

ОАО «ЗАВОД «ПРОММАШ»

Технический каталог

Профессиональное
оборудование для
предприятий общественного
питания

410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87
Тел.: (8452) 27-70-27, 27-47-58,
27-70-32, 27-70-31

www.prommash.com
E-mail: prommash02@renet.ru
market@prommash.com

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ТЕПЛОВое ОБОРУДОВАНИЕ	3
1.1 <i>Плиты электрические</i>	3
1.2 <i>Шкафы жарочно-пекарные электрические</i>	10
1.3 <i>Сковороды электрические</i>	12
1.4 <i>Котлы пищеварочные электрические</i>	14
2. ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	18
3. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ	19
4. МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ МЕБЕЛЬ	21
5. НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	24
5.1 <i>СтолЫ производственные</i>	24
5.2 <i>Стеллажи</i>	26
5.3 <i>Ванны моечные</i>	31
5.4 <i>Тележки</i>	33
5.5 <i>Полки кухонные</i>	34
6. СПЕЦИАЛЬНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	35
7. ЗИП И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ	36
ПРИЛОЖЕНИЕ: <i>Схемы монтажа</i>	38

1. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1.1 ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

№ п/п	Наименование продукции	Технические характеристики	Фотография
1. Плиты электрические – без жарочного шкафа			
1	Плита электрическая одноконфорочная ПЭ-0,17С	<p>Кол-во конфорок – 1 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320x530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 520x800x850 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С) - 20 мин. Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,17 Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 4 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Масса, кг - 70 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали</p>	
2	Плита электрическая одноконфорочная ПЭ-0,17СП	<p>Кол-во конфорок – 1 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320x530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 520x800x850 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С) - 20 мин. Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,17 Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 4 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Масса, кг - 70 Имеется инвентарная полка. Рабочий стол плиты из н/стали</p>	
3	Плита электрическая одноконфорочная ПЭ-0,17В	<p>Кол-во конфорок – 1 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320x530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 520x800x850 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С) - 20 мин. Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,17 Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 4 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Масса, кг - 70 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали</p>	
4	Плита электрическая двухконфорочная ПЭ-0,24И	<p>Кол-во конфорок – 2 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 290x420 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 700x800x850 Маркировка конфорки - КЭ-0,12/3 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С) - 20 мин. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,24 Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 3 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 6 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Масса, кг - 92 Имеется инвентарный шкаф. Изготовлена полностью из н/стали</p>	

5	Плита электрическая двухконфорочная ПЭ-0,24ИП	Кол-во конфорок – 2 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 290×420 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 700×800×850 Маркировка конфорки - КЭ-0,12/3 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С) - 20 мин. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,24 Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 3 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 6 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Масса, кг - 92 Имеется инвентарный шкаф Рабочий стол плиты из н/стали	
6	Плита электрическая двухконфорочная ПЭ-0,34С	Кол-во конфорок – 2 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320×530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 865×800×850 Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,34 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 8 Масса, кг - 120 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали	
7	Плита электрическая двухконфорочная ПЭ-0,34СП	Кол-во конфорок – 2 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320×530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 865×800×850 Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,34 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 8 Масса, кг - 120 Имеется инвентарная полка. Рабочий стол плиты из н/стали	
8	Плита электрическая трехконфорочная ПЭ-0,51С	Кол-во конфорок – 3 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320×530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,51 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 12 Масса, кг - 150 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали	
9	Плита электрическая трехконфорочная ПЭ-0,51СП	Кол-во конфорок – 3 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320×530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорки - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,51 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 12 Масса, кг - 150 Имеется инвентарная полка. Рабочий стол плиты из н/стали	

10	Плита электрическая трехконфорочная ПЭ-0,51В	<p>Кол-во конфорок – 3 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 320×530 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорок - КЭ-0,17/4 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,51 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 12 Масса, кг - 150 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали</p>	
11	Плита электрическая четыреконфорочная ПЭ-0,48С	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 290×420 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорок - КЭ-0,12/3 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 12 Масса, кг - 150 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали</p>	
12	Плита электрическая четыреконфорочная ПЭ-0,48СП	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 290×420 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорок - КЭ-0,12/3 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 4 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 12 Масса, кг - 150 Имеется инвентарная полка Рабочий стол плиты из н/стали</p>	
13	Плита электрическая шестиконфорочная ПЭ-0,54С	<p>Кол-во конфорок – 6 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 300×300 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорок - КЭ-0,09/2,5 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,54 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 2,5 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 15 Масса, кг - 170 Имеется инвентарная полка. Изготовлена полностью из н/стали</p>	
14	Плита электрическая шестиконфорочная ПЭ-0,54СП	<p>Кол-во конфорок – 6 Габариты, Д*Ш, мм (конфорки) - 300×300 Габариты, Д*Ш*В, мм (плиты) - 1200×800×850 Маркировка конфорок - КЭ-0,09/2,5 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,54 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Номинальная мощность, кВт: (одной конфорки) - 2,5 Номинальная мощность, кВт: (плиты) - 15 Масса, кг - 170 Имеется инвентарная полка. Рабочий стол плиты из н/стали</p>	

2. Плиты электрические – с жарочным шкафом

1	Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,24ШП	Кол-во конфорок – 2 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 550×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,24 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 335×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 65 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 8,5 (6 + 2,5) Комплектация ж/шкафа - 2 противня GN1/1 Масса, кг – 92; Рабочий стол плиты из н/стали	
2	Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,34ШП	Кол-во конфорок – 2 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,34 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 13 (8 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 180; Рабочий стол плиты из н/стали	
3	Плита электрическая трехконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,51Ш	Кол-во конфорок – 3 Габариты плит Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,51 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17 (12 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 210; Изготовлена полностью из н/стали	
4	Плита электрическая трехконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,51ШП-1	Кол-во конфорок – 3 Габариты плит Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,51 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17 (12 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 210; Рабочий стол плиты из н/стали	
5	Плита электрическая трехконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,51ШП	Кол-во конфорок – 3 Габариты плит Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,51 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17 (12 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг - 210 Крашенная	

6	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,48Ш	Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17 (12 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг - 190 Изготовлена полностью из н/стали	
7	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,48ШП	Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17 (12 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг - 190 Рабочий стол и лицевые панели выполнены из н/стали	
8	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,48ШП-03	Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт – 15,75 (12 + 3,75) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 190; Рабочий стол из н/стали	
9	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,36Ш	Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 300×300 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,36 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 15 (10 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг - 170 Изготовлена полностью из н/стали	
10	Плита электрическая четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,36ШП	Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 300×300 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиральями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м ² - 0,36 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 15 (10 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг - 170	

		Рабочий стол и лицевые панели выполнены из н/стали	
11	Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,54Ш	<p>Кол-во конфорок – 6 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 300×300 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,54 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 20 (15 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 210; Изготовлена полностью из н/стали</p>	
12	Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом ПЭ-0,54ШП	<p>Кол-во конфорок – 6 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 300×300 Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены 2 спиралями, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,54 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 20 (15 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 210; Рабочий стол плиты и лицевые панели из н/стали</p>	
3. Плиты электрические-комбинированные (конфорки: 2шт. чугунные + 2 шт. тэновые)			
1	Плита с жарочной поверхностью ПЭКЖ-0,51ШП	<p>Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорок и поверхности Д×Ш, мм - 320×530 Общая площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,34 + 0,17 (жарочная поверхность) Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Время разогрева ж/поверхности до раб. темп-ры (350°С), мин - 15 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем жарочного шкафа - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/повер. + ж/шкаф), кВт - 17 (8 + 4 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 180; Рабочий стол плиты и лицевые панели из н/стали</p>	
2	Плита четырехконфорочная без жарочного шкафа ПЭК-0,48С	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Мощность плиты, кВт - 12 Масса, кг - 130 Имеется инвентаризационная полка. Изготовлена из н/стали</p>	
3	Плита четырехконфорочная без жарочного шкафа ПЭК-0,48СП	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Мощность плиты, кВт - 12,2 Масса, кг – 130; Имеется инвентаризационная полка. Рабочий стол плиты и лицевые панели из н/стали</p>	

4	<p align="center">Плита четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭК-0,48Ш</p>	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева чугунных конфорок до раб. темп. (350°С), мин - 20 Время разогрева ТЭНовых конфорок до рабочей темп (350°С), мин - 5 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17,2 (12,2 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 180; Изготовлена полностью из н/стали</p>	
5	<p align="center">Плита четырёхконфорочная с жарочным шкафом ПЭК-0,48ШП</p>	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева чугунных конф. до рабочей темп. (350°С), мин - 20 Время разогрева ТЭНовых конфорок до раб.темп. (350°С), мин - 5 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220, трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17,2 (12,2 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 180; Рабочий стол плиты и лицевые панели из н/стали.</p>	
4. Плиты электрические - с ТЭНовыми конфорками			
1	<p align="center">Плита одноконфорочная ПЭТ-0,17В</p>	<p>Кол-во конфорок – 1 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,17 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Напряжение, В - 220, однофазный Мощность плиты, кВт - 4,1 Масса, кг - 45 Имеется инвентар. полка. Изготовлена полностью из н/стали</p>	
2	<p align="center">Плита трехконфорочная с ж/шкафом ПЭТ-0,51ШВ</p>	<p>Кол-во конфорок – 3 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,51 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380 трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17,3 (12,3 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 150; Изготовлена полностью из н/стали</p>	
3	<p align="center">Плита трехконфорочная без ж/шкафа ПЭТ-0,51В</p>	<p>Кол-во конфорок – 3 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 320×530 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,51 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Напряжение, В - 220, однофазный Мощность плиты, кВт - 12,3 Масса, кг – 145; Изготовлена полностью из н/стали</p>	
4	<p align="center">Плита четырёхконфорочная без ж/шкафа ПЭТ-0,48С</p>	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Напряжение, В - 220, однофазный Мощность плиты, кВт - 12,4 Масса, кг – 110; Изготовлена полностью из н/стали</p>	

