюд и производительность шкафа в целом.

## ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

Шкафы жарочные отличаются своей многофункциональностью. В них можно выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия, жарить и тушить мясные и рыбные блюда.

Конструктивное внутреннее исполнение шкафа позволяет применять различные габариты стандарта GN. Шкафы изготавливаются без перегородки и комплектуются сварными противнями ШЖЭ-0,68П.00.381, (680x500x30 мм) в количестве 2 штук.

Ассортиментный ряд шкафов дополняют модели со стеклом в дверке и внутренней подсветкой. Благодаря данной конструкции у повара имеется возможность регулировать процесс приготовления блюд, не нарушая тепловой режим. Кроме этого, шкафы со стеклом в дверке имеют современный внешний вид, благодаря чему могут украсить любую кухню.



**ШЖЭ-0,68П-04**



**ШЖЭ-0,68ЕП**

| Параметры                              | ШЖЭ-0,68Е, ШЖЭ-0,68ЕП,<br>ШЖЭ-0,68П-03, ШЖЭ-0,68П-04,<br>ШЖЭ-0,68К-03, ШЖЭ-0,68КП-03 |
|--|--|
| Габариты, Д*Г*В, мм                    |  |
| *внешние                               | 1000*800*850   |
| *внутренние                            | 690*567*350  |
| Общая площадь емкостей, м <sup>2</sup> | 0,68   |
| Время разогрева до 260°С, мин.         | 20   |
| Мощность, кВт                          | 5  |
| Кол-во нагревательных элементов        | 4x1,25   |
| Напряжение, В                          | 380/220  |

### Обозначение маркировки плит:

ШЖЭ – шкаф жарочный электрический

Е – шкаф, все панели из нержавеющей стали, комплектуется GN1/1

ЕП – шкаф изготовлен из черного металла с покрытием молотковой эмалью, комплектуется GN1/1 530\*325\*40

К-03 – шкаф с конвекцией, все панели из нержавеющей стали

КП-03 – шкаф с конвекцией, изготовлен из черного металла с покрытием молотковой эмалью

П – шкаф без внутренней перегородки, комплектуется 2 противнями 680\*500\*30 мм

П-03 – шкаф без внутренней перегородки, комплектуется 2 противнями 680\*500\*30 мм

П-04 – шкаф без внутренней перегородки, с жаропрочным стеклом в дверке и подсветкой, комплектуется 2 противнями 680\*500\*30 мм, У – с пароувлажнением

Цифровой показатель в маркировке обозначает общую площадь емкостей GN1/1, GN2/1.

Каркас – крашенный металл

## ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ДВУХСЕКЦИОННЫЕ И ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ

По конструкционному исполнению двухсекционные аналогичны моделям односекционных шкафов.

Двухсекционные и трехсекционные шкафы состоят из съемных модулей.

Модели 2ШЖЭ-1,36Е, 2ШЖЭ-1,36ЕП, 2ШЖЭ-1,36П-04, 2ШЖЭ-1,36П-03 особенно удобны для небольшой площади кухни, т.к. съемные модули могут работать как вместе, так и автономно друг от друга. Шкафы жарочные 2ШЖЭ-1,36П-04 и 2ШЖЭ-1,36П-03, 3ШЖЭ-2,04П комплектуются противнями ШЖЭ-0,68П.00.381, (680x500x30 мм) в количестве 4-6 штук в каждом.

2ШЖЭ-0,34 является стационарным и неразборным. Модель изготавливается с панелями из нержавеющей стали, комплектуется цельнотянутыми емкостями стандарта GN 1/1(530x325 мм) – 8 шт.



**2ШЖЭ-0,34В**



**2ШЖЭ-1,36П-04**



**2ШЖЭ-1,0УП**



**2ШЖЭ-1,36ЕП**



**2ШЖЭ-2,04П**

| Параметры                              | 2ШЖЭ-1,36Е, 2ШЖЭ-1,36ЕП, 2ШЖЭ-1,36П-03, 2ШЖЭ-1,36П-04, 2ШЖЭ-1,36К-03, 2ШЖЭ-1,36КП-03 | 2ШЖЭ-0,34В    | 2ШЖЭ-1,0УП             | 3ШЖЭ-2,04П, 3ШЖЭ-2,04, 3ШЖЭ-2,04К-03, 3ШЖЭ-2,04КП-03 |
|--|--|---------------|------------------------|--|
| Габариты, ДхГхВ, мм                    |  |               |                        |  |
| *внешние                               | 1000x800x1535  | 1000x800x1500 | 830x700x1467           | 1000x820x1710  |
| *внутренние                            | 690x567x350  | 578x550x324   | 578x550x324            | 690x567x350  |
| Общая площадь емкостей, м <sup>2</sup> | 1,36   |               | 1,0                    | 2,04   |
| Время разогрева до 260°С, мин.         | 30   | 30            | 30                     | 30   |
| Мощность, кВт                          | 10   | 10            | 9                      | 15   |
| Кол-во нагревательных элементов        | (4x1,25)*2   |               | (1x1,5)*2<br>(1*3,0)*2 | (4x1,25)*3   |
| Напряжение, В                          | 380/220  |               |                        |  |

## СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Электрические сковороды являются универсальными аппаратами и служат для жаренья продуктов, тушения и припускания. В сковородах тепловая обработка продуктов производится на жарочной поверхности.

Нагрев чаши сковороды осуществляется спиралями или ТЭНами, в зависимости от модификации.

В конструкции чугунной чаши предусмотрено наличие теплоизоляционного материала и спиралей, изолированных фарфоровыми бусами.

В конструкции чаш из нержавеющей стали и в моделях со сварными чашами из пищевой углеродистой стали установлены ТЭНы, за счет которых происходит более быстрый разогрев данных моделей.

Характерной особенностью всех моделей сковород является простота ремонта и обслуживания. В случае выхода из строя нагревательных элементов их можно легко заменить. Для этого предусмотрен поворот чаш на 180° и 90° (СЭ-0,35Н).



