

2025



ПРОИЗВОДСТВО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ



**KRONER**

**ООО «Кронер»** - динамично развивающееся производство профессионального холодильного, теплового и нейтрального оборудования с 2018 года.

**Миссия компании** – современное, надежное и качественное оборудование каждому профессионалу своего дела.

**Территория завода «Кронер»** – это два цеха площадью более 3 000 м<sup>2</sup>, оснащенных высокотехнологичным оборудованием с ЧПУ известных мировых производителей. Парк станков постоянно расширяется, а работа по оптимизации и улучшению эффективности производства не прекращается.



Из года в год мы накапливаем знания и уникальный опыт, стремимся совершенствовать выпускаемую продукцию, достигая новых вершин.

Непрерывное изучение и анализ новейших мировых разработок и тенденций в производстве оборудования для профессиональной кухни, позволяет выводить на рынок и предлагать лучшие решения, максимально удовлетворяющие растущие потребности.

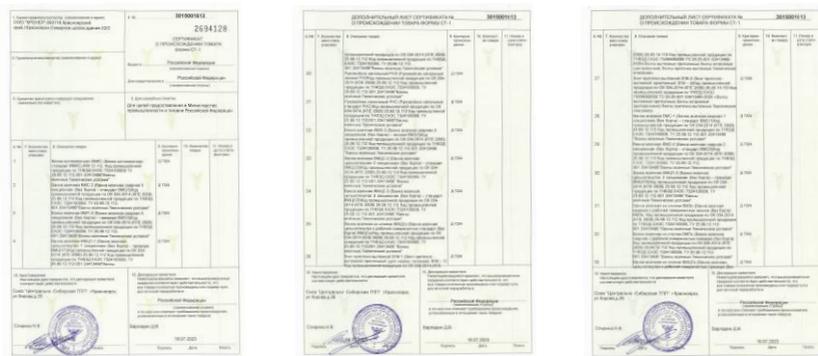
Неустанно совершенствуем технологические процессы и улучшаем функциональные, эксплуатационные и эстетические характеристики выпускаемых изделий.

**Коллектив Kroner** – это команда высококлассных специалистов с большим опытом работы. Внутренняя система обучения и повышения квалификации позволяют каждому сотруднику совершенствоваться и двигаться по карьерной лестнице внутри компании.



**Собственный инженерно-конструкторский отдел** позволяет осуществлять не только разработку новых моделей оборудования, но и реализовывать нестандартные проекты заказчиков. Непосредственное взаимодействие конструктора и сотрудников цеха обеспечивают максимально эффективную работу и высокий результат.

## Вся продукция компании «Кронер» имеет сертификат СТ-1 о Российском происхождении Минпромторга РФ.



Компания «Кронер» реализует продукцию через официальных дилеров. Бренд представлен на всей территории Российской Федерации, а так же в республике Казахстан. Становясь нашим партнером, Вы получаете все преимущества сотрудничества с нами – самые выгодные цены, дилерские скидки, оперативное выполнение заказов. Выстраивая взаимоотношения с партнерами, мы руководствуемся принципами открытости, честности, оперативности и лояльности.

За последние годы на счету компании «Кронер» успешно реализованные проекты по комплексному оснащению предприятий общественного питания: от муниципальных и бюджетных организаций, до модных кафе и ресторанов.

📍 ООО «Кронер», 660118, г. Красноярск,  
Северное шоссе, 22/2



+7 (391) 205-40-33  
info@kroner.pro  
www.kroner.pro

**ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ****Столы холодильные**

Боковой агрегат.....	10
Для салатов.....	14
Нижний агрегат.....	16
Для пиццы.....	18

<b>Шафы холодильные.....</b>	<b>20</b>
------------------------------	-----------

**ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

<b>Плиты индукционные.....</b>	<b>24</b>
--------------------------------	-----------

<b>Плиты электрические.....</b>	<b>26</b>
---------------------------------	-----------

**НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ****Столы**

Столы разделочные.....	30
Столы-тумбы.....	33
Столы для посудомоечных машин...34	
Столы для сбора отходов.....	36
Столы специальные.....	37
Столы для сыра.....	39