5	Плита четырёхконфорочная без ж/шкафа ПЭТ-0,48СП	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Напряжение, В - 220, однофазный Мощность плиты, кВт - 12,4 Масса, кг – 110; Рабочий стол плиты и лицевые панели из н/стали</p>	
6	Плита четырёхконфорочная с ж/шкафом ПЭТ-0,48Ш	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380 трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17,4 (12,4 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг – 150; Изготовлена полностью из н/стали</p>	
7	Плита четырёхконфорочная с ж/шкафом ПЭТ-0,48ШП	<p>Кол-во конфорок – 4 Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Габариты конфорки Д×Ш, мм - 290×420 Площадь рабочей поверхности конфорок, м² - 0,48 Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин - 5 Внутренние размеры духовки Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём жарочного шкафа, л - 150 Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380 трёхфазный Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт - 17,4 (12,4 + 5) Комплектация ж/шкафа - 4 противня GN1/1 Масса, кг - 150 Рабочий стол плиты и лицевые панели из н/стали.</p>	

1.2 ШКАФЫ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

1. Односекционные шкафы жарочно-пекарные электрические

1	Шкаф 1-но секционный ШЖЭ-0,68Е	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1050 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём шкафа, л - 150 Размеры габаритности GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация ж/шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 5 Масса, кг - 80 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
2	Шкаф 1-но секционный ШЖЭ-0,68ЕП	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1050 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём шкафа, л - 150 Размеры габаритности GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация ж/шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 5 Масса, кг - 80 Лицевые панели из н/стали, комплектуются емкостями GN1/1.</p>	
3	Шкаф 1-но секционный ШЖЭ-0,68П-03	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1050 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объём шкафа, л - 150 Размеры габаритности GN2/1 Д×Ш×Г, мм - 680×500×30 Комплектация ж/шкафа, шт. - 2 противня GN2/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 5 Масса, кг - 80 Полностью крашенный</p>	

4	<p align="center">Шкаф 1-но секционный с жаропрочным стеклом ШЖЭ-0,68П-04</p>	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1050 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем шкафа, л - 150 Размеры габаритности GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация ж/шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 (2 емкости GN2/1 в ШЖЭ-0,68П) Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 5 Масса, кг - 80 Лицевые панели из н/стали</p>	
2. Двухсекционные шкафы жарочно-пекарные электрические			
1	<p align="center">Шкаф 2-х секционный 2ШЖЭ-1,36Е</p>	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1605 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем шкафа, л - 300 (150 + 150) Размеры емкости GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация одной секции шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 10 (5 + 5) Масса, кг - 150 Изготовлен полностью из нержавеющей стали</p>	
2	<p align="center">Шкаф 2-х секционный 2ШЖЭ-1,36ЕП</p>	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1605 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем шкафа, л - 300 (150 + 150) Размеры емкости GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация одной секции шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 10 (5 + 5) Масса, кг - 150 Лицевые панели из н/стали</p>	
3	<p align="center">Шкаф 2-х секционный 2ШЖЭ-1,36П-03</p>	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1605 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем шкафа, л - 300 (150 + 150) Размеры противня Д×Ш×Г, мм - 680×440×30 Комплектация одной секции шкафа, шт. - 2 противня Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до температуры (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 10 (5 + 5) Масса, кг - 150 Полностью крашенный</p>	
4	<p align="center">Шкаф 2-х секционный с жаропрочным стеклом 2ШЖЭ-1,36П-04</p>	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1605 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем шкафа, л - 300 (150 + 150) Каждая секция представляет собой отдельный модуль Дверка шкафа сделана со стеклом Размеры емкости GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация одной секции шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до температуры (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 10 (5 + 5) Масса, кг - 150 Лицевые панели из н/стали</p>	

5	Шкаф жарочный 2-х секционный, неразборный 2ШЖЭ-0,34В	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Ш×В, мм - 1000×800×1500 Внутренние размеры камеры Д×Г×В, мм - 690×567×350 Объем шкафа, л - 300 (150 + 150) Размеры габаритности GN1/1 Д×Ш×Г, мм - 530×325×40 Комплектация одной секции шкафа, шт. - 4 емкости GN1/1 Напряжение, В - 380/220, трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до температуры (260°С), мин - 20 Мощность, кВт - 10 (5 + 5) Масса, кг - 150 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
---	---	---	---

3. Трехсекционные шкафы жарочно-пекарные электрические

1	Шкаф жарочный электрический трехсекционный, разборный 3ШЖЭ-2,04	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Г×В - 1000x800x1710 мм Внутренние размеры камеры Д×Г×В - 690×567×350 мм Объем шкафа – 450 л. Размеры габаритности GN1/1 Д×Ш×Г - 530×325×40 мм Комплектация ж/шкафа - 12 емкости GN1/1 Напряжение - 380/220 В., трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до температуры (260°С) - 20 мин. Мощность – 15 (3x5) кВт Масса – 200 кг. Полностью из н/стали</p>	
2	Шкаф жарочный электрический трехсекционный, разборный 3ШЖЭ-2,04П	<p>Габаритные размеры шкафа Д×Г×В - 1000x800x1710 мм Внутренние размеры камеры Д×Г×В - 690×567×350 мм Объем шкафа – 450 л Размеры габаритности GN1/1 Д×Ш×Г - 530×325×40 мм Комплектация ж/шкафа - 12 емкости GN1/1 Напряжение - 380/220 В., трехфазный Время разогрева воздуха в камере шкафа до температуры (260°С) - 20 мин. Мощность – 15 (3x5) кВт Масса – 200 кг. Лицевые панели из н/стали</p>	

1.3 СКОВороды ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

1. Сковороды электрические с чугунной чашей

1	Сковорода электрическая СЭЧ-0,25Н	<p>Габариты сковороды Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Площадь пода чугунной чаши, м² - 0,25 В качестве нагревательных элементов – спирали в количестве 4 шт. Максимальная вместимость, л - 38 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 30 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6 Масса, кг - 190 Изготовлена полностью из н/стали</p>	
2	Сковорода электрическая СЭЧ-0,25	<p>Габариты сковороды Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Площадь пода чугунной чаши, м² - 0,25 В качестве нагревательных элементов – спирали в количестве 4 шт. Максимальная вместимость, л - 38 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 30 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6 Масса, кг - 190 Внешние панели и крышка из н/стали.</p>	

3	Сковорода электрическая СЭ-0,25В	<p>Габариты сковород Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Площадь пода чугунной чаши, м² - 0,25 В качестве нагревательных элементов – спирали в количестве 4 шт. Максимальная вместимость, л - 38 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 25 Масса, кг - 155 Изготовлена полностью из н/стали.</p>	
4	Сковорода электрическая СЭЧ-0,45Н	<p>Габариты сковороды Д×Ш×В, мм - 1440×800×850 Площадь пода чугунной чаши, м² - 0,45 В качестве нагревательных элементов – спирали в количестве 8 шт. Максимальная вместимость, л - 85 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 30 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 12 Масса, кг - 230 Изготовлена полностью из н/стали</p>	
5	Сковорода электрическая СЭЧ-0,45	<p>Габариты сковороды Д×Ш×В, мм - 1440×800×850 Площадь пода чугунной чаши, м² - 0,45 В качестве нагревательных элементов – спирали в количестве 8 шт. Максимальная вместимость, л - 85 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 30 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 12 Масса, кг - 230 Внешние панели и крышка из н/стали</p>	
6	Сковорода электрическая СЭ-0,45В	<p>Габариты сковород Д×Ш×В, мм - 1440×800×850 Площадь пода чугунной чаши, м² - 0,45 В качестве нагревательных элементов – спирали в количестве 8 шт. Максимальная вместимость, л - 85 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 12 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 25 Масса, кг - 195 Изготовлена полностью из н/стали</p>	
2. Сковорода электрическая с чашей из нержавеющей стали			
1	Сковорода электрическая СЭ-0,35Н	<p>Габариты сковороды Д×Ш×В, мм - 817×800×850 Максимальный объем чаши, л - 70 В качестве нагревательных элементов – ТЭНы. Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6,3 Масса, кг - 160 Изготовлена полностью из высококачественной нержавеющей стали, в том числе и чаша</p>	
3. Сковороды электрические со сварной чашей из черного металла			
1	Сковорода электрическая СЭ-0,25Н	<p>Габариты сковород Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Площадь пода чаши, м² - 0,25 В качестве нагревательных элементов – ТЭНы в количестве 2 шт. Максимальная вместимость, л - 38 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 4,8 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 25 Масса, кг - 155 Изготовлена полностью из н/стали</p>	

2	Сковорода электрическая СЭ-0,25	<p>Габариты сковород Д×Ш×В, мм - 1000×800×850 Площадь пода чаши, м² - 0,25 В качестве нагревательных элементов – ТЭНы в количестве 2 шт. Максимальная вместимость, л - 38 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 4,8 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 25 Масса, кг - 155 Внешние панели и крышка из н/стали.</p>	
3	Сковорода электрическая СЭ-0,45	<p>Габариты сковород Д×Ш×В, мм - 1440×800×850 Площадь пода чаши, м² - 0,45 В качестве нагревательных элементов – ТЭНы в количестве 4 шт. Максимальная вместимость, л - 85 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 9,6 Время разогрева до рабочей температуры (280°С), мин - 25 Масса, кг - 195 Внешние панели и крышка из н/стали</p>	
4. Поверхности жарочные			
1	Поверхность рифленая, чугунная ПЖР-0,24	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Площадь рабочей поверхности, м² - 0,24 Время разогрева до рабочей температуры (260°С) не более, мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Номинальная мощность, кВт - 6 Масса, кг - 85 Имеется инвентаризационная полка Изготовлена полностью из н/стали</p>	
2	Поверхность рифленая, чугунная ПЖР-0,24П	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Площадь рабочей поверхности, м² - 0,24 Время разогрева до рабочей температуры (260°С) не более, мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Номинальная мощность, кВт - 6 Масса, кг - 85 Имеется инвентаризационная полка Рабочий стол и лицевые панели из н/стали</p>	
3	Поверхность рифленая, чугунная ПЖР-0,24И	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Площадь рабочей поверхности, м² - 0,24 Время разогрева до рабочей температуры (260°С) не более, мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Номинальная мощность, кВт - 6 Масса, кг - 85 Имеется инвентаризационный шкаф Изготовлена полностью из н/стали</p>	
4	Поверхность жарочная сплошная ПЖ-0,24	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Площадь рабочей поверхности, м² - 0,24 Время разогрева до рабочей температуры (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6 Масса, кг - 85 Изготовлена полностью из н/стали</p>	
5	Поверхность жарочная сплошная ПЖ-0,24П	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Площадь рабочей поверхности, м² - 0,24 Время разогрева до рабочей температуры (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6 Масса, кг - 85 Рабочий стол из н/стали</p>	