**СЭЧ-0,25**



**СЭ-0,35Н**



**СЭЧ-0,45**



**СЭ-0,45**

### Обозначение маркировки:

СЭ – сковорода электрическая со сварной чашей

СЭЧ – сковорода электрическая с чугунной чашей

Н – все панели сковороды изготовлены полностью из н/стали

В – по заказу силовых структур (МО)

| Параметры   | СЭЧ-0,25 (чугунн. чаша)<br>СЭЧ-0,25Н (чугунн. чаша) | СЭ-0,25<br>СЭ-0,25Н | СЭЧ-0,45 (чугунн. чаша)<br>СЭЧ-0,45Н (чугунн. чаша)<br>СЭ-0,45В (чугунн. чаша) | СЭ-0,45<br>СЭ-0,45Н | СЭ-0,35Н<br>(чаша из н/стали) |
|---|---|---------------------|--|---------------------|-------------------------------|
| Габариты, ДхГхВ, мм                                   | 1000х800х850  |                     | 1440х800х850   |                     | 805х800х850                   |
| Площадь рабочей поверхности сковороды, м <sup>2</sup> | 0,25  |                     | 0,45   |                     | 0,35                          |
| Максимальный объем чаши, л                            | 38  |                     | 85   |                     | 63                            |
| Время разогрева до 280°С, мин.                        | 30  | 25                  | 30   | 25                  | 20                            |
| Мощность изделия, кВт                                 | 6   | 4,8                 | 12   | 9,6                 | 6,3                           |
| Кол-во и мощность нагревательных элементов            | 4х1,5 кВт   | 2х2,4 кВт           | 8х1,5 кВт  | 4х2,4 кВт           | 14х0,45 кВт                   |
| Напряжение, В   | 380/220   |                     |  |                     |                               |



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАК ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

### 1. РАЗЛИЧНЫЕ МОДИФИКАЦИИ

Сковороды изготавливаются с чугунными чашами, чашами из нержавеющей стали и чашами из пищевой углеродистой стали.

Внешние панели сковороды могут быть двух исполнений: полностью из н/стали и из черного металла с покрытием.

### 2. УДОБСТВО РЕМОНТА

Механизм опрокидывания позволяет поворачивать чаши на 90° (модель СЭ-0,35) и на 180° (все остальные модели), обеспечивая легкий доступ к нагревательным элементам. В качестве нагревательных элементов в моделях с чугунными чашами используются спирали, которые устанавливаются в днище сковороды. Во всех остальных моделях используются ТЭНы, установленные аналогично.

Время разогрева чаши до рабочей температуры (280°C) – 20 мин. При достижении заданной температуры датчик-реле будет поддерживать заданную температуру. После загрузки чаши продуктами, спирали автоматически включатся на нагрев. При опрокидывании чаши для выгрузки продуктов, автоматически отключаются спирали нагрева чаши. Повернув обратно чашу, спирали вновь включатся для последующего разогрева.

### 3. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Дополнительный термоограничитель обеспечивает отключение сковороды в случае выхода из строя рабочего датчика-реле температуры. Таким образом обеспечивается пожарная безопасность и исключается возможность перегрева изделия.

### 4. ЖЕСТКАЯ ФИКСАЦИЯ КРЫШКИ

Крышка оснащена придерживающим механизмом, благодаря которому фиксируется в любом положении. Крышка сковороды во всех моделях выполнена из н/стали.

### 5. МОДУЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Модульное исполнение сковороды позволяет встраивать ее в единую технологическую линию. Габариты изделия соответствуют общепринятым европейским нормам.

## ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Жарочная поверхность предназначена для термообработки мяса, рыбы или овощей на нагреваемой поверхности. Жарочная поверхность в зависимости от модификации может быть двух исполнений: с гладкой и рифленой рабочей поверхностью, с инвентарным шкафом для посуды и без него. Рабочая поверхность изготовлена из высококачественного чугуна.

Стейки, порционные куски мяса, приготовленные на рифленой поверхности, всегда выглядят эффектно и аппетитно. При эксплуатации жарочные поверхности отличаются от сковород минимальным потреблением масла.

Функциональными преимуществами данной единицы оборудования являются:

- \* приготовление мясных и рыбных стейков «в ромбик», а также печеночных оладьев и полуфабрикатов
- \* приготовление овощных гарниров к мясу
- \* значительная экономия масла в процессе приготовления блюд
- \* равномерный нагрев поверхности
- \* специальный жироборник обеспечивает опок жиров и соков, которые выделяются из продуктов в процессе приготовления блюд



**ПЖР-0,24**



**ПЖР-0,24И**

### Обозначение маркировки изделий:

ПЖ – поверхность жарочная чугунная, гладкая

ПЖР – поверхность жарочная чугунная, рифленая

И – поверхность жарочная с инвентарным шкафом; панели из н/стали

ИП – поверхность жарочная с инвентарным шкафом; изготовлена из черного металла с покрытием (молотковая эмаль)

Каркас – крашенный металл

| Параметры                                   | ПЖ-0,24<br>ПЖ-0,24П<br>ПЖ-0,24И<br>ПЖ-0,24ИП | ПЖР-0,24<br>ПЖР-0,24П<br>ПЖР-0,24И<br>ПЖР-0,24ИП |
|---|--|--|
| Тип поверхности                             | Гладкая                                      | Рифленая   |
| Площадь рабочей поверхности, м <sup>2</sup> | 0,24   | 0,24   |
| Время разогрева до 260°С, мин.              | 20   | 20   |
| Мощность, кВт                               | 6  | 6  |
| Напряжение, В                               | 380/220                                      |  |
| Частота тока, Гц                            | 50 (переменный)                              |  |
| Габаритные размеры, ДхШхВ, мм               | 500х800х850                                  |  |

## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

**МОДУЛЬНОЕ  
ИСПОЛНЕНИЕ**



**УДОБНЫЙ ПРИНЦИП  
РАБОТЫ**



**РАЗЛИЧНЫЕ  
МОДИФИКАЦИИ**



**ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ  
МАТЕРИАЛЫ  
В КОНСТРУКЦИИ**



**ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ  
КОТЛОВ -  
ЖЕСТКАЯ КАРКАСНАЯ  
КОНСТРУКЦИЯ**



## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КАК ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

### **1. РАЗЛИЧНЫЕ МОДИФИКАЦИИ**

Котлы представлены большим ассортиментным рядом моделей. Варочный сосуд котлов может иметь цилиндрическую или прямоугольную формы, номинальным объемом от 60 до 400 л. При этом внешний корпус всегда прямоугольный. Это особенно удобно при установке котла в тепловую линию. Котлы изготавливаются с крышками двух исполнений: герметичными (тип «скороварка») для ускоренной термообработки продуктов и негерметичными (тип «кастрюля»).

### **2. УДОБНЫЙ ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ**

Вода заливается в парогенератор и нагревается электронагревателями до кипения. Образующийся пар создает избыточное давление в пароводяной рубашке. Когда давление в рубашке достигает верхнего заданного предела, котел автоматически переходит на экономичный режим.

Для котлов предусмотрены 3 режима работы: варка, разогрев, варка на пару.

Режим «1». Котел включается на полную мощность. При повышении давления до верхнего предела, котел автоматически переключается на 1/6 мощности. При падении избыточного давления до нижнего предела, котел переключается на полную мощность.