**Ванны моечные**

Ванны моечные сварные.....	40
Ванны моечные цельнотянутые.....	43
Ванны моечные сварные со столом.....	45
Ванны моечные цельнотянутые со столом.....	47
Ванны для обработки яиц.....	48
Ванны моповые.....	48
Ванны-тумбы сварные.....	49
Ванны-тумбы цельнотянутые.....	50
Рукомойники.....	51
Жироуловители.....	53

**Стеллажи**

Стеллажи кухонные.....	54
Стеллажи для сушки посуды.....	55

**Полки**

Полки сплошные/перф.....	56
Полки полуоткрытые.....	56
Полки закрытые.....	57
Полки для сушки посуды.....	57
Полка-шкаф для сушки посуды.....	57
Полки настенные с регулировкой высоты.....	58
Полки для сушки досок.....	58
Полки настольные.....	59

**Тележки**

Тележки-шпильки для противней.....	60
для гастроремкостей.....	61
для подносов.....	61
универсальные.....	62
Тележки для хлебных лотков.....	62
Тележки для ротационных печей.....	63
Тележки сервировочные.....	64
Тележки для сбора посуды.....	64
Тележки для тарелок.....	65
Тележки для гастроремкостей.....	65
Тележка платформенная.....	65

<b>Подставки</b>		<b>Оборудование для прачечной</b>	
под пароконвектомат.....	66	Стеллаж для белья.....	75
под конвекционную печь.....	66	Тележки для белья.....	75
под кипятильник.....	67		
универсальные.....	67	<b>Инвентарь</b>	
<b>Подтоварники.....</b>	<b>68</b>	Противни.....	76
		Формы для пиццы.....	76
<b>Шкафы</b>		Оборудование для фаст-фуда.....	76
Шкаф кухонный для хлеба.....	69		
Шкаф кухонный закрытый.....	69	<b>Оборудование для мясопереработки</b>	
Шкаф для одежды.....	70	Вешало для туш.....	77
Шкаф для хоз. инвентаря.....	70	Стол для мясопереработки.....	77
Шкаф для одежды с 2-мя модулями.....	70	Тележка-чан.....	77
Шкафы пожарные.....	71	Колёсоотбойники.....	77
		Колбасные рамы.....	78
<b>Оборудование для овощей</b>		Стеллажи для дефростации.....	78
Ларь для хранения овощей.....	72	Тележка для ящиков.....	78
Ящик для хранения овощей.....	72		
Тележка для овощей.....	72		
<b>Зонты вентиляционные.....</b>	<b>73</b>		





**ХОЛОДИЛЬНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ**

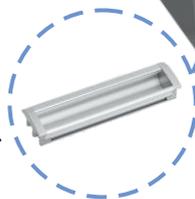
Цельнозаливная пенополиуретаном столешница толщиной 50 мм из шлифованной нержавеющей стали создаёт дополнительное рабочее пространство на кухне. Устойчива к механическим воздействиям. Допустимая нагрузка до 150 кг.



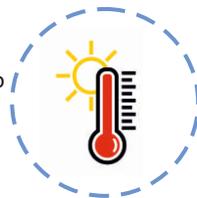
Цельнозаливной корпус толщиной 50 мм из шлифованной нержавеющей стали имеет отличную теплоизоляцию, что существенно экономит расход электроэнергии.



Ручки интегрированы в полотно дверей и ящиков. Они изготовлены из высококачественного алюминия.

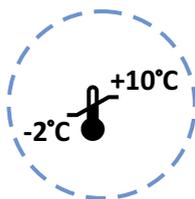


Оборудование соответствует тропическому классу и рассчитано на надёжную работу при высокой температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности воздуха до 80%.





Электронный контроллер управления снабжен температурным датчиком, позволяющим выполнить настройку в камере с точностью до десятых долей градусов.



Диапазон рабочей температуры от -2 до +10°C.



Автоматический возвратный механизм доводчика двери с фиксацией открытого положения.



Двери и ящики имеют эластичный уплотнитель из ПВХ с магнитной вставкой. Этот элемент отвечает за сохранение холода внутри камеры.



Конструкция исключает острые углы.