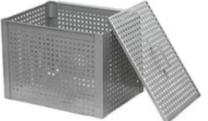
6	<p>Поверхность жарочная сплошная ПЖ-0,24И</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 500×800×850 Площадь рабочей поверхности, м² - 0,24 Время разогрева до рабочей температуры (260°С), мин - 20 Напряжение, В - 380/220 Мощность, кВт - 6 Масса, кг - 85 Изготовлена полностью из н/стали</p>	
---	--	--	--

1.4 КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

1. Котлы пищеварочные с негерметичной крышкой, тип «кастрюля»			
1	<p>Котел пищеварочный с круглым варочным сосудом КЭ-60Ц</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 800×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. – 40 Рабочий объём, л - 60 Варочный сосуд цилиндрической формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 7,5 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч - 2,2 Мощность котла, кВт - 9,6; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 180 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
2	<p>Котел пищеварочный с круглым варочным сосудом КЭ-100Ц</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 800×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. – 40 Рабочий объём, л - 100 Варочный сосуд цилиндрической формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч – 12,6 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 3,77 Мощность котла, кВт – 18,9; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 190 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
3	<p>Котел пищеварочный с 2-мя варочными сосудами КЭ-150Ц</p>	<p>Габариты котла Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 50 Рабочий объём, л - 150 (75 + 75) Варочный сосуд цилиндрической формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 20 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч - 4,8 Мощность, кВт – 24; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 280 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
4	<p>Котел пищеварочный с 2-мя варочными сосудами КЭ-200Ц</p>	<p>Габариты котла Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 50 Рабочий объём, л - 200 (100 + 100) Варочный сосуд цилиндрической формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч – 27,5 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч - 6 Мощность, кВт – 37,8; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 280 Изготовлен полностью из н/стали</p>	

5	<p align="center">Котел пищеварочный с прямоугольным варочным сосудом КЭ-100К</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 800×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 40 Рабочий объём, л - 100 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 12,6 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч - 3,77 Мощность котла, кВт - 18,9; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 193 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
6	<p align="center">Котел пищеварочный с прямоугольным варочным сосудом КЭ-160К</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 50 Рабочий объём, л - 160 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 20 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 4,8 Мощность котла, кВт – 24; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 223 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
7	<p align="center">Котел пищеварочный с прямоугольным варочным сосудом КЭ-250К</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 55 Рабочий объём, л - 250 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 27 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 6 Мощность котла, кВт – 30; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 253 Изготовлен полностью из н/стали</p>	
8	<p align="center">Котел пищеварочный с прямоугольным варочным сосудом КЭ-250КП-1</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 55 Рабочий объём, л - 250 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 27 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 6 Мощность котла, кВт – 30; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 253 Варочный сосуд, рабочий стол и пароводяная рубашка из н/стали</p>	
9	<p align="center">Котел пищеварочный с прямоугольным варочным сосудом КЭ-250КП-2</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин. - 55 Рабочий объём, л - 250 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 27 Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 6 Мощность котла, кВт – 30; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 253 Варочный сосуд и рабочий стол из н/стали, ТЭНы из черного металла</p>	
<p align="center">2. Котлы пищеварочные с герметичной крышкой, тип «скороварка»</p>			

1	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-100</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 800×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 40 Рабочий объем, л - 100 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч - 3,77 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 12,6 Мощность, кВт - 18,9; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 193 Изготовлен полностью из н/стали, ТЭНы из н/стали</p>	
2	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 50 Рабочий объем, л - 160 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 4,8 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 20 Мощность, кВт – 24; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 223 Изготовлен полностью из н/стали, ТЭНы из н/стали</p>	
3	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-250</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 55 Рабочий объем, л - 250 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 6 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч – 27,5 Мощность, кВт – 30; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 253 Изготовлен полностью из н/стали, ТЭНы из н/стали</p>	
4	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-250П</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 55 Рабочий объем, л - 250 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 6 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч – 27,5 Мощность, кВт – 30; Напряжение, В - 380 Масса, кг – 253 Внутреннее исполнение из н/стали; облицовки крашенные.</p>	
5	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-100В</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 800×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 40 Рабочий объем, л - 100 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч - 3,77 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 12,6 Мощность, кВт - 18,9 Напряжение, В - 380 Масса, кг – 190 Изготовлен полностью из н/стали, ТЭНы из н/стали</p>	
6	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-160В</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 50 Рабочий объем, л - 160 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 4,8 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч - 20 Мощность, кВт - 24 Напряжение, В - 380 Масса, кг – 220 Изготовлен полностью из н/стали, ТЭНы из н/стали</p>	

7	<p align="center">Котел пищеварочный с герметичной крышкой и прямоугольным варочным сосудом КЭ-250В</p>	<p>Габаритные размеры Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 90°С, мин. - 55 Рабочий объём, л - 250 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Среднечасовое потребление электроэнергии в стационарном режиме, кВт/ч – 6 Потребление энергии на разогрев, кВт/ч – 27,5 Мощность, кВт - 30 Напряжение, В - 380 Масса, кг – 250 Изготовлен полностью из н/стали, ТЭНы из н/стали</p>	
8	<p align="center">Котел пищеварочный на паровом обогреве КП-160П</p>	<p>Полезная вместимость, дм³ - 160 Продолжительность разогрева, мин - 26 Расход пара с теплосодержанием 2690 ДЖ/кг (640 ккал/кг), кг, не более: в период разогрева – 30; в период варки - 8 Рабочее давление пара в рубашке, МПа - 0,045 (0,45) Тепловой к.п.д., %, не менее - 75 Габариты, Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Масса, кг - 223 Рабочий стол и варочный сосуд из нержавеющей стали, остальные панели - крашенный металл.</p>	
9	<p align="center">Котел пищеварочный на паровом обогреве КП-250П</p>	<p>Полезная вместимость, дм³ - 250 Продолжительность разогрева, мин - 31 Расход пара с теплосодержанием 2690 ДЖ/кг (640 ккал/кг), кг, не более: в период разогрева – 40; в период варки - 10 Рабочее давление пара в рубашке, МПа - 0,045 (0,45) Тепловой к.п.д., %, не менее - 75 Габариты, Д×Ш×В, мм - 1500×800×850 Варочный сосуд прямоугольной формы из н/стали 08Х18Н10Т или 12Х18Н10Т, \neq 1,5 мм. Пароводяная рубашка из н/стали \neq 1 мм Масса, кг - 253 Рабочий стол из н/стали, панели - крашенный металл.</p>	
3. Дополнительное оборудование			
1	<p align="center">Тележка подъемная для загрузки/ разгрузки пищеварочных котлов ТП-100</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 1150×606×1160 Максимальная загрузка блюд, кг - 100 Масса изделия, кг – 50 Крючки и поддон из н/стали</p>	
2	<p align="center">Кассета К-КП</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 336×540×432 Сварная Изготовлена из н/стали</p>	
3	<p align="center">Вкладыш ВП-1-01</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 412×328×344 Диаметр отверстия 2 мм Перфорированная, с крышкой и ручками. Изготовлена из н/стали</p>	
4	<p align="center">Вкладыш ВП-2-01</p>	<p>Габариты изделия Д×Ш×В, мм - 500×500×344 Диаметр отверстия 2 мм Перфорированная, с крышкой и ручками. Изготовлена из н/стали</p>	

2. ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Хлебопекарный печи			
1	<p>Мини-хлебопекарня с парувлажнением МХП-100</p>	<p>Состоит из расстойного и пекарного шкафов. Производительность 100 кг в смену (8 часов). Объем камеры, м³: шкаф расстойный - 0,26 шкаф хлебопекарный - 0,15 Время выпечки хлеба, мин - 50 Время разогрева воздуха, мин, не более: в камере расстойного шкафа до 60°С - 20 в камере хлебопекарного шкафа до 260°С - 30 Номинальная мощность, кВт, не менее, в том числе - 6,25 шкаф расстойный - 1,25; шкаф хлебопекарный - 5 Напряжение, В - 380/220 Разовая загрузка хлебоформ №7, шт - 10 Внутренние размеры расстойного шкафа, Д×Ш×В, мм - 860×640×470 Внутренние размеры хлебопекарного шкафа, Д×Ш×В, мм - 545×690×455 Габаритные размеры печи Д×Ш×В, мм - 1000×830×1300 Масса, кг - 130</p>	
2	<p>Хлебопекарные печь ХПМ-500</p>	<p>Производительность печи в смену (по хлебу в формах №7), кг – 500 Мощность печи, кВт: 17,5 шкаф расстойный - 2,5 шкаф пекарский - 15 Кол-во ТЭН и их мощность 12 шт. по 1,25 кВт Напряжение, В - 380/220 Род тока – Трехфазный, переменный; Частота тока, Гц - 50 Габариты печи, Д×Ш×В, мм - 1893×1800×1474 Масса печи, кг – 850 1. ШКАФ РАССТОЙНЫЙ 1 (шкаф двухсекционный) Объем расстойной камеры, м³ - 0,83 Время разогрева воздуха в камере до 600°С, мин., не более - 40 Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/ч - 2,7 Кол-во поддонов под хлебоформы, шт. - 2 Кол-во пекарных форм №7 (на одном поддоне), шт. - 48 Внутренние размеры камеры, Д×Ш×В, мм - 1755×1465×760 2. ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ (МОДУЛЬ) – 1 Размеры загрузочного окна (проема), Д×Г×В, мм: - 1400×1300×250 Размеры нижней рабочей поверхности (пода): Ширина, мм – 1400; Глубина, мм - 1300 Объем камеры шкафа, м³ - 0,455 Время разогрева воздуха в камере до 260°С, мин., не более - 40 Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/ч - 11 Кол-во пекарных форм №7 на двух поддонах, шт. – 96</p>	
3	<p>Хлебопекарные печь ХПМ-1000</p>	<p>Производительность печи в смену (по хлебу в формах №7), кг – 1000 Мощность печи, кВт: 32,5 шкаф расстойный - 2,5 шкаф пекарский - 15 Кол-во ТЭН и их мощность 24 шт. по 1,25 кВт Напряжение, В - 380/220 Род тока – Трехфазный, переменный; Частота тока, Гц - 50 Габариты печи, Д×Ш×В, мм - 1893×1800×1939 Масса печи, кг – 1200 1. ШКАФ РАССТОЙНЫЙ 1 (шкаф двухсекционный) Объем расстойной камеры, м³ - 0,83 Время разогрева воздуха в камере до 600°С, мин., не более - 40 Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/ч - 2,7 Кол-во поддонов под хлебоформы, шт. - 4 Кол-во пекарных форм №7 (на одном поддоне), шт. - 48 Внутренние размеры камеры, Д×Ш×В, мм - 1755×1465×760 2. ШКАФ ХЛЕБОПЕКАРНЫЙ (МОДУЛЬ) – 2 Размеры загрузочного окна (проема), Д×Г×В, мм: - 1400×1300×250 Размеры нижней рабочей поверхности (пода): Ширина, мм – 1400; Глубина, мм - 1300 Объем камеры шкафа, м³ - 0,455 Время разогрева воздуха в камере до 260°С, мин., не более - 40 Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/ч - 11 Кол-во пекарных форм №7 на двух поддонах, шт. – 192</p>	

3. ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

1. Элементы линии раздачи			
1	Прилавок для столовых приборов и подносов ПСП-1	Габариты изделия – 550x700x1505 мм Материал изготовления н/сталь	
2	Прилавок холодильный с направляющими ПХВ-1-01	Полезный объем ванны прилавка – 0,044 куб.м Температура полезного объема – от 0 до +10 С Площадь одной полки – 0,57 куб.м Холод. Агент – R22 Мощность – 0,75 кВт Потребление электроэнергии в сутки – 7,6 кВт/час Габариты изделия – 1150x1020x1300 мм Масса – 95 кг Материал изготовления н/сталь	
3	Витрина холодильная ПХВ-2	Полезный объем ванны прилавка – 0,024 куб.м Полезный объем витрины прилавка – 0,5 куб.м Температура полезного объема – от -1 до -10 С Площадь одной полки – 2,12 куб.м Холод. Агент – R22 Мощность – 0,9 кВт Габариты изделия – 1150x700(с направляющими для подносов1020) x1600 мм Напряжение – 220В Масса – 170 кг; Материал изготовления н/сталь	
4	Прилавок-витрина холодильный ПХВ-3	Полезный объем, м ³ ванны прилавка - 0,044 витрины - 0,34 Температура полезного объема, °С - От -1 до -10°С Холод. Агент - R22 Мощность, кВт - 0,93 Габариты изделия, мм - 1150x700(1020*)x1600 Масса, кг – 170	
5	Прилавок-витрина тепловой ПВТ-2	Габариты изделия, мм - 1150x700(1020)x1600 Площадь одной полки, м ² - 0,53 Температура полезного объема, °С - от +35 до +75°С Кол-во полок, шт - 2 Мощность, кВт - 3 Масса, кг - 170	
6	Мармит 1-х блюд двухконфорочный МЭ-1-0,18	Габариты изделия – 1000x700/1020x900/1300 Мощность – 2,5 кВт Время разогрева до 150С – 20 мин. Масса – 110 кг Материал изготовления н/сталь	
7	Мармит 1-х блюд трехконфорочный МЭ-1-0,27	Габариты изделия – 1500x700/1020x900/1300 Кол-во конфорок – 3шт. Размер конфорки – 300x300мм. Мощность – 3,75 кВт Время разогрева до 150С – 20 мин. Масса – 110 кг Материал изготовления н/сталь	
8	Мармит 2-х блюд передвижной МЭВП-2С-80	Габаритные размеры – 1100x700/1020x900/1300 мм. Мощность - 1,5 кВт Время разогрева до 150С – 20 мин. Объем ванны – 10 л. Напряжение – 220 В. 5 гастроемкостей Масса изделия – 130 кг Материал изготовления н/сталь	

9	Мармит 2-х блюд МЭС-2С-80	Габариты изделия – 1100x700/1020x900/1300 мм. Кол-во гастроемкостей – 5 шт. Мощность – 1,5 (3x0,5) кВт. Время разогрева до 150С – 20 мин. Масса – 150 кг. Напряжение – 220 В. Материал изготовления н/сталь	
10	Мармит 2-х блюд МЭС-2И-80	Габариты изделия – 1100x700/1020x900/1300 мм. Кол-во гастроемкостей – 5 шт. Мощность – 1,5 (3x0,5) кВт. Время разогрева до 150С – 20 мин. Масса – 120 кг. Напряжение – 220 В. Инвентарный шкаф для посуды, 3 ящика для приборов Материал изготовления н/сталь	
11	Мармит 2-х блюд МЭВ-2С-80	Габариты изделия – 1100x700/1020x900/1300 мм. Кол-во гастроемкостей – 5 шт. Мощность – 1,5 (3x0,5) кВт. Время разогрева до 150С – 20 мин. Объем ванны – 10 л. Масса – 120 кг. Напряжение – 220 В. Материал изготовления н/сталь	
12	Мармит 2-х блюд МЭВ-2С.1-110	Габариты изделия – 1500x700/1020x900/1300 мм. Кол-во гастроемкостей – 5 шт. Мощность – 1,5 (3x0,5) кВт. Время разогрева до 150С – 20 мин. Масса – 120 кг. Напряжение – 220 В. Материал изготовления н/сталь	
13	Мармит комбинированный для 1-х и 2-х блюд МЭК-1	Габариты изделия, мм - 1200x700/1020x900/1300 Кол-во конфорок, шт. - 1 Мощность, кВт - 2,25 Площадь конфорки, м ² - 0,09 Комплектация с направляющими для подносов и верхними полками Напряжение, В - 220 Род тока - Переменный, 50 Гц Масса, кг - 150	
14	Прилавок для подогрева тарелок ППТ-160М	Максимальная загрузка тарелок, диаметр 175–240 мм, шт. - 160 (4x40) Габариты изделия, ДxШxВ, мм - 766x710x900 Мощность, кВт - 2 Время разогрева до температуры 150°С, мин. - 30 Температура нагрева, °С: верхних тарелок ≈ 30 нижних тарелок ≈ 60 Напряжение, В - 220	-
15	Прилавок для подогрева тарелок ППТ-80М	Максимальная загрузка тарелок, диаметр 175–240 мм, шт. - 80 (2x40) Габариты изделия, ДxШxВ, мм - 766x400x900 Мощность, кВт - 1 Время разогрева до температуры 150°С, мин. - 30 Температура нагрева, °С: верхних тарелок ≈ 30 нижних тарелок ≈ 60 Напряжение, В - 220	-
16	Стол нейтральный с направляющими для подносов СН-2	Габариты изделия – 1150x700/1020x900/1300 мм. Материал изготовления н/сталь	
17	Стол кассовый с направляющими для подносов СК-2	Габариты изделия – 1150x700/1020x900/1300 мм. Материал изготовления н/сталь	

4. МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ МЕБЕЛЬ

1. Шкафы, стойки, лари металлические для кухни			
1	Шкаф для хранения хлеба в тарелках ШХХ	Габаритные размеры – 660х640х1956мм 10 полок из н/стали Сварной Изготовлен из крашеного металла с полимерным покрытием	
2	Шкаф металлический для хранения хлеба в лотках ШХХ-1В	Габаритные размеры - 1593х510х1700мм. Двери-купе. Изготовлен из н/стали.	
3	Шкаф металлический для хранения хлеба в лотках ШХХ-2В	Габаритные размеры - 810х480х1700мм. Одна дверь. Изготовлен из н/стали.	
4	Шкаф для хранения столовой посуды ШХС	Габаритные размеры –1260х530х1956 мм. Изготовлен из крашеного металла	
5	Шкаф для хранения столовой посуды ШХС-Н	Габаритные размеры –1260х530х1956 мм. Изготовлен из н/стали.	
6	Стойка-шкаф для хранения уборочного инвентаря СУИ	Шкаф двухдверный Габаритные размеры – 600х500х1806 мм. Изготовлена из крашеного металла	
7	Стойка для кухонного инвентаря СКИ-В-2	Габаритные размеры – 640х400х1000мм Изготовлена из н/стали	
8	Ларь для хранения белья ЛБ	Габариты изделий: 1050×630×850 мм. Изготовлен из крашеного металла.	
9	Ларь для овощей ЛХК	Габариты изделия – 1050-630-850 мм. Материал изготовления – крашеный металл	

2. Шкафы для одежды, гардеробные

1	Шкаф для белья ШХБ	Габаритные размеры – 1050x630x1806 мм Сварной Изготовлен из металла с покрытием	-
2	Шкафы для хранения одежды ОД-411	Габаритные размеры –407×500×1800 мм 2-х секционный Сварной, неразборный Изготовлен из крашеного металла.	-
3	Шкаф для одежды ШГ-1(2x2,5)	Габаритные размеры - 500x500x1806 мм Сварной, не разборный Изготовлен из крашеного металла.	
4	Шкаф для одежды ШГ-1(2x3)	Габаритные размеры - 600x500x1806 мм Сварной, не разборный Изготовлен из крашеного металла.	
5	Шкаф для одежды ШГ-1(2x3,5)	Габаритные размеры - 700x500x1806 мм Сварной, не разборный Изготовлен из крашеного металла.	
6	Шкаф для одежды ШГР-1(2x3)	Габаритные размеры - 600x500x1806 мм Разборный Изготовлен из крашеного металла.	
7	Шкаф для одежды гардеробный МД-33,2	Габаритные размеры - 666x500x1850(без ножек 1650) мм Разборный, 2х секционный. Изготовлен из крашеного металла.	-
8	Шкаф для одежды гардеробный МД-33,3	Габаритные размеры - 999x500x1850 мм Разборный, 3х секционный. Изготовлен из крашеного металла.	
9	Секция шкафов для одежды 2МД-33,2	Габаритные размеры - 666x(500x2)x1850 мм Разборный, 2х секционный, спаренный Изготовлен из крашеного металла.	
10	Секция шкафов для одежды 2МД-33,3	Габаритные размеры - 999x(500x2)x1850 мм Разборный, 3х секционный, спаренный Изготовлен из крашеного металла.	-
11	Шкаф для одежды гардеробный, с вентиляцией МДв-33,2	Габаритные размеры - 666x500x1850(без ножек 1650) мм Разборный, 2х секционный. Изготовлен из крашеного металла.	-