Режим «2». Котел также включается на полную мощность и автоматически отключается при повышении давления до верхнего заданного предела.

Режим «3». Котел включается на полную мощность. При повышении давления до верхнего предела, котел переключается на 1/6 мощности, давление падает, достигает нижнего заданного предела – котел переключается на 1/2 мощности.

### **3. ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ КОТЛОВ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Отличительной особенностью котлов является наличие жесткого каркаса во всех выпускаемых изделиях, который не позволяет деформироваться всей конструкции котла. Материал – уголок 35\*35\*3 мм. Наличие каркасной основы значительно увеличивает срок службы изделия – до 15 лет.

### **4. ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ В КОНСТРУКЦИИ**

Котлы изготавливаются из высококачественной н/стали. Каркас крашенный металл.

### **5. ВСТРОЕННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

Для начала эксплуатации котла не требуется никаких дополнительных устройств.

Приборы управления встроены, а оптимальная высота изделия исключает применение дополнительных подставок.

### **6. МОДУЛЬНОЕ ИСПОЛНЕНИЕ**

Модульное исполнение котла позволяет встраивать его в единую технологическую линию. Габариты изделия соответствуют общепринятым европейским стандартам. По желанию заказчика котлы могут быть дополнительно укомплектованы: кассетами с емкостями для варки прямоугольной формы и тележками для подъема и перемещения кассет из котла ТП-100.



## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ С НЕГЕРМЕТИЧНОЙ КРЫШКОЙ

Модели данной группы котлов предназначены для кипячения больших объемов воды и продолжительной варки продуктов. Котлы представлены широким ассортиментным рядом, от 60 до 400 л.

Конструкция котла, где пароводяная рубашка со встроенными ТЭНами эффективно передает тепло нагреваемой жидкости, позволяет многократно усилить преобразование электрической энергии в тепловую. Защита ТЭНов от сухого хода осуществляется с помощью реле-уровня с электродами в парогенераторе.

Для больниц, школ и столовых с проходимостью не более 300 человек предлагаются модели котлов с двумя варочными сосудами. Сосуды встроены в общий корпус модульного размера. Номинальный объем составляет 150 л (по 75 л каждый).



**КЭ-150Ц**



**КЭ-160**

### Обозначение маркировки котлов:

КЭ – котел электрический

Ц – форма варочного сосуда – цилиндрическая

К – котел с негерметичной крышкой типа «кастрюля»

| Параметры  | КЭ-60Ц      | КЭ-100Ц     | КЭ-100К     | КЭ-160К      | КЭ-150Ц      | КЭ-200Ц      | КЭ-250К      |
|--|-------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Габариты внешние (без выступающих частей), ДхГхВ, мм | 700x800x850 | 700x800x850 | 800x800x850 | 1200x800x850 | 1500x800x850 | 1500x800x850 | 1500x800x850 |
| Внутр. габариты варочного сосуда, ДхГхВ, мм          | 512x328     | 512x483,5   | 417x577x473 | 727x577x473  | 512x402,5    | 512x483,5    | 1077x577x473 |
| Время разогрева котла до 95°C, мин.                  | 40          | 40          | 40          | 50           | 40           | 50           | 55           |
| Потребление энергии на разогрев, кВт/ч               | 7,5         | 12,6        | 12,6        | 20           | 16           | 27,5         | 27,5         |
| Потребляемая энергия в стационарном режиме, кВт/ч    | 2,2         | 3,77        | 3,77        | 4,8          | 4,8          | 6,0          | 6,0          |
| Объем варочного сосуда, л                            | 100         | 160         | 250         | 400          | 100          | 160          | 250          |
| Номинальная мощность, кВт                            | 15,0        | 24,0        | 30,0        | 30,0         | 18,1         | 18,1         | 18,1         |
| Напряжение, В  | 380/22      |             |             |              |              |              |              |

## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ С ГЕРМЕТИЧНОЙ КРЫШКОЙ

Варочный сосуд имеет прямоугольную форму. Это создает дополнительное удобство для варки крупных кусков мяса: говядины, свинины, конины (применяется в перерабатывающих производствах).

Конструктивные особенности моделей котлов с герметичной крышкой.

Состоит из варочного сосуда и внешнего металлического короба. Электрический обогрев обеспечивается ТЭНами из нержавеющей стали, которые установлены в парогенератор. Герметичная теплоизолированная конструкция котла обеспечивает экономичное использование энергоресурсов и долговечность в процессе эксплуатации. Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи датчика-реле давления и контролируется мановакууметром. При давлении, превышающем 49 кПа, пар отводится из пароводяной рубашки при помощи предохранительного клапана. Варочный сосуд закрывается крышкой с пружинным устройством. Во всех моделях данной группы котлов установлена герметичная крышка, которая снабжена клапаном, предназначенным для отвода пара при избыточном давлении в варочном сосуде. С внутренней стороны крышки проложена термостойкая пищевая резина. Герметичность крышки обеспечена наличием прижимных элементов, поэтому в блюдах, приготовленных в данных моделях котлов, максимально сохраняются питательные вещества.



**КЭ-250**



**КЭ-100**

**Обозначение маркировки:**

КЭ – котел электрический,

Ц – форма варочного сосуда – электрическая,

К – котел с негерметичной крышкой типа «кастрюля»

| Параметры  | КЭ-100<br>КЭ-100В | КЭ-160<br>КЭ-160В | КЭ-250<br>КЭ-250В | КЭ-400<br>КЭ-400В | КЭ-100К-3     | КЭ-160К-3     | КЭ-250К-5     |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|
| Габариты внешние (без выступающих частей), ДхГхВ, мм | 800x800x850       | 1200x800x850      | 1500x800x850      | 1670x800x1000     | 840x1000x1030 | 840x1000x1030 | 840x1000x1280 |
| Внутр. габариты варочного сосуда, ДхГхВ, мм          | 417*577*473       | 727*577*473       | 1077*577*473      | 1250*577*620      | 512*402,5     | 612*577*500   | 612*577*781   |
| Время разогрева котла до 95°С, мин.                  | 40                | 50                | 55                | 65                | 40            | 50            | 55            |
| Потребление энергии на разогрев, кВт/ч               | 7,5               | 12,6              | 12,6              | 20                | 16            | 27,5          | 27,5          |
| Потребляемая энергия в стационарном режиме, кВт      | 2,2               | 3,77              | 3,77              | 4,8               | 4,8           | 6,0           | 6,0           |
| Объем варочного сосуда, л                            | 100               | 160               | 250               | 400               | 100           | 160           | 250           |
| Номинальная мощность, кВт                            | 15,0              | 24,0              | 30,0              | 30,0              | 18,1          | 18,1          | 18,1          |
| Напряжение, В  | 380/220           |                   |                   |                   |               |               |               |

## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ПАРОВЫЕ

В отличие от электрических, паровые котлы не имеют нагревательных элементов. Процесс нагрева в них осуществляется паром, который поступает в паровую рубашку через парозапорный вентиль. Паровые котлы не имеют наполнительной воронки и крана уровня.