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Расположение агрегата:** сбоку справа.  
**Диапазон рабочих температур:** от – 2 до +10.

**Корпус:** цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

**Задняя стенка:** оцинкованная сталь.

**Толщина теплоизоляции:** 50 мм.

**Столешница:** с бортом / без борта.

**Управление:** электронное.

**Ножки:** регулируемые по высоте.

**Двери/ящики:** с магнитным уплотнителем.  
**Ручки:** из алюминия встроены в полотно ящиков/дверей.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности воздуха до 80%.

### **СХ 2-140-60 / СХ6 2-140-60**

**Габаритные размеры:** 1400x600x850 мм.

**Количество дверей:** 2.

**Общий полезный объем:** 300 литров.

### **СХ 2-140-70 / СХ6 2-140-70**

**Габаритные размеры:** 1400x700x850 мм.

**Количество дверей:** 2.

**Общий полезный объем:** 345 литров.



### **СХ 4я-140-60 / СХ6 4я-140-60**

**Габаритные размеры:** 1400x600x850 мм.

**Количество ящиков:** 4.

**Общий полезный объем:** 300 литров.

### **СХ 4я-140-70 / СХ6 4я-140-70**

**Габаритные размеры:** 1400x700x850 мм.

**Количество ящиков:** 4.

**Общий полезный объем:** 345 литров.



### **СХ 1/2я-140-60 / СХ6 1/2я-140-60**

**Габаритные размеры:** 1400x600x850 мм.

**Количество дверей:** 1.

**Количество ящиков:** 2.

**Общий полезный объем:** 300 литров.

### **СХ 1/2я-140-70 / СХ6 1/2я-140-70**

**Габаритные размеры:** 1400x700x850 мм.

**Количество дверей:** 1.

**Количество ящиков:** 2.

**Общий полезный объем:** 345 литров.





**СХ 3-180-60 / СХ6 3-180-60**

Габаритные размеры: 1845x600x850 мм.  
Количество дверей: 3.  
Общий полезный объем: 435 литров.

**СХ 3-180-70 / СХ6 3-180-70**

Габаритные размеры: 1845x700x850 мм.  
Количество дверей: 3.  
Общий полезный объем: 505 литров.



**СХ 6я-180-60 / СХ6 6я-180-60**

Габаритные размеры: 1845x600x850 мм.  
Количество ящиков: 6.  
Общий полезный объем: 435 литров.

**СХ 6я-180-70 / СХ6 6я-180-70**

Габаритные размеры: 1845x700x850 мм.  
Количество ящиков: 6.  
Общий полезный объем: 505 литров.



**СХ 2/2я-180-60 / СХ6 2/2я-180-60**

Габаритные размеры: 1845x600x850 мм.  
Количество дверей: 2.  
Количество ящиков: 2.  
Общий полезный объем: 435 литров.

**СХ 2/2я-180-70 / СХ6 2/2я-180-70**

Габаритные размеры: 1845x700x850 мм.  
Количество дверей: 2.  
Количество ящиков: 2.  
Общий полезный объем: 505 литров.



**СХ 1/4я-180-60 / СХ6 1/4я-180-60**

Габаритные размеры: 1845x600x850 мм.  
Количество дверей: 1.  
Количество ящиков: 4.  
Общий полезный объем: 435 литров.

**СХ 1/4я-180-70 / СХ6 1/4я-180-70**

Габаритные размеры: 1845x700x850 мм.  
Количество дверей: 1.  
Количество ящиков: 4.  
Общий полезный объем: 505 литров.

## **R** СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ САЛАТОВ (саладетта)

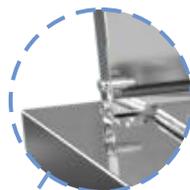
Саладетта – это один из важнейших и незаменимых столов для профессиональной кухни на предприятии общественного питания, в меню которого присутствуют салаты, сэндвичи, холодные закуски.