12	Шкаф для одежды гардеробный, с вентиляцией МДв-33,3	Габаритные размеры - 999x500x1850 мм Разборный, 3х секционный. Изготовлен из крашеного металла.	
13	Секция шкафов для одежды 2МДв-33,3	Габаритные размеры - 999x1000x1850 мм Разборный, 3х секционный, спаренный Изготовлен из крашеного металла.	-
14	Скамья МД-09.000-01	Габаритные размеры - 800x250x380 мм Сварная Изготовлена из крашеного металла Верх проложен поролоном и обтянут кожзаменителем	-
15	Скамья МД-09.000-02	Габаритные размеры - 1000x250x380 мм Сварная Изготовлена из крашеного металла Верх проложен поролоном и обтянут кожзаменителем	-
3. Шкафы бухгалтерские, сейфы			
1	Шкаф бухгалтерский ШБ-12	Габаритные размеры - 879x385x1852 мм 2х дверный, полимерное покрытие, 8 полок, толщина металла 2 мм Изготовлен из крашеного металла.	
2	Шкаф бухгалтерский ШБ-12-01	Габаритные размеры - 910x460x1830 мм 2х дверный, полимерное покрытие, 8 полок, толщина металла 2 мм Изготовлен из крашеного металла.	
3	Шкаф бухгалтерский ШМ-2	Габаритные размеры - 400x350x1110 мм 1-но дверный, с кассой, полимерное покрытие, съемные полки. Изготовлен из крашеного металла.	
4	Шкаф бухгалтерский ШМ-4	Габаритные размеры - 450x350x1260 мм 2-х дверный, с кассой, полимерное покрытие, съемные полки. Изготовлен из крашеного металла.	
5	Шкаф бухгалтерский ШМ-5	Габаритные размеры - 400x350x1450 мм 3-х дверный, с кассой, полимерное покрытие, съемные полки. Изготовлен из крашеного металла.	

5. НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

5.1 СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

1. Столы производственные			
1	Стол производственный СП-42	Габаритные размеры –400×800×850 мм Сварной Бортик с 3-х сторон Столешница из н/стали Каркас крашенный металл	
2	Стол производственный СП-45	Габаритные размеры –1000×600×850 мм Сварной Бортик сзади Столешница из н/стали Каркас крашенный металл	
3	Стол производственный СП-46	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200х600х850 Бортики с 3х сторон Столешница из н/стали	
4	Стол производственный СП-47	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1500х600х850 Бортики с 3х сторон Столешница из н/стали	
5	Стол для очистки картофеля СП-30	Габаритные размеры - 1200х740х840 мм Разборный 1 съемная емкость Столешница из н/стали	
6	Стол для очистки картофеля СП-16	Габаритные размеры:1350х800х700 мм 4 съемных емкости, Размеры емкостей: 500х250х350 мм – 2шт., 400х250х350 мм – 2шт., Полностью из н/сталь	
7	Стол разделочный СП-10-2	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200х600х850 Столешница из н/стали	
8	Стол производственный СП-7	Габаритные размеры - 1350х800х850 мм Масса – 28кг. Столешница из н/стали	
9	Стол производственный СП-8	Габаритные размеры –940×600×850 мм Масса – 18,5 кг. Столешница из н/стали Каркас стальной с порошковой окраской Регулируемые по высоте ножки	
10	Стол производственный СП-10	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1000х600х850 С древесной подкладкой Столешница из н/стали	

11	Стол производственный СП-10-3	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1500×600×850 С древесной подкладкой Столешница из н/стали	
12	Стол производственный СП-1500В	Габаритные размеры – 1500×600×850 мм Столешница из н/стали Инвентарная полка	
13	Стол производственный СП-11	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200×800×850 С древесной подкладкой Столешница из н/стали	
14	Стол производственный СП-13	Габариты – 1200×800×850 мм Сварной 1 решётчатая полка	
15	Стол производственный СП-13-01	Габариты – 1200×800×850 мм Разборный 1 решётчатая полка	
16	Стол СП-14	Габаритные размеры – 1500×800×850(890) мм С бортиком Столешница из н/стали	-
17	Стол СП-41	Габаритные размеры – 1200×600×850 мм Столешница и 2 полки из н/стали, стол закрыт с трёх сторон панелями из н/стали	-
18	Стол-тумба с ящиками для инвентаря и столовых приборов СПР-4	Габаритные размеры - 1200×600×870 мм Инвентарный шкаф и 3 ящика Изготовлен из н/стали	
19	Стол с ящиками СПЯ-1200В	Габаритные размеры –1200×600×850 мм 2 выдвижных ящика Изготовлен из н/стали	
20	Стол для сбора отходов СП-15	Габариты – 1200×800×850 мм Одно отверстие для удаления пищевых остатков Столешница с бортиками — нержавеющая сталь, каркас — крашенный металл.	
21	Стол для переборки круп СП-17	Габаритные размеры - 1350×800×850 (950) мм, бортик с 3-х сторон, столешница из н/стали	
22	Стол передвижной для холодных закусок СП-18	Габаритные размеры - 1200(1350)×800×870 мм Изготовлен полностью из н/стали	

23	Стол передвижной для холодных закусок СП-18П	Габаритные размеры - 1200(1350)×800×870 мм Столешница из н/стали	
24	Стол производственный разборный СПР-6 6/12	Габаритные размеры – 1200х600х850 мм С полкой Столешница из н/стали Каркас крашенный металл	
25	Стол производственный разборный СПР-6 6/15	Габаритные размеры – 1500х600х850 мм С полкой Столешница из н/стали Каркас крашенный металл	
26	Стол производственный разборный СПР-6Ц 6/10Р	Габаритные размеры – 1000х600х800 мм С полкой-решеткой Столешница из н/стали Каркас крашенный металл	
27	Вставка межсекционная ВСМ-210	Габаритные размеры: 210х800х850 мм Столешница из н/стали Каркас из крашенного металла	
28	Вставка межсекционная ВСМ-420	Габаритные размеры: 420х800х850 мм Столешница из н/стали Каркас из крашенного металла	

5.2 СТЕЛЛАЖИ

1. Стационарные (неразборные - сварные) стеллажи

1	Стеллаж для хранения столовой посуды ССК-1	Габаритные размеры - 1620х600х1600 мм 5 полок, по 4 кассеты на одной полке. 8 кассет для стаканов; 12 кассет для тарелок. Материал изготовления: лист Ст3пс, $\neq 1,5 \times 1,25 \times 2,5$; Труба В10 25х25х1,5; лист 08Х18Т-М2а (АISI 409 2В) $\neq 0,8 \times 1 \times 2$ Поддон из н/стали (АISI 409 2В), посудосушители хромированные Каркас из крашенного металла	
2	Стеллаж для хранения столовой посуды ССК-1Н	Габаритные размеры - 1620х600х1600 мм 5 полок, по 4 кассеты на одной полке. 8 кассет для стаканов; 12 кассет для тарелок. Материал изготовления: лист 08Х18Т1-М2а (АISI 409 2В) $\neq 0,8 \times 1 \times 2$; $\neq 1,5 \times 1 \times 2$ ($\neq 1,5 \times 1,25 \times 2,5$); труба 08Х17Т (25х25х2,5) Каркас, поддон полностью из н/стали	
3	Стеллаж кухонный ССК-2	Габариты плиты Д×Ш×В, мм - 1200х600х1600 4 полки-решетки из н/стали Материал изготовления: лист 08Х18Т1-М2а (АISI 409 2В) $\neq 0,8 \times 1 \times 2$; $\neq 1,5 \times 1,25 \times 2,5$; труба 08Х17Т (25х25х2,5) Каркас сварной, из н/стали (АISI 409 2В)	
4	Стеллаж для хранения хлеба ССК-3	Габаритные размеры - 1564х650х2100 мм Направляющие на 20 лотков с хлебом. Материал изготовления: лист Ст3пс, $\neq 1,5 \times 1,25 \times 2,5$; Труба В10 (25х25х1,5) – уголок Каркас сварной из крашенного металла, направляющие н/сталь	

5	Стеллаж для лотков с хлебом СХ-800В	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 810×450×1758 Вместимость стеллажа - 9 лотков Масса, кг – 20 Материал изготовления: лист Ст3пс, \neq 1,5x1,25x2,5; Труба В10 (25x25x1,5) Каркас сварной из крашеного металла	
6	Стеллаж производственный ССК-4	Габариты – 1200x600x1600 мм 4 полки сплошные из н/стали Масса – 39 кг Материал изготовления: лист 12X18Н-10Т (AISI 304 2В) \neq 1x1,5x3; лист 08X18Т1 (AISI 409 2В) \neq 0,8x1x2; \neq 1,5x1,25x2,5; Труба В10 (25x25x1,5) Каркас сварной с порошковым покрытием	
7	Стеллаж для сушки кухонного инвентаря СКИ-В	Габаритные размеры 800x600x1600 мм Материал изготовления: полки - лист 08X18Т1-М2а (AISI 409 2В) \neq 0,8x1,25x2,5; трубы 08X17Т (25x25x1,5); труба 08X17Т (10x1,5) - стойка Каркас сварной, из н/стали (AISI 409 2В)	
8	Стеллаж для хранения и сушки поварского инвентаря СПИ-В	Габаритные размеры 800x600x1600 мм Материал изготовления: полки - лист 08X18Т1-М2а (AISI 409 2В) \neq 0,8x1,25x2,5; трубы 08X17Т (25x25x1,5); труба 08X17Т (10x1,5) – кронштейны; круг 08X17Т1 – диаметр 10 Каркас сварной, из н/стали (AISI 409 2В)	
2. Передвижные стеллажи			
1	Стеллаж металлический СПП-02	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 970×687×1600 Вместимость одной кассеты - 25 тарелок 6 полок, укомплектованы 3-мя сетками для глубоких и мелких тарелок Масса, кг – 55 Материал изготовления: лист 08X18Т1-М2а (AISI 409 2В) \neq 0,8x1x2 – подставка, кассета; \neq 1,5x1,25x2,5 – скоба, швеллер, перегородка; \neq 2x1,25x2,5 – уголок; \neq 3x1x2 – уголок, фланец труба 08X17Т (25x25x1,5) - стойка Каркас разборный, полностью из н/стали	
2	Стеллаж металлический СПП	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 970×687×1600 Вместимость одной кассеты - 25 тарелок 6 полок, укомплектованы 3-мя сетками для глубоких и мелких тарелок Масса, кг – 55 Материал изготовления: лист 08X18Т1-М2а (AISI 409 2В) \neq 0,8x1x2 – подставка, кассета; \neq 1,5x1,25x2,5 – скоба, перегородка; \neq 2x1,25x2,5 – уголок; \neq 3x1x2 – уголок, фланец труба 08X17Т (25x25x1,5) - стойка Каркас сварной, поддоны из н/стали	
3	Стеллаж металлический СПП-600В	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 900×600×1600 Вместимость одной кассеты - 25 тарелок 6 полок, укомплектованы 3-мя сетками для глубоких и мелких тарелок Масса, кг – 55 Материал изготовления: Ст3пс, \neq 0,8x1,25x2,5; \neq 3x1,25x2,5 – швеллер лист 08X18Т1-М2а (AISI 409 2В) \neq 1,5x1,5x3 – направляющие Труба В10 (25x25x1,5) Каркас сварной, направляющие из н/стали	
4	Стеллаж универсальный СП-16В	Габаритные размеры – 660/735x600/655x1610 мм 16 направляющих Материал изготовления: лист 08X18Т1-М2а (AISI 409 2В) \neq 3x1,25x2,5 – фланец; \neq 1,5x1,5x2,5 – уголок труба 08X17Т (25x25x1,5) - стойка Каркас сварной из н/стали	