Котлы представляют собой сварную конструкцию, состоящую из варочного сосуда и наружного корпуса, пространство между которыми образует паровую рубашку. Наружный корпус котла покрыт теплоизоляцией, которая защищена облицовкой из нержавеющей стали. В нижнюю часть наружного корпуса котла вварен паровой патрубок, через который осуществляется подвод пара в паровую рубашку. Количество пара, поступающего в «рубашку», регулируется вентилем, смонтированным на паровом патрубке. Пар, обогревая стенки варочного котла, конденсируется и через конденсатоотводчик поступает в конденсатопровод.

Для слива жидкости из котла предусмотрен сливной кран. Котлы оборудованы автоматикой регулирования, которая состоит из манометра, показывающего величину давления пара в паровой рубашке, и двух предохранительных клапанов. Предохранительный клапан служит для аварийного сброса пара из паровой рубашки при повышении его давления сверх  $0,045 \text{ МПа} \pm 0,0045 \text{ МПа}$  ( $0,45 \text{ кгс/см}^2 \pm 0,045 \text{ кгс/см}^2$ ) и устранения разрежения в ней.

Принцип работы котлов основан на обогреве содержимого варочного сосуда паром, который вырабатывается внешней установкой.



**КП-250П**



**КП-160П**

### Обозначение маркировки котлов:

КП – котел паровой

П – облицовка из углеродистой стали с полимерным покрытием

| Параметры  | КП-160П      | КП-250П      | КП-400П       |
|--|--------------|--------------|---------------|
| Полезная вместимость, дм <sup>3</sup>                | 160          | 250          | 400           |
| Продолжительность разогрева, мин                     | 40           | 50           | 90            |
| Расход пара с теплосодержанием 2,68 МДж/кг, не более |              |              |               |
| *в период разогрева                                  | 30           | 40           | 57            |
| *в период варки                                      | 8            | 10           | 16            |
| Избыточное давление пара в пароводяной рубашке, МПа  | 0,045 (0,45) |              |               |
| Габариты, ДхШхВ, мм                                  | 1200*800*850 | 1500*800*850 | 1670*800*1000 |

## ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УДОБСТВА РАБОТЫ И РАСШИРЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ КОТЛОВ ПИЩЕВАРОЧНЫХ

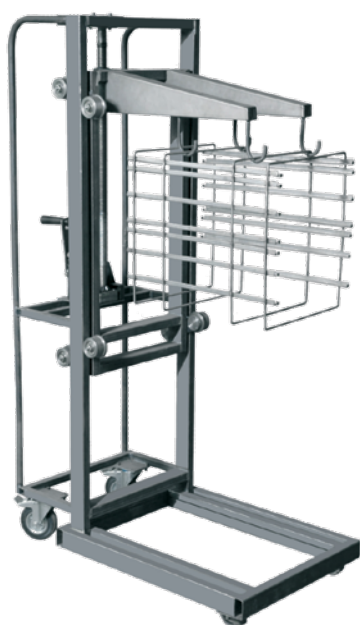
Тележка предназначена для загрузки и разгрузки котлов пищеварочных с прямоугольным варочным сосудом.

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

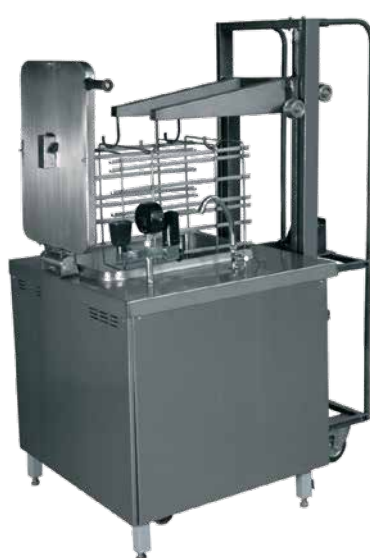
Выварка круп для приготовления блюд восточной кухни.

Применение котлов в производстве сублимированных продуктов, а также для варки сиропа, зефирной и кондитерской масс.

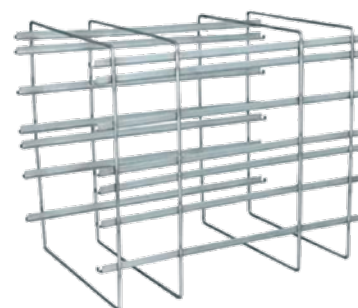
Приготовление мясных и овощных консервов, паштетов. Обварка крупных кусков мяса для переработки.



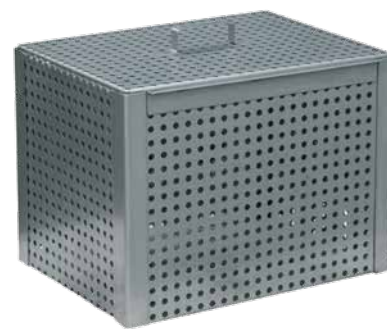
**ТП-100**



**КЭ-100**



**Кассета К-КП**



**Вкладыш ВП-1-01**

| Наименование                     | Вместимость кассет в котлы, шт. |        |        |
|----------------------------------|---------------------------------|--------|--------|
|                                  | КЭ-100                          | КЭ-160 | КЭ-250 |
| Кассета К-КП (336x540x432 мм)    | 1                               | 2      | 3      |
| Кассета К-КП-1 (510x540x432 мм)  | -                               | 1      | 2      |
| Вкладыш ВП-1-01 (328x412x344 мм) | 1                               | 2      | 3      |
| Вкладыш ВП-2-01 (500x500x344 мм) | -                               | 1      | 2      |
| Габариты тележки, ДхШхВ, мм      | 1150x606x1160                   |        |        |
| Грузоподъемность, кг             | 100                             |        |        |



## ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Данный вид оборудования предназначен для раздачи питания и кратковременного хранения готовых блюд в столовых, кафе и пунктах быстрого питания.

Линии раздачи рассчитаны на быстрое и качественное обслуживание большого количества посетителей. Раздаточные стойки набираются из отдельных элементов и позволяют скомплектовать индивидуальные решения для каждого клиента. Линии изготавливаются полностью из нержавеющей стали.