Наличие стола холодильного для салатов позволяет сделать работу повара более комфортной, давая возможность отдавать готовые блюда высокого качества быстро. Конструкция обеспечивает равномерное охлаждение продуктов, не только находящихся в его внутреннем объеме, но так же размещаемых в gastronorm-емкостях, специально установленных в отверстие столешницы. Именно такое конструкторское решение отвечает за гарантируемую свежесть всех ингредиентов и удобство работы повара, потому что все необходимые составляющие будущего блюда располагаются непосредственно прямо перед ним.

Распашная крышка из нержавеющей стали защищает содержимое gastronorm-емкостей, которые установлены в столешницу. Для дополнительного комфорта, она надежно фиксируется в открытом положении.



Глубина gastronorm-емкости до 150 мм включительно.



## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Расположение агрегата:** сбоку справа.

**Диапазон рабочих температур:** от – 2 до +10.

**Корпус:** цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

**Задняя стенка:** оцинкованная сталь.

**Толщина теплоизоляции:** 50 мм.

**Столешница:** с бортом / без борта.

**Управление:** электронное.

**Ножки:** регулируемые по высоте.

**Двери:** с магнитным уплотнителем.

**Ручки:** из алюминия встроены в полотно дверей.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности воздуха до 80%.



### **СХС 2-140-70 / СХС6 2-140-70**

**Габаритные размеры:** 1400x700x850 мм.

**Количество дверей:** 2.

**Вместимость:** 5xGN 1/6.

**Общий полезный объем:** 345 литров.



### **СХС 3-180-70 / СХС6 3-180-70**

**Габаритные размеры:** 1845x700x850 мм.

**Количество дверей:** 3.

**Вместимость:** 8xGN 1/6.

**Общий полезный объем:** 505 литров.

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Расположение агрегата:** снизу.

**Диапазон рабочих температур:** от – 2 до +10.

**Корпус:** цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

**Задняя стенка:** оцинкованная сталь.

**Толщина теплоизоляции:** 50 мм.

**Столешница:** с бортом / без борта.

**Управление:** электронное.

**Ножки:** регулируемые по высоте.

**Двери/ящики:** с магнитным уплотнителем.

**Ручки:** из алюминия встроены в полотно ящиков/дверей.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности воздуха до 80%.

### **СХ 2-100-60 / СХ6 2-100-60**

**Габаритные размеры:** 1000x600x850 мм.

**Количество дверей:** 2.

**Общий полезный объем:** 210 литров.

### **СХ 2-100-70 / СХ6 2-100-70**

**Габаритные размеры:** 1000x700x850 мм.

**Количество дверей:** 2.

**Общий полезный объем:** 240 литров.



### **СХ 4я-100-60 / СХ6 4я-100-60**

**Габаритные размеры:** 1000x600x850 мм.

**Количество ящиков:** 4.

**Общий полезный объем:** 210 литров.

### **СХ 4я-100-70 / СХ6 4я-100-70**

**Габаритные размеры:** 1000x700x850 мм.

**Количество ящиков:** 4.

**Общий полезный объем:** 240 литров.



### **СХ 1/2я-100-60 / СХ6 1/2я-100-60**

**Габаритные размеры:** 1000x600x850 мм.

**Количество ящиков:** 2.

**Количество дверей:** 1.

**Общий полезный объем:** 210 литров.

### **СХ 1/2я-100-70 / СХ6 1/2я-100-70**

**Габаритные размеры:** 1000x700x850 мм.

**Количество ящиков:** 2.

**Количество дверей:** 1.

**Общий полезный объем:** 240 литров.





**СХ 3-150-60 / СХ6 3-150-60**

Габаритные размеры: 1500x600x850 мм.  
Количество дверей: 3.  
Общий полезный объем: 320 литров.

**СХ 3-150-70 / СХ6 3-150-70**

Габаритные размеры: 1500x700x850 мм.  
Количество дверей: 3.  
Общий полезный объем: 375 литров.



**СХ 6я-150-60 / СХ6 6я-150-60**

Габаритные размеры: 1500x600x850 мм.  
Количество ящиков: 6.  
Общий полезный объем: 320 литров.

**СХ 6я-150-70 / СХ6 6я-150-70**

Габаритные размеры: 1500x700x850 мм.  
Количество ящиков: 6.  
Общий полезный объем: 375 литров.