5	Стеллаж для доставки холодных закусок (универсальный) ССК-6	Габаритные размеры - 1250x550x1360 мм Со сменными противнями Масса - 39 кг Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – уголок, полка; ≠ 1,5x1,25x2,5 – опора; ≠ 3x1x2 – фланец; 12X18H-10T (AISI 304 2B); труба 08X17T (25x25x1,5) – стойка, связь Каркас сварной из н/стали	
6	Стеллаж для доставки холодных закусок (универсальный) ССК-6П	Габаритные размеры - 1250x550x1360 мм Со сменными противнями Масса - 39 кг. Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – уголок, полка; лист Ст3пс, ≠ 1,5x1,25x2,5 – опора; ≠ 3x1,25x2,5 – фланец; труба В10 (25x25x1,5) - стойка, связь Каркас сварной из н/стали	
7	Стеллаж универсальный ССКП-1	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 1190×600×1435 Вместимость одной кассеты - 25 тарелок Масса, кг – 45 Материал изготовления: лист 12X18H-10T (AISI 304 2B); ≠ 0,8x1x2 - скоба (AISI 409 2B); ≠ 1x1x2 – поддон (AISI 409 2B); ≠ 1,5x1,25x2,5 – уголок; ≠ 3x1x2 – фланец; труба AISI 304 (25x25x1,5) – стойка, связь Каркас сварной из н/стали	
8	Стеллаж универсальный ССКП-1П	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 1190×600×1435 Вместимость одной кассеты - 25 тарелок, 12 посудосушителей Масса, кг – 45 Материал изготовления: лист Ст3пс, ≠ 0,8x1x2– скоба; ≠ 1,5x1,25x2,5 – уголок; ≠ 3x1x2 – фланец; лист 12X18H-10T (AISI 304 2B) ≠ 0,8x1x2 - поддон; труба В10 (25x25x1,5) - стойка, связь труба В10 (25x25x1,5) – стойка, связь Каркас сварной с покрытием	
9	Стеллаж для хранения столовой посуды ССК-1ВП	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 1143×338×1750 Количество рабочих полок, шт. - 5 Вместимость одной кассеты: глубоких и мелких тарелок – 25; бокалов и столовых приборов – 25; Диаметр кассеты – 125 мм Масса, кг – 39 Материал изготовления: лист Ст3пс ≠ 1,5x1,25x2,5; ≠ 3x1,25x3 лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8 или ≠ 1 – поддон труба В10 (25x25x1,5) – стойка, связь Каркас сварной из н/стали с последующим порошковым покрытием	
3. Стационарные (сборно-разборные модели) стеллажи			
1	Стеллаж для тарелок СР-7	Габариты изделия - 1156x605x1600 мм Разборный, 4 полки по 4 кассеты для тарелок Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1x2 – поддон, опора; ≠ 1,5x1,25x2,5 – уголок; ≠ 2x1x2 - стойка Каркас разборный, полностью из н/стали	
2	Стеллаж универсальный ССКПР-1	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 1190×600×1435 Вместимость одной кассеты - 25 тарелок, 12 посудосушителей Масса, кг – 45 Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1x2 – поддон, скоба; ≠ 1,5x1,25x2,5 – уголок; ≠ 3x1x2 – фланец; труба 08X17T (25x25x1,5) – поперечина, стойка Каркас разборный из н/стали	
3	Стеллаж для хранения столовой посуды ССКР-11	Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 1500×800×1800 Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1x2 – поперечина; ≠ 1,2x1x2 – профиль, косынка; лист Ст3пс ≠ 2x1,25x2,5 - стойка; ≠ 3x1,25x2,5 - планка Стойка из углеродистой стали, полки-решетки из н/стали	
4	Стеллаж СР4 4/6	Габаритные размеры – 600x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали	

5	Стеллаж CP4 4/8	<p>Габаритные размеры – 800x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
6	Стеллаж CP4 4/10	<p>Габаритные размеры – 1000x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
7	Стеллаж CP4 4/12	<p>Габаритные размеры – 1200x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
8	Стеллаж CP4 4/15	<p>Габаритные размеры – 1500x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
9	Стеллаж CP4 6/10	<p>Габаритные размеры – 1000x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
10	Стеллаж CP4 6/12	<p>Габаритные размеры – 1200x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
11	Стеллаж CP4 6/15	<p>Габаритные размеры – 1500x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
12	Стеллаж CP4 8/12	<p>Габаритные размеры – 1200x800x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки; стойки – уголок из н/стали Каркас разборный из н/стали</p>	
13	Стеллаж CP 4П 4/6	<p>Габаритные размеры – 600x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Sp3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла</p>	
14	Стеллаж CP 4П 4/8	<p>Габаритные размеры – 800x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Sp3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла</p>	

15	Стеллаж СР 4П 4/10	Габаритные размеры – 1000x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
16	Стеллаж СР 4П 4/12	Габаритные размеры – 1200x400x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
17	Стеллаж СР 4П 4/15	Габаритные размеры – 1500x400x1800 мм. 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
18	Стеллаж СР 4П 6/6	Габаритные размеры – 600x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
19	Стеллаж СР 4П 6/8	Габаритные размеры – 800x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
20	Стеллаж СР 4П 6/10	Габаритные размеры – 1000x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
21	Стеллаж СР 4П 6/12	Габаритные размеры – 1200x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
22	Стеллаж СР 4П 6/15	Габаритные размеры – 1500x600x1800 мм 4 полки сплошные Материал изготовления: лист Сп3пс ≠ 1,5x1,25x2,5 – профиль; ≠ 2x1,25x2,5 – стойка, косынка; ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки Каркас разборный из крашеного металла	
23	Полка (к стеллажам СР4) П-2 4/6	Габаритные размеры, ШxDxB - 350x600x40 мм Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
24	Полка (к стеллажам СР4) П-2 4/8	Габаритные размеры, ШxDxB - 350x800x40 мм Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
25	Полка (к стеллажам СР4) П-2 4/10	Габаритные размеры, ШxDxB - 350x1000x40 мм Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
26	Полка (к стеллажам СР4) П-2 4/12	Габаритные размеры, ШxDxB - 350x1200x40 мм Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
27	Полка (к стеллажам СР4) П-2 4/15	Габаритные размеры, ШxDxB - 350x1500x40 мм Материал изготовления: лист 08X18T1-M2a (AISI 409 2B) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-

28	Полка (к стеллажам СР4) П-2 6/10	Габаритные размеры, ШхДхВ - 600x1000x40 мм Материал изготовления: лист 08Х18Т1-М2а (АISI 409 2В) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
29	Полка (к стеллажам СР4) П-2 6/12	Габаритные размеры, ШхДхВ - 600x1200x40 мм Материал изготовления: лист 08Х18Т1-М2а (АISI 409 2В) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
30	Полка (к стеллажам СР4) П-2 6/15	Габаритные размеры, ШхДхВ - 600x1500x40мм Материал изготовления: лист 08Х18Т1-М2а (АISI 409 2В) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-
31	Полка (к стеллажам СР4) П-2 8/12	Габаритные размеры, ШхДхВ - 800x1200x40мм Материал изготовления: лист 08Х18Т1-М2а (АISI 409 2В) ≠ 0,8x1,25x2,5 – полки из н/стали	-

5.3 ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

1. Ванны моечные односекционные

1	Ванна моечная односекционная ВМ-1А	Габаритные размеры – 570x520x850 мм Глубина – 200 мм Объем – 45 л Мойка из н/стали	
2	Ванна моечная односекционная ВМ-1Б	Габаритные размеры - 570x800x850 мм Глубина – 350 мм Объем – 135 л Мойка из н/стали	
3	Ванна моечная односекционная ВМ-1Б-1	Габаритные размеры – 570x520x850 мм Глубина – 350 мм. Объем – 79 л Мойка из н/стали Каркас крашенный металл	
4	Ванна моечная односекционная ВМ-1	Габаритные размеры – 570x520x850 мм Глубина – 400 мм Объем – 90 л Мойка из н/стали	
5	Стол с моечной ванной ВМС-1Г	Габаритные размеры 1200x630x870 мм Глубина – 400 мм. Столешница из н/стали Каркас крашенный	-
6	Ванна моечная цельнотянутая односекционная 1ВМ-6/6/2,5	Габаритные размеры – 600x600x925 мм Глубина – 250 мм Объем – 50 л Полностью из н/стали	
7	Ванна моечная цельнотянутая односекционная 1ВМ-12/6/2,5	Габаритные размеры – 1200x600x925 мм Со столешницей Глубина – 250 мм Объем – 50л Полностью из н/стали	
8	Ванна моечная односекционная ВМП-400В	Габаритные размеры – 400x600x850 мм Передвижная Глубина – 350 мм Мойка из н/стали	
9	Ванна моечная односекционная ВМ-1200В-01	Габаритные размеры - 1200x800x890 мм Глубина – 400 мм Изготовлена из н/стали	