### Основными преимуществами линии раздачи являются:

1. Рациональное использование помещения столовой, кафе и т.д.;
2. Индивидуальная комплектация линии;
3. Высокая точность установки;
4. Регулировка температуры в мармитах;
5. Плотная стыковка направляющих и гладкое скольжение подносов.

### Полный комплект линии раздачи состоит из следующих модулей:

1. Стойка для столовых приборов, подносов и хлеба;
2. Холодильная витрина с внутренней подсветкой;
3. Тепловая витрина с внутренней подсветкой;
4. Холодильный прилавок;
5. Мармит первых блюд (2- или 3-конфорочный);
6. Мармит вторых блюд с гастроемкостями (с ТЭНами «сухого хода» или паровой);
7. Нейтральный стол для горячих напитков, холодных закусок и т.д.;
8. Кассовый стол универсальный (правосторонний или левосторонний с уголком);
9. Прилавок для подогрева тарелок.



## ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ


**ПВХ-1-01**

**ПВХ-3**

**ПСП-1**

**ПВТ-2**

**МП-1**

**СН-2**

| Модели                         | Габариты, ДхШхВ, мм (без направляющих и верхних полок) | Габариты, ДхШхВ, мм (с направляющими и верхними полками) |
|--------------------------------|--|--|
| Прилавок д/приборов ПСП-1      | 550x700x1550   | -  |
| Стол нейтральный СН-2          | 1150x700x900   | 1150x1036x1300   |
| Стол кассовый СК-2             | 1150x700x900   | 1150x1036x1200   |
| Подогреватель тарелок ППТ-80М  | 766x400x900, 1 кВт                                     | -  |
| Подогреватель тарелок ППТ-160М | 766x710x900, 2 кВт                                     | -  |

| Параметры   | ПВХ-1-01                 | ПВХ-2               | ПВТ-2               |
|---|--------------------------|---------------------|---------------------|
| Габариты с направляющими для подносов и верхними полками, ДхШхВ, мм | 1150x1020(700)x1300(900) | 1100x1020(700)x1600 | 1150x1020(700)x1600 |
| Полезный объем, м <sup>3</sup>                                      | -                        | -                   | -                   |
| *ванны прилавка   | 0,044                    | -                   | -                   |
| *витрины прилавка   | -                        | 0,255               | -                   |
| Площадь одной полки, м <sup>2</sup>                                 | 0,57                     | 1,7                 | 0,53                |
| Вместимость, кг:  | -                        | 50                  | 50                  |
| *верхняя и средняя полки  | -                        | 15+15               | 15+15               |
| *нижняя полка   | -                        | 20                  | 20                  |
| Время разогрева, мин.   | -                        | -                   | 30                  |
| Температура, °С   | от -1 до -10             | от +1 до +10        | от +35 до +75       |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт                               | 750                      | 925                 | 3000                |
| Холодильный агент   | R22                      | R22                 | -                   |
| Род тока и напряжение   | Переменный, 50 Гц, 220 В |                     |                     |

## ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ



**МЭ-1-0,18**



**МЭК-1**



**МЭ-1-0,27**



**МЭС-2С-80**

|                                   | Мармиты первых блюд |   |               | Мармит комбинированный                          |                   |               | Мармиты вторых блюд  |                        |  |  |
|-----------------------------------|---------------------|---|---------------|---|-------------------|---------------|--|------------------------|--|--|
| Параметры                         | МЭ-1-0,18           | МЭ-1-0,18                                       | МЭ-1-0,27     | МЭ-1-0,27                                       | МЭК-1             | МЭС-2С-80     | МЭС-2С-80  | МЭВ-2С-80              | МЭВ-2С-110   | МЭВП-2С-80   |
| Тип мармита и комплектация        | -                   | с направляющими для подносов и верхними полками | -             | с направляющими для подносов и верхними полками | -                 | 5 емкостей GN | 5 емкостей GN, инвентарная полка, направляющие для подносов, верхние полки | Паровой, 5 емкостей GN | Паровой, 6 емкостей GN, направляющие для подносов, верхние полки | Передвижной, 5 емкостей GN, направляющие для подносов, верхние полки |
| Габариты изделия, ДхШхВ, мм       | 1000x700x900        | 1000x1020x1300                                  | 1500x700x900  | 1500x1020x1300                                  | 1200x700/1020x900 | 1100x700x900  | 1100x1020x1300   | 1100x700x900           | 1500x1020x1300   | 1100x1020x1300   |
| Мощность, кВт                     | 2,5 (2 x 1,25)      | 2,5 (2 x 1,25)                                  | 3,75 (3x1,25) | 3,75 (3x1,25)                                   | 2,25              | 1,5           | 1,5  | 1,5                    | 1,5  | 1,5  |
| Время разогрева до t 1150°С, мин. | 20                  | 20  | 20            | 20  | 20                | 20            | 20   | 20                     | 20   | 20   |
| Количество и площадь конфорок, шт | 2x0,09              | 2x0,09  | 3x0,09        | 3x0,09  | 1x0,09            |               |  |                        |  |  |
| Объем ванны, л                    | -                   | -   | -             | -   | -                 | -             | -  | 10                     | 10   | 10   |

## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектомат предназначен для приготовления блюд с помощью конвенции горячего воздуха и пара.

Панель управления является основной системой управления всеми функциями пароконвектомата. Электромеханическая панель управления проста в использовании.

Рабочая камера пароконвектомата выполнена из высококачественной нержавеющей стали и представляет собой полугерметичную емкость со скругленными углами. Благодаря плотному прилеганию уплотнителей к дверце пароконвектомата камера становится герметичной.

Нагрев происходит за счет кольцевых ТЭНов, располагаемых рядом с вентилятором. Равномерность распределения тепла происходит за счет конвекции, поддерживая одинаковую температуру по всей камере.

Для удобства контроля за приготовлением блюд дверь рабочей камеры выполнена с использованием двух стекол – внутреннего и внешнего.

Ручка на двери пароконвектомата имеет двухходовое открытие. Дно рабочей камеры выполнено в форме ванны с отверстием для слива, подключенный к системе канализации. На дверце расположен желоб для сбора конденсата.

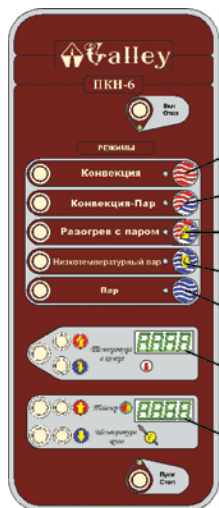
Немаловажное значение имеет наличие температурного щупа, с помощью которого контролируется температура внутри приготовленного продукта. Для работы с термощупом достаточно задать конечные параметры продукта, и блюдо будет иметь точную степень готовности.