**СХ 2/2я-150-60 / СХ6 2/2я-150-60**

Габаритные размеры: 1500x600x850 мм.  
Количество дверей: 2.  
Количество ящиков: 2.  
Общий полезный объем: 320 литров.

**СХ 2/2я-150-70 / СХ6 2/2я-150-70**

Габаритные размеры: 1500x700x850 мм.  
Количество дверей: 2.  
Количество ящиков: 2.  
Общий полезный объем: 375 литров.



**СХ 1/4я-150-60 / СХ6 1/4я-150-60**

Габаритные размеры: 1500x600x850 мм.  
Количество дверей: 1.  
Количество ящиков: 4.  
Общий полезный объем: 320 литров.

**СХ 1/4я-150-70 / СХ6 1/4я-150-70**

Габаритные размеры: 1500x700x850 мм.  
Количество дверей: 1.  
Количество ящиков: 4.  
Общий полезный объем: 375 литров.

## **R** СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Столы для пиццы используются на предприятиях общественного питания и торговли для раскатки теста и обработки ингредиентов, используемых для приготовления пиццы и других блюд, а так же для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.

Модель совмещает в себе большую рабочую поверхность и охлаждаемый объем. Такое решение значительно упрощает работу повара - все необходимые компоненты находятся под рукой. Корпус и столешница выполнены из нержавеющей стали.

Распашная крышка из нержавеющей стали защищает содержимое гастроемкостей, которые установлены в столешницу. Для дополнительного комфорта, она надежно фиксируется в открытом положении.

Глубина гастроемкости до 150 мм включительно.

472 мм

Большая глубина рабочей поверхности - 472 мм.

Фронтальная сторона столешницы выполнена с помощью гибочного оборудования и не имеет отверстий, исключая даже частичное попадание и оседание продуктов.



### СХП 2-100-70

Расположение агрегата: нижнее.  
 Габаритные размеры: 1000х700х990 мм.  
 Высота до края столешницы: 850 мм.  
 Глубина рабочей поверхности: 472 мм.  
 Количество дверей: 2.  
 Общий полезный объём: 240 литров.  
 Вместимость гастроемкостей: 5 GN1/6.  
 Глубина гастроемкости: до 150 мм.



### СХП 3-150-70

Расположение агрегата: нижнее.  
 Габаритные размеры: 1500х700х990 мм.  
 Высота до края столешницы: 850 мм.  
 Глубина рабочей поверхности: 472 мм.  
 Количество дверей: 3.  
 Общий полезный объём: 375 литров.  
 Вместимость гастроемкостей: 8 GN1/6.  
 Глубина гастроемкости: до 150 мм.



### СХП 2-140-70

Расположение агрегата: сбоку справа.  
 Габаритные размеры: 1400х700х990 мм.  
 Высота до края столешницы: 850 мм.  
 Глубина рабочей поверхности: 472 мм.  
 Количество дверей: 2.  
 Общий полезный объём: 345 литров.  
 Вместимость гастроемкостей: 5 GN1/6.  
 Глубина гастроемкости: до 150 мм.



### СХП 3-180-70

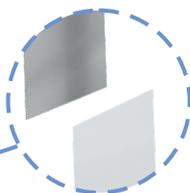
Расположение агрегата: сбоку справа.  
 Габаритные размеры: 1845х700х990 мм.  
 Высота до края столешницы: 850 мм.  
 Глубина рабочей поверхности: 472 мм.  
 Количество дверей: 3.  
 Общий полезный объём: 505 литров.  
 Вместимость гастроемкостей: 8 GN1/6.  
 Глубина гастроемкости: до 150 мм.



Электронный контроллер управления снабжен температурным датчиком, позволяющим выполнить настройку в камере с точностью до десятых долей градусов.



Автоматический возвратный механизм доводчика двери с фиксацией открытого положения.



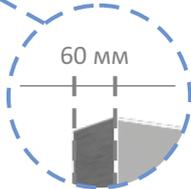
Корпус из нержавеющей стали или окрашенного металла.



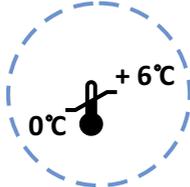
Гастро-нормированные полки-решётки.