2. Ванны моечные двухсекционные

1	Ванна моечная односекционная ВМ-2А	Габаритные размеры – 1105x520x850 мм Глубина – 200 мм Объем – 2x90 л Мойка из н/стали	
2	Ванна моечная двухсекционная ВМ-2Б	Габаритные размеры – 1000x800x850 мм Глубина – 350 мм Объем – 2x115 л Мойка из н/стали	
3	Ванна моечная ВМ-2Б-1	Габаритные размеры – 1105x520x850 мм Глубина – 350 мм Объем – 2x79 л Мойка из н/стали	
4	Ванна моечная двухсекционная ВМ-2Б-2	Габаритные размеры – 1300x800x850 мм Глубина – 350 мм Мойка из н/стали	
5	Ванна моечная односекционная ВМ-2	Габаритные размеры – 1105x520x850 мм Глубина – 400 мм Объем – 2x90л Мойка из н/стали	
6	Ванны моечная двухсекционная, цельнотянутая 2ВМ-7	Габаритные размеры – 1200x700x925 мм Глубина - 300 мм Изготовлена полностью из н/стали	-
7	Ванна моечная цельнотянутая двойная 2ВМ-12/6/2,5	Габаритные размеры - 1200x600x925 мм Глубина – 250 мм Объем– 2x50 л Полностью из н/стали	

3. Ванны моечные трехсекционные

1	Ванна моечная трехсекционная ВМ-3А	Габаритные размеры – 1640x520x850 мм Глубина – 200 мм Объем – 3x45 л Мойка из н/стали	
2	Ванна моечная трехсекционная ВМ-3Б	Габаритные размеры – 1800x800x850 мм Глубина – 350 мм Объем – 3x140,5 л Мойка из н/стали	
3	Ванна моечная трехсекционная ВМ-3Б-1	Габаритные размеры – 1640x520x850 мм Глубина – 350 мм Объем – 3x79 л Каркас крашенная труба, мойка из н/стали	
4	Ванна моечная трехсекционная ВМ-3	Габаритные размеры – 1640x520x850 мм Глубина – 400 мм Объем – 3x90 л Мойка из н/стали	

5.4 ТЕЛЕЖКИ

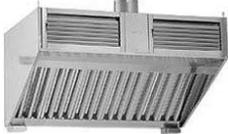
1. Тележки			
1	Тележка ТСП–2	<p>Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 950×600×900 Габариты полок, Д×Ш×В, мм - 740×460×35 2 полки из н/стали Максимальная нагрузка на полку, кг - 20 Расстояние между полками, мм – 500 Масса изделия, кг - 17,6</p>	
2	Тележка ТСП–2Н	<p>Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 950×600×900 Габариты полок, Д×Ш×В, мм - 740×460×35 2 полки из н/стали Максимальная нагрузка на полку, кг - 20 Расстояние между полками, мм – 500 Масса изделия, кг - 17,6 Изготовлена полностью из н/стали</p>	
3	Тележка ТСП–3	<p>Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 950×600×900 Габариты полок, Д×Ш×В, мм - 740×460×35 3 полки из н/стали Максимальная нагрузка на полку, кг - 20 Расстояние между полками, мм – 250 Масса изделия, кг - 19,6</p>	
4	Тележка ТСП–2-2	<p>Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 1100×725×890 Габариты полок, Д×Ш×В, мм - 652×842×40 2 полки из н/стали Максимальная нагрузка на полку, кг - 50 – 100 Масса изделия, кг - 32</p>	
5	Тележка для сбора посуды ТПП–600В	<p>Габаритные размеры - 981х664х880 мм Изготовлена из н/стали</p>	-
6	Тележка для перевозки посуды ТСП–20	<p>Габаритные размеры, Д×Ш×В, мм - 1389×565×1272 Вместимость тележки, шт. - 20 кассет для тарелок, шт. - 16 кассет для бокалов, или столовых приборов, шт. – 4 Изготовлена из н/стали</p>	
7	Тележка для перевозки посуды ТСП–20П	<p>Габаритные размеры, Д×Ш×В, мм - 1389×565×1272 Вместимость тележки, шт. - 20 кассет для тарелок, шт. - 16 кассет для бокалов, или столовых приборов, шт. – 4 Каркас выполнен из крашеного металла, кассеты д/тарелок и поддоны из н/стали.</p>	
8	Тележка для хранения лотков с хлебом СХП–14	<p>Габариты изделия, Д×Ш×В, мм - 920×830×1450 Расстояние между направляющими, мм – 180 На 14 лотков Масса изделия, кг - 53,3 Изготовлена из крашеного металла</p>	
9	Тележка складская ТГ–150	<p>Габариты изделия, Д×Ш×В: 1050×630×1000 мм Платформа – 800х630 мм Изготовлена из крашеного металла</p>	

5.5 ПОЛКИ КУХОННЫЕ

1. Полки кухонные			
1	Полка навесная открытая ПН-1-3*6	Габаритные размеры: 600x300x600 мм Открытая Внутренняя полка сплошная Полностью из н/стали.	
2	Полка навесная открытая ПН-1-3*9	Габаритные размеры: 900x300x600 мм Открытая Внутренняя полка сплошная Полностью из н/стали.	
3	Полка навесная открытая ПН-1-3*12	Габаритные размеры: 1200x300x600 мм Открытая Внутренняя полка сплошная Полностью из н/стали.	
4	Полка навесная ПН-3-4*9	2 дверки из оргстекла Габаритные размеры – 900x400x600 мм Внутренняя полка сплошная Полностью из н/стали	
5	Полка навесная открытая ПН-2-3x12	Габаритные размеры: 1200x300x600 мм Открытая Полностью из н/стали.	-
6	Полка навесная ПН-4-4*12	2 дверки из оргстекла Габаритные размеры – 1200x400x600 мм Внутренняя полка сплошная Полностью из н/стали	
7	Полка открытая с боковыми бортами ПО-950	Габаритные размеры – 950x300 мм Полка-лист Полностью из н/стали.	-
8	Полка открытая с боковыми бортами ПО-1200	Габаритные размеры – 1200x300 мм Полка-лист Полностью из н/стали.	-
9	Полка для крышек ПК-600	Габаритные размеры – 600x350x300 мм 15 секций, перфарированная Полностью из н/стали	
10	Полка для досок разделочных ПД-600	Габаритные размеры – 600x350x300 мм 9 секций, перфарированная Полностью из н/стали	
11	Полка для столовой посуды ПС-600	Габаритные размеры – 580x270x150 мм Открытая С боковыми облицовками Полностью из н/стали	-
12	Полка для столовой посуды ПС-900	Габаритные размеры – 880x270x150 мм Открытая С боковыми облицовками Полностью из н/стали	-

6. СПЕЦИАЛЬНОЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Специальное и дополнительное оборудование			
1	Контейнер для овощей К-2	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1003×803×500 (525) Решетчатый Изготовлена из н/стали	
2	Ящик-носилки для мяса и рыбы ЯН-1	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1600×570×600/631 Емкость из н/стали	
3	Ящик-носилки для овощей ЯН-2	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1600×570×600 Емкость из н/стали	
4	Комплект тары для продуктов ЯН-3	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1690×518×830 Переносной 5 емкостей Ящики изготовлены из н/стали, каркас — крашенный	
5	Бак для отходов Б-1	Габариты, Д×Ш×В, мм – 534/654×334×366/396 С крышкой Изготовлен из н/стали	
6	Подставка под кипяtilьник ПП-1	Габаритные размеры – 500x350x500мм. Решетчатая Изготовлена из крашеного металла	-
7	Подтоварник ПТ-500	Габаритные размеры – 750x500x400 мм Полка из н/стали	
8	Подтоварник ПТ-1500	Габаритные размеры – 1500x1000x300 мм Полка из н/стали	
9	Подтоварник металлический ПТ-1000-1	Габаритные размеры – 1000x630x280 мм Полка из н/стали	

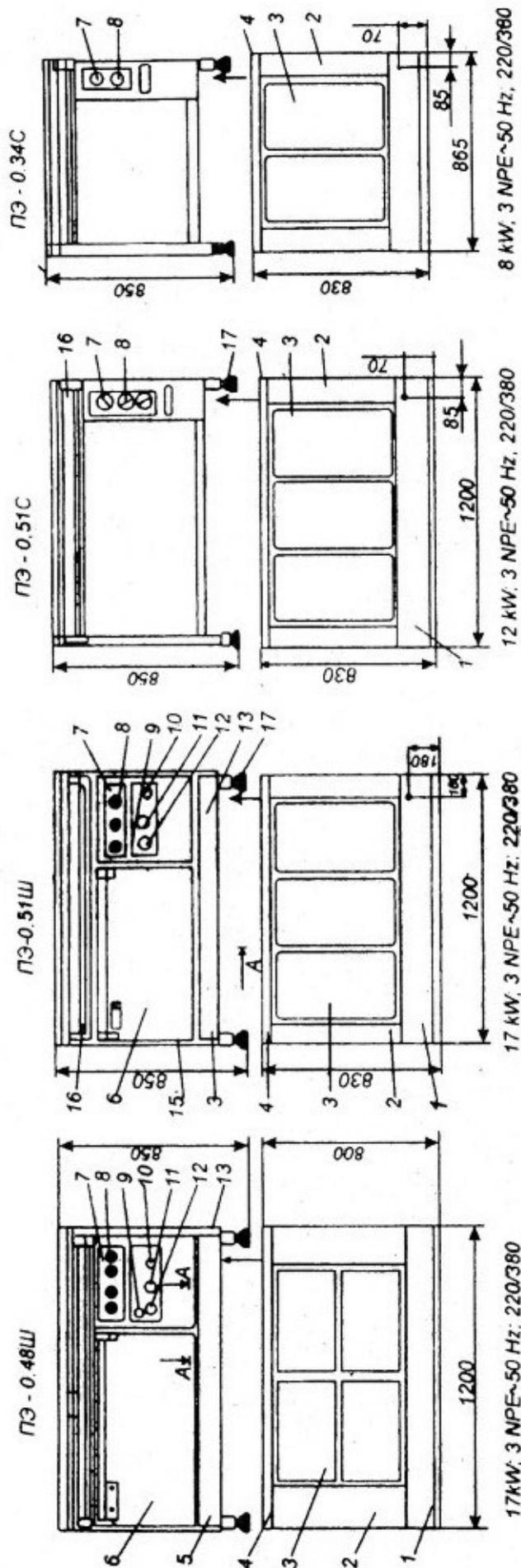
10	Ванна и стойки для подвешивания мясных туш ВСК	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1800×800×2000 Разборная 10 крючков Изготовлена из н/стали	
11	Стойка для подвешивания мясных туш СПТ	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1793×793×1973 Неразборная Сварная Комплектуется крючками (10 шт.). Изготовлена полностью из н/стали,	
12	Стойка для подвешивания мясных туш СПТР-1	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1797×793×2000 Разборная Сварная Комплектуется крючками (10 шт.). Изготовлена полностью из н/стали,	
13	Песколовка П-1	Габариты, Д×Ш×В, мм - 630×400×300 Перфорированная Масса – 5,5 кг Изготовлена полностью из н/стали	
14	Песколовка П-2	Габариты, Д×Ш×В, мм - 1100×400×300 Перфорированная Масса – 8,5 кг Изготовлена полностью из н/стали	
15	Местный вентиляционный отсос ВМО-1,2	Габаритные размеры - 1200×780×580 мм Масса – 40 кг Диаметр патрубка 150 мм Размеры фильтра – 160×300 мм Изготовлен из н/стали	