### Преимущества:

- легкое и удобное управление;
- щуп для мяса;
- быстрый выход на рабочий режим;
- подсветка духовой камеры;
- двойной стеклопакет на дверце камеры обеспечивает полную термоизоляцию;
- двухходовое открывание дверцы;
- низкое энергопотребление.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- до 250°C
- до 270°C
- до 100°C
- от 35° до 98°C
- режим подогрева
- таймер от 1 мин до 10ч
- температурный щуп

| Параметры   | ПКН-6       | ПКН-10       |
|---|-------------|--------------|
| Количество загружаемых gastronемостей размером 530x325x40 мм, шт. | 6           | 10           |
| Техническая производительность, кг/ч                              | не менее 30 | не менее 50  |
| Напряжение трехфазного переменного тока, В                        | 380         | 380          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                            | 9           | 12           |
| Время выхода на режим, мин.                                       | 10          | 10           |
| Габаритные размеры, мм  | 920x851x802 | 920x851x1108 |



## ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ПМ-К

Посудомоечная машина ПМ-К купольного типа предназначена для мытья в кассетах тарелок, стаканов, столовых приборов, подносов. Машина работает при горячем и холодном водоснабжении.

Машина состоит из секции мытья и двух столов: стола загрузки и стола разгрузки.

Ванна секции мытья посуды закрыта сверху подъемным кожухом. На боковых стенках внутри ванны закреплены кронштейны, в которые устанавливается подставка, служащая для установки в нее кассет с посудой в процессе мытья.

Над подставкой и под ней в ванне установлены моющие и ополаскивающие душирующие устройства. Ванна сверху закрыта фильтрующими сетками. На передней стенке ванны закреплен водонагреватель. Машина оснащена автоматическим дозатором моющего средства.

Стол для загрузки кассет выполнен в виде воронки. В нижней части которой установлен сборник для остатков пищи.

Блок управления осуществляет автоматическое управление работой системы. Он обеспечивает подачу воды, контроль ее наличия в ванне и водонагревателе, контроль температуры воды на ополаскивание, управление дозатором моющего средства, автоматическую работу машины по одной из заданных программ, остановку выполнения программы при поднятии купола и автоматическое продолжение при опускании купола.

Температура воды в нагревателе контролируется датчиком температуры.

Преимущества:

- экономичность, снижение потребления воды до 2 л на корзину;
- простота использования и контроля;
- экологичность, экономия воды, химических средств и электроэнергии отражается и в снижении выбросов в атмосферу;
- простота очистки;
- универсальность;
- надежность, изготовлена в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001;
- можно мыть не только кухонную посуду, но и кухонную утварь;
- два режима мойки – 80 и 120 сек. Увеличенная длительность мытья при сильном загрязнении посуды.

| Параметры   |              |
|---|--------------|
| Габаритные размеры, мм                            | 640x840x1400 |
| Напряжение трехфазного переменного тока, В        | 400 (380)    |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт            | 16,3         |
| Производительность по основной программе, шт./час | 720          |
| Продолжительность цикла:                          |              |
| *основная программа, с                            | 80           |
| *дополнительная программа, с                      | 120          |
| Единовременная загрузка кассеты:                  |              |
| *тарелок, шт.                                     | 18           |
| *стаканов, шт.                                    | 36           |
| *столовых приборов, шт.                           | 60           |
| *подносов, шт                                     | 6            |
| Давление воды на входе в машину, МПа              | 0,2-0,6      |
| Температура, не менее:                            |              |
| *моющего раствора, °С                             | 40           |
| *ополаскивающего проточной водой, °С              | 85           |



## МИНИ-ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПЕЧЬ

Мини-печь на 100 кг в смену состоит из расстойного и пекарного шкафов.

Расстойный шкаф представляет собой камеру, в которой расположен электронагреватель, накрытый подовым листом. Внутри шкафа имеется емкость для заполнения водой, и поддоны-решетки (2 шт.), на которые устанавливаются пекарные формы с тестом (по 10 шт. на каждую) или противни с мелкими хлебобулочными изделиями. Расстойный шкаф имеет плавную регулировку температуры от 35°C до 85°C.

Хлебопекарный шкаф – это теплоизолированная жарочная камера, нагрев которой осуществляется группой ТЭНов, расположенных по два сверху и снизу. Вдоль внутренней стенки камеры расположена емкость для воды, которая заливается через специальный штуцер соединения с водопроводной магистралью. Шкаф комплектуется двумя противнями (680\*500 мм), на которые устанавливаются хлебные формы с тестом. Разовая загрузка форм в шкаф составляет 10 шт. Дополнительное удобство в работе с печью составляет наличие внутренней подсветки. В дверках пекарного шкафа установлено тонированное жаропрочное стекло, поэтому процесс приготовления и степень готовности хлеба можно контролировать, не открывая шкаф.

Для подвода воды на внешних боковых панелях шкафов расположено по одному штуцеру для каждой операции (подвода и стекания воды).

| Параметры  | МХП-100                           |
|--|-----------------------------------|
| Производительность печи в смену (по хлебу в формах №7), кг | 100                               |
| Мощность печи, кВт   | 6,25                              |
| *шкаф расстойный   | 1,25                              |
| *шкаф пекарский  | 5                                 |
| Кол-во ТЭНов и их мощность                                 | 5 шт. по 1,25 кВт                 |
| Напряжение, В  | 380 (с нулевым проводом) или 220  |
| Род тока   | Трехфазный переменный             |
| Частота тока, Гц   | 50                                |
| Габариты печи, ДхШхВ, мм                                   | 1000х830х1300                     |
| 1. ШКАФ РАССТОЙНЫЙ   | 1                                 |
| Объем расстойной камеры, м <sup>3</sup>                    | 0,26                              |
| Время разогрева воздуха в камере до 60°C, мин., не более   | 20                                |
| Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/ч              | 0,3                               |
| Кол-во поддонов под хлебоформы, шт.                        | 2                                 |
| Кол-во пекарных форм №7 (на одном поддоне), шт             | 10                                |
| Внутренние размеры камеры, ДхШхВ, мм                       | 860х640х470                       |
| 2. ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ (МОДУЛЬ)                             | 1                                 |
| Размеры загрузочного окна (проема), ДхШхВ, мм              | 680х500х350<br>(размеры противня) |
| Размеры нижней рабочей поверхности (пода):                 |                                   |
| *Ширина, мм  | 680                               |
| *Глубина, мм   | 500                               |
| Время разогрева воздуха в камере до 260°C, мин., не более  | 30                                |
| Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/ч              | 2,5                               |
| Кол-во пекарных форм №7 на двух поддонах, шт               | 10                                |
| Габаритные размеры, Д*Ш*В, мм (внутренние)                 | 545*690*455                       |



**МХП-100**



## МЕБЕЛЬ ДЛЯ КУХНИ

Металлическая мебель наиболее надёжная и долговечная, практичная и функциональная, пользуется большим спросом не только у корпоративных, но и у частных покупателей.