Двери имеют эластичный уплотнитель из ПВХ с магнитной вставкой. Этот элемент отвечает за сохранение холода внутри камеры.



Теплоизоляция цельнозаливного корпуса 60 мм.



Диапазон рабочей температуры от 0 до +6°C.

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Расположение агрегата:** верхнее.

**Диапазон рабочих температур:** от 0 до +6.

**Корпус:** цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали/окрашенного металла.

**Толщина теплоизоляции:** 60 мм.

**Управление:** электронное.

**Ножки:** регулируемые по высоте.

**Двери:** с магнитным уплотнителем.

**Ручки:** шлифованная нержавеющая сталь/окрашенный металл.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности воздуха до 80%.



**SGn-500**

**Корпус:** шлифованная нержавеющая сталь.



**SG-500**

**Корпус:** окрашенный металл.

### SGn-500 / SG-500

**Габаритные размеры:** 710x715x2010 мм.

**Количество дверей:** 1.

**Общий полезный объем:** 500 литров.



**SGn-700**

**Корпус:** шлифованная нержавеющая сталь.



**SG-700**

**Корпус:** окрашенный металл.

### SGn-700 / SG-700

**Габаритные размеры:** 710x915x2010 мм.

**Количество дверей:** 1.

**Общий полезный объем:** 700 литров.

### **SGn-1000 / SG-1000**

Габаритные размеры: 1430x715x2010 мм.

Количество дверей: 2. **Общий полезный объём:** 1000 литров.



**SGn-1000**

**Корпус:** шлифованная нержавеющая сталь.



**SG-1000**

**Корпус:** окрашенный металл.

### **SGn-1400 / SG-1400**

Габаритные размеры: 1430x915x2010 мм.

Количество дверей: 2. **Общий полезный объём:** 1400 литров.



**SGn-1400**

**Корпус:** шлифованная нержавеющая сталь.



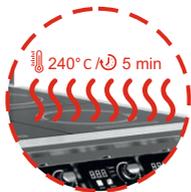
**SG-1400**

**Корпус:** окрашенный металл.

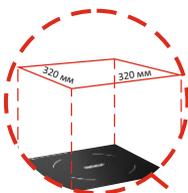
**KRONER**



**ТЕПЛОВОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ**



Время нагрева до 240°C всего 5 минут.



Габариты каждой конфорки составляют 320x320 мм.



Диаметр нагрева конфорки d=220 мм.



Расположение регуляторов под углом для наиболее комфортного обзора.



Дополнительные отверстия для увеличенной циркуляции воздуха.



Точные 9-ти позиционные регуляторы. Установка мощности, температуры, времени.

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты конфорки: 320х320 мм.  
Диаметр нагрева: 220 мм.  
Мощность конфорки: 3,5 кВт.  
Разогрев до +240 °С: 5 минут.  
Управление: электромеханическое.

Количество режимов: 9.  
Материал корпуса: нержавеющая сталь.  
Материал подставки: нержавеющая сталь.  
Ножки: регулируемые по высоте.



### ИП-2П

Габаритные размеры: 480х800х860мм.  
Количество регуляторов: 2.  
Количество конфорок: 2.



### ИП-4П

Габаритные размеры: 800х800х860мм.  
Количество регуляторов: 4.  
Количество конфорок: 4.



### ИП-6П

Габаритные размеры: 1120х800х860мм.  
Количество регуляторов: 6.  
Количество конфорок: 6.

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Мощность конфорки:** 3 кВт.  
**Разогрев до +480 °С:** 30 минут.  
**Регуляторы:** 4-х позиционные механические.

**Ножки:** регулируемые по высоте.  
**Номинальное напряжение:** 400 В.

### КЭП 2П-01

**Лицевая и верхняя панели:** шлифованная нержавеющая сталь.  
**Боковые, задняя панели и подставка:** оцинкованный металл.  
**Номинальная мощность:** 6 кВт.