7. ЗИП И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

1. Емкости, противни, формы хлебопекарные			
1	Емкость к плитам АШГ 8.030.034 (GN1/1)	Габаритные размеры – 530×325×35 мм Изготовлена из пищевого металла	
2	Противень ПР-2-01	Габаритные размеры - 630×440×40 мм Изготовлен из углеродистой стали	
3	Противень ПР-2	Габаритные размеры - 630×440×40 мм Изготовлен из н/сталь	

4	Противень ШЖЭ-0,68П.00.381	Габаритные размеры - 680x500x30 мм Изготовлен из пищевого металла	
5	Противень ШЖЭ-0,68.00.381	Габаритные размеры - 680x500x30 мм Изготовлен из н/стали	
6	Хлебная форма Мк-7	Хлебная форма №7 — сварная, для выпечки хлебных буханок Материал изготовления — углеродистая сталь	
2. Конфорки чугунные, ТЭНовые и спирали			
1	Конфорка чугунная в сборе КЭ-0,17/4	Вид конфорки - Чугунное литье с теплоизоляционным материалом Мощность, кВт - 4 Габариты изделия, Д×Ш, мм - 320×530 Масса, кг – 30	
2	Конфорка чугунная в сборе КЭ-0,12/3	Вид конфорки - Чугунное литье с теплоизоляционным материалом Мощность, кВт - 3 Габариты изделия, Д×Ш, мм - 290×420 Масса, кг - 20	
3	Конфорка чугунная КЭ-0,09/2,5	Вид конфорки - Чугунное литье с теплоизоляционным материалом Мощность, кВт – 2,5 Габариты изделия, Д×Ш, мм - 300×300 Масса, кг - 12	
4	Конфорка ТЭНовая ККЭ-0,12/3,1	Вид конфорки - ТЭНовая кассета Мощность, кВт - 3,1 Габариты изделия, Д×Ш,мм - 290×420	
5	Конфорка ТЭНовая ККЭ-0,17/4,1	Вид конфорки - ТЭНовая кассета Мощность, кВт - 4,1 Габариты изделия, Д×Ш,мм - 320×530	
6	Спираль в сборе	С керамикой к плитам и сковородам электрическим	

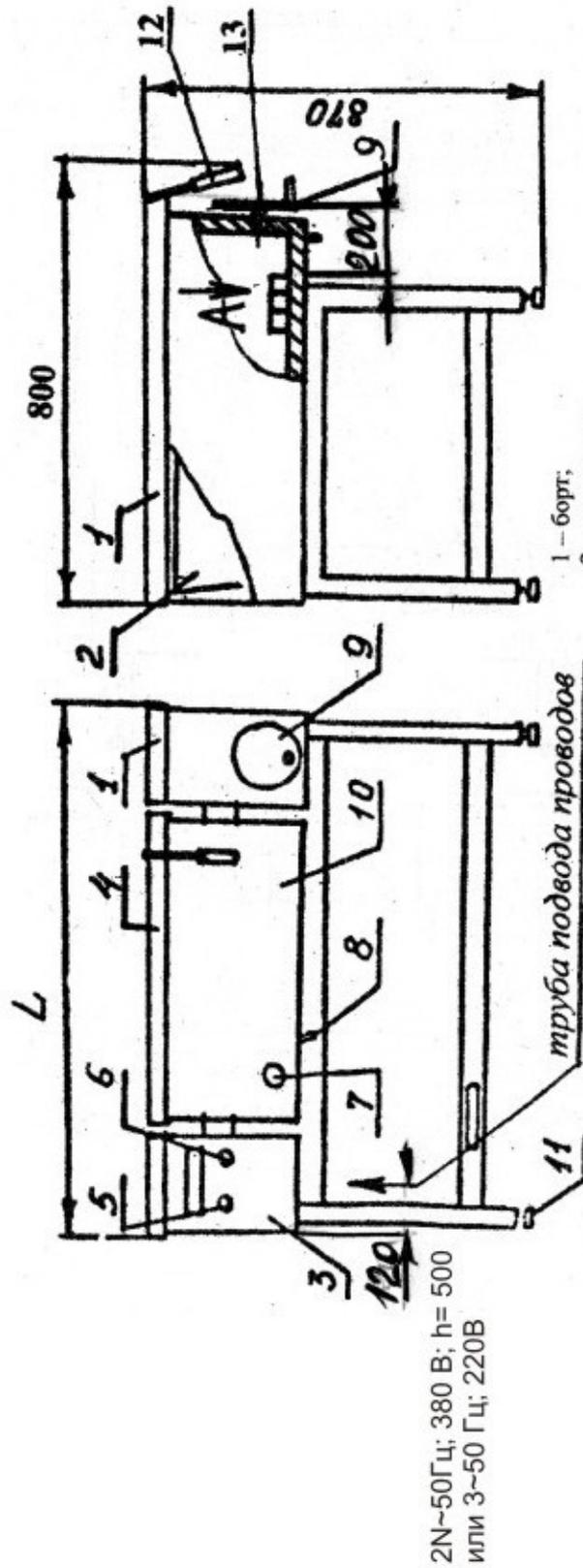
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 - стол; 2 - борт; 3 - конфорка; 4 - ограждение; 5 - облицовка; 6 - дверь; 7 - панель; 8 - переключатель конфорки; 9 - сигнальная арматура. | <ul style="list-style-type: none"> 10 - сигнальная арматура; 11 - переключатель шкафа; 12 - датчик- реле температуры; 13 - облицовка; 14 - облицовка; 15 - облицовка; 16 - поддон; 17 - опора |
|--|---|

Рис. 1

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

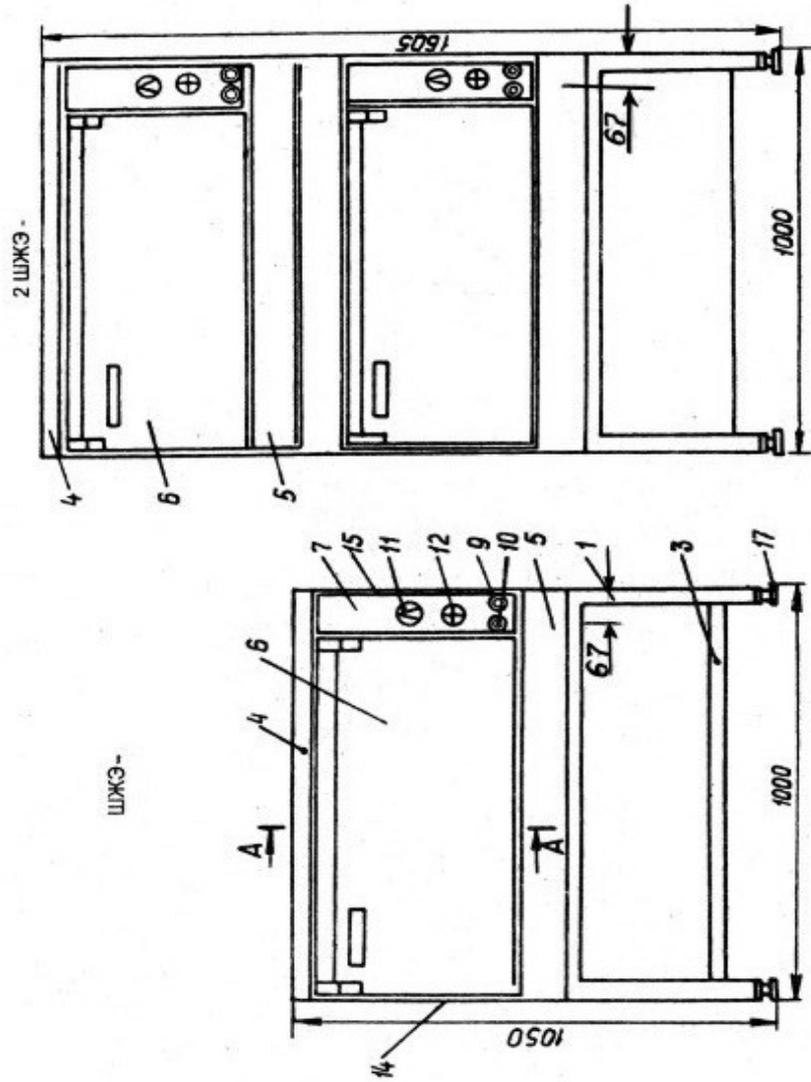


- 1 – борт;
- 2 – сковорода;
- 3 – панель;
- 4 – крышка;
- 5,6 – сигнальная арматура (Н1; Н2);
- 7 – датчик-реле температуры (В2);
- 8 – термоограничитель (В1);
- 9 – маховик с ручкой;
- 10 – облицовка;
- 11 – опора;
- 12 – ручка крышки поз. 4;
- 13 – вал привода поворота чаши;
- 14 – электроизоляционная трубка;
- 15 – блок зажимов;
- 16 – винт заземления.

Рис. 1

СЭ-0,25, СЭЧ-0,25 L=1000 мм
СЭ-0,45, СЭЧ-0,45 L=1440 мм

ШКАФЫ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЕ



2N-50Гц; 380 В; η= 450
или 3-50 Гц; 220В

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