Металлические шкафы могут использоваться в условиях повышенной или пониженной влажности и температуры.

Гардеробные шкафы могут быть не только элементами оборудования раздевальных помещений склада или производства, в них также удобно располагается одежда сотрудников и посетителей бассейнов, спортивных и учебных заведений. Разнообразные по габаритам, форме, комплектации модели шкафов имеют скамейки (крепятся к шкафу с внешней стороны), полки под головные уборы, перекладины, крючки, а также съёмные полки под обувь, мыльницы, зеркальца и т.д. Для небольших площадей и с целью экономии пространства помещений разработаны спаренные секции шкафов, которые соединены между собой задними стенками секций. По желанию заказчика в любую модель шкафа могут быть внесены изменения или дополнения.



**ШХХ**



**ШХХ-18**



**ШХХ-2В**



**ШХС**



**ШХБ**



**СУИ**



**ЛБ**



**ЛХК**



**ШБ-12**



**2МД-33,2**



**МД-09.000-01**



**МД-33,3**



## МЕБЕЛЬ ДЛЯ КУХНИ

В ассортименте данного вида оборудования представлены модели тележек гостиничных, сервировочных, складских, для перевоза лотков с хлебом и столовой посуды.

Сервировочные тележки предназначены для хранения и перевозки пищи, сбора посуды в рабочем процессе. Изготавливаются с полками из нержавеющей стали – это не только удобно, но и гигиенично. Имеют колесные опоры: фиксированные и поворотные. Модели ТСП-2 и ТСП-3 полностью разборные.

Тележки для перевоза хлебных лотков сварные, изготовлены из крашеного металла. По желанию заказчика могут комплектоваться к хлебопекарному оборудованию вместе с хлебными лотками. Тележка рассчитана на 14 лотков.

Тележка для подвоза столовой посуды сварная, изготавливается полностью из н/стали. В комплект входят: 20 посудосушителей, 3 поддона.

Тележки складские предназначены для перевоза различных предметов. Грузоподъемность – до 300 кг. Изготовлены из металла с покрытием.



**ТСП-2**  
тележка сервировочная



**ТСП-3**  
тележка сервировочная



**ТК-150**  
тележка для  
транспортировки котлов



**ТСП-2-2**  
тележка сервировочная



**ТГ-150**  
тележка для подвоза  
малогабаритных грузов



**ТСП-20**  
тележка для подвоза  
столовой посуды



**ТТГ-10**  
тележка для транспортировки  
гастроемкостей

## ПОЛКИ КУХОННЫЕ

В ассортименте данного вида оборудования представлено несколько моделей полок для хранения посуды, кухонного инвентаря, некоторых видов продуктов, полуфабрикатов и т.д.

Навесные полки без посудосушителей предназначены для хранения и временной расстановки кухонного инвентаря в рабочем процессе.

Навесные полки с посудосушителями служат для хранения тарелок.

Полки изготавливаются в двух вариантах: с дверками и без дверок. Дверки выполнены из оргстекла, что придает полкам современный и эстетичный вид.

Кроме этого, в ассортименте присутствуют открытые полки и полки для крышек и разделочных досок.

Материал изготовления всех полок – нержавеющая сталь.



**ПН-4-4\*12**



**ПН-3-4\*9**



**ПН-1-3\*6**



**ПК-600**

## МЕБЕЛЬ ДЛЯ КУХНИ

Стеллажи предназначены для складирования и хранения различных предметов: продуктов, столовой посуды, кухонного инвентаря.

Широкий спектр нейтрального кухонного оборудования, в том числе ассортиментный ряд универсальных стеллажей, способен удовлетворить самого требовательного заказчика. Стеллажи представлены несколькими группами, которые включают в себя сварные и разборные, модульные, стационарные и передвижные модели, а также металлосетчатые конструкции.



**ССК-1**



**ССК-2**



**ССК-3**



**СХ-800**



**ССК-1**



**ССК-2**



**ССК-3**

**СХ-800**



**ССК-1**



**ССК-2**



**ССК-3**

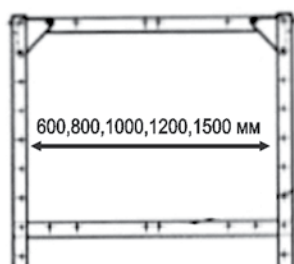


**СХ-800**

## СТАЦИОНАРНЫЕ СТЕЛЛАЖИ (сборно-разборные)

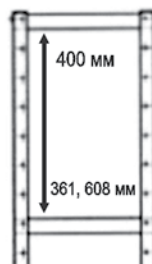
Стеллажи марки СР-4 комплектуются заказчиком самостоятельно. Многосекционные модели создаются присоединением к основной секции нескольких дополнительных стоек. В полках и стойках предусмотрены отверстия, поэтому дополнительную секцию можно присоединить с любой стороны. Таким образом, стеллаж может быть многосекционным и устанавливаться в любом порядке.

### ВАРИАНТЫ КРЕПЛЕНИЙ дополнительных секций стеллажа



Боковое.

Присоединяется одна пара стоек и любое количество полок с интервалом от 80 мм



Центральное.

Присоединяется не более 5 полок интервалом 400 мм и одна пара стоек



**СР-7**



**СР-4**



**ССКПР-1**





## СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, ВСТАВКИ МЕЖСЕКЦИОННЫЕ

Столы имеют широкую область применения – от разделки продуктов до временной расстановки посуды. Большой ассортимент поможет подобрать наиболее подходящее по габаритам изделие. Столы исключительно стойки к продолжительным статическим и динамическим нагрузкам. Столы могут быть изготовлены с тумбами, с полками сплошными и решетчатыми, стационарные и передвижные, разборные и неразборные.

В пристенном варианте стола установлен бортик, предохраняющий продукты от падения, возможного контакта со стеной. Столы-тумбы могут использоваться как обычные разделочные столы и одновременно служить для хранения посуды, кухонного инвентаря, различных видов сухих продуктов, столовых приборов. Качественный материал позволяет использовать его в различных температурных и влажностных режимах.