**Габаритные размеры:** 550x850x860 мм.  
**Чугунные конфорки 300x300 мм:** 2 шт.

### КЭП 2П-02

**Корпус и подставка:** нержавеющая сталь.  
**Номинальная мощность:** 6 кВт.

### КЭП 4П-01

**Лицевая и верхняя панели:** шлифованная нержавеющая сталь.  
**Боковые, задняя панели и подставка:** оцинкованный металл.  
**Номинальная мощность:** 12 кВт.



**Габаритные размеры:** 1050x850x860 мм.  
**Чугунные конфорки 295x417 мм:** 4 шт.

### КЭП 4П-02

**Корпус и подставка:** нержавеющая сталь.  
**Номинальная мощность:** 12 кВт.

### КЭП 6П-01

**Лицевая и верхняя панели:** шлифованная нержавеющая сталь.  
**Боковые, задняя панели и подставка:** оцинкованный металл.  
**Номинальная мощность:** 18 кВт.



**Габаритные размеры:** 1475x850x860 мм.  
**Чугунные конфорки 295x417 мм:** 6 шт.

### КЭП 6П-02

**Корпус и подставка:** нержавеющая сталь.  
**Номинальная мощность:** 18 кВт.

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Регуляторы:** 4-х позиционные механические.

**Мощность конфорки:** 3 кВт.

**Разогрев до +480 °С:** 30 минут.

**Диапазон температуры жарочного шкафа:** +20...+270 °С.

**Разогрев жарочного шкафа до +240 °С:** 30 минут.

**Раздельная регулировка мощности ТЭНов.**

**Ножки:** регулируемые по высоте.

**Номинальное напряжение:** 400 В.



**Габаритные размеры:** 550x850x860 мм.  
**Чугунные конфорки 300x300 мм:** 2 шт.  
**Внутренние габариты жарочного шкафа:** 329x595x290 мм.

### КЭП 2ШЖ-01

**Материал жарочного шкафа:** углеродистая сталь.

**Лицевая, верхняя панели, дверь духовки:** шлифованная нержавеющая сталь.

**Боковые и задняя панели:** оцинкованный металл.

### КЭП 2ШЖ-02

**Материал жарочного шкафа:** нержавеющая сталь.

**Корпус:** нержавеющая сталь.

### КЭП 2ШЖ-03

**Материал жарочного шкафа:** нержавеющая сталь.

**Лицевая, верхняя панели, дверь духовки:** шлифованная нержавеющая сталь.

**Боковые и задняя панели:** оцинкованный металл.



**Габаритные размеры:** 1050x895x860 мм.  
**Чугунные конфорки 295x417 мм:** 4 шт.  
**Внутренние габариты жарочного шкафа:** 538x535x290 мм.

### КЭП 4ШЖ-01

**Материал жарочного шкафа:** углеродистая сталь.

**Лицевая, верхняя панели, дверь духовки:** шлифованная нержавеющая сталь.

**Боковые и задняя панели:** оцинкованный металл.

### КЭП 4ШЖ-02

**Материал жарочного шкафа:** нержавеющая сталь.

**Корпус:** нержавеющая сталь.

### КЭП 4ШЖ-03

**Материал жарочного шкафа:** нержавеющая сталь.

**Лицевая, верхняя панели, дверь духовки:** шлифованная нержавеющая сталь.

**Боковые и задняя панели:** оцинкованный металл.

## КЭП 6ШЖ-01

Материал жарочного шкафа: углеродистая сталь.

Лицевая, верхняя панели, дверь духовки: шлифованная нержавеющая сталь.

Боковые и задняя панели: оцинкованный металл.

## КЭП 6ШЖ-02

Материал жарочного шкафа: нержавеющая сталь.

Корпус: нержавеющая сталь.

## КЭП 6ШЖ-03

Материал жарочного шкафа: нержавеющая сталь.

Лицевая, верхняя панели, дверь духовки: шлифованная нержавеющая сталь.

Боковые и задняя панели: оцинкованный металл.



Габаритные размеры: 1475x895x860 мм.

Чугунные конфорки 295x417 мм: 6 шт.

Внутренние габариты жарочного шкафа: 538x535x290 мм.



Надежные чугунные конфорки.

480°C / 30 min



Нагрев варочной поверхности до 480°C за 30 минут.



4-х позиционные регуляторы конфорок.