Столы СП-7, СП-8, СП-13-01, СП-10, СП-15, СП-16 сварные, неразборные. Все столешницы изготовлены из нержавеющей стали. По желанию заказчика могут быть изготовлены модели столов по эскизам заказчика.

Вставки межсекционные применяются на предприятиях общественного питания в качестве подсобных столиков ко многим видам теплового оборудования – плитам, сковородам и т.д. Вставки изготавливаются с инвентарным шкафом для кухонной посуды и инвентаря. Это особенно удобно, т.к. в одном изделии сочетаются две функции: дополнительная рабочая поверхность и инвентарный шкаф.

Вставки изготавливаются с применением комбинированного сочетания материалов: столешница – н/сталь, корпус – полностью из углеродистой стали с покрытием.



**СП-47**



**СП-17**



**СПР-4**



**СП-18**



**СП-15**



**СПЯ-1200В**



**СП-16**



**СП-7**



**СП-13-01**



**ВСМ-420ИП**



**СП-53**

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Ванны моечные предназначены для мытья посуды, кастрюль, баков и кухонного инвентаря на предприятиях общественного питания.

Ванны представлены широким ассортиментным рядом: сварные и цельнотянутые; одно-, двух- и трехсекционные; со столешницами и тумбами. Глубина ванн составляет от 200 до 400 мм.

Возможна комплектация «под заказ» сифонами, мыльницами и т.д.

Большой модельный ряд данного вида оборудования позволяет с наибольшей эффективностью заполнять производственные площади.

Все емкости изготовлены из нержавеющей стали и установлены в каркас с регулируемыми опорами.

По желанию заказчика могут быть изготовлены любые модели ванн.



**BM-1200B-01**



**1BM-6/6-2,5**



**BM-2A**



**BMП-400B**



**BM-1**



**1BM-12/6/2,5**



**BM-3Б-1**



**BM-2Б**



**2BM-12/6/2,5**



**BMP-3**



## СПЕЦИАЛЬНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Оборудование данной группы предназначено для работы в условиях военно-полевой кухни, подсобных помещениях, а также в перерабатывающих производствах.

Все модели изготавливаются из нержавеющей стали, на каркасной основе.



**ЯН-3**



**ЯН-2**



**ЯН-1**



**ПТ-1000-1**



**ПТ-1500**



**К-2**



**Б-1**



**ВСК**



**П-1**



**СПТР-1**



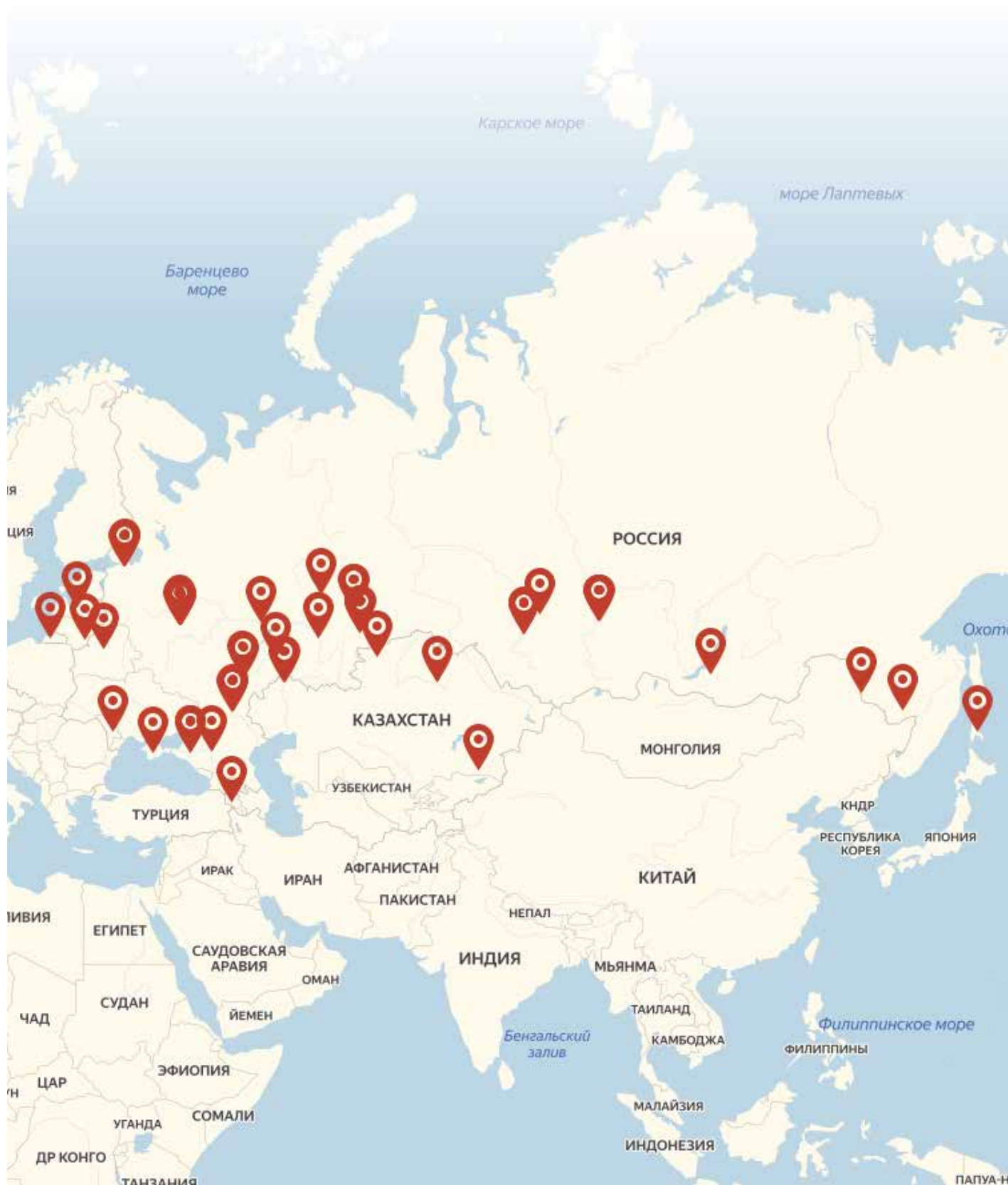








## КАРТА ДИЛЕРОВ



## КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ – НА ВЫСОТЕ!



## **КОНТАКТЫ**

Генеральный директор: (8452) 27-70-27

Зам. генерального директора по коммерческим вопросам: (909) 330-03-73

Начальник отдела продаж: (8452) 27-47-58, 50-68-65

Отдел сбыта: (8452) 52-31-38, 72-50-07, 72-41-78

[prommash02@renet.ru](mailto:prommash02@renet.ru)