Съемный поддон для сбора пролитых продуктов.



Температурный регулятор духового шкафа, независимые регуляторы ТЭНов.



Температура духового шкафа достигает 270°C, поддерживается 2-мя ТЭНами.

**KRONER**



**НЕЙТРАЛЬНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ**

Столы разделочные Kroner предназначены для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

## СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИИ «ЭКОНОМ»



Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

**Каркас - уголок из оцинкованной стали 40х40, толщиной 1,5 мм.**

Полка усилена ребром жесткости из нержавеющей стали.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Допустимая равномерно распределённая нагрузка на столешницу - до 150 кг.

## МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

**СЦЭ** - столы центральные без борта

**СПЭ** - столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.



		<i>Столы разделочные центральные без борта</i>	
		<i>СЦЭ</i>	<i>600х600(700)х850; 700х600(700)х850 800х600(700/800)х850; 900х600(700/800)х850 1000х600(700/800)х850; 1100х600(700/800)х850</i>
<i>Столы разделочные серии «ЭКОНОМ»</i>	<i>СЦЭ СП оц</i>	<i>1200х600(700/800)х850; 1300х600(700/800)х850 1400х600(700/800)х850; 1500х600(700/800)х850 1600х600(700/800)х850; 1700х600(700/800)х850 1800х600(700/800)х850</i>	
	<i>СЦЭ СП</i>		
		<i>Столы разделочные пристенные с бортом</i>	
		<i>СПЭ</i>	<i>600х600(700)х850; 700х600(700)х850 800х600(700/800)х850; 900х600(700/800)х850 1000х600(700/800)х850; 1100х600(700/800)х850</i>
	<i>СПЭ СП оц</i>	<i>1200х600(700/800)х850; 1300х600(700/800)х850 1400х600(700/800)х850; 1500х600(700/800)х850 1600х600(700/800)х850; 1700х600(700/800)х850 1800х600(700/800)х850</i>	
	<i>СПЭ СП</i>		

## СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»



Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

**Каркас - уголок из нержавеющей стали 40x40, толщиной 1,5 мм.**

Полка усилена ребром жесткости из нержавеющей стали.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Допустимая равномерно распределённая нагрузка на столешницу - до 150 кг.

### МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

**СЦС** - столы центральные без борта

**СПС** - столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.

#### СЦС

полка-решетка  
нержавеющая



#### СЦС СП

полка сплошная  
нержавеющая



Стол�ы разделочные серии «СТАНДАРТ»	<i>Стол�ы разделочные центральные без борта</i>	
	СЦС	600x600(700)x850; 700x600(700)x850 800x600(700/800)x850; 900x600(700/800)x850 1000x600(700/800)x850; 1100x600(700/800)x850 1200x600(700/800)x850; 1300x600(700/800)x850
	СЦС СП	1400x600(700/800)x850; 1500x600(700/800)x850 1600x600(700/800)x850; 1700x600(700/800)x850 1800x600(700/800)x850
	<i>Стол�ы разделочные пристенные с бортом</i>	
	СПС	600x600(700)x850; 700x600(700)x850 800x600(700/800)x850; 900x600(700/800)x850 1000x600(700/800)x850; 1100x600(700/800)x850 1200x600(700/800)x850; 1300x600(700/800)x850
	СПС СП	1400x600(700/800)x850; 1500x600(700/800)x850 1600x600(700/800)x850; 1700x600(700/800)x850 1800x600(700/800)x850

## СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

**Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40, толщиной 1,2 мм.**

Усиливающая рамка столешницы из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Полка усилена ребром жесткости из нержавеющей стали.

Конструкция сварная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Допустимая равномерно распределённая нагрузка на столешницу - до 150 кг.



## МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

### сЦП

столы центральные  
без борта



### СПП

столы пристенные  
с бортом, высота борта 40 мм.



Столы разделочные серии «ПРЕМИУМ»	<i>Столы разделочные центральные без борта</i>	
	<i>сЦП СП</i>	<i>600x600(700)x850; 700x600(700)x850 800x600(700/800)x850; 900x600(700/800)x850 1000x600(700/800)x850; 1100x600(700/800)x850 1200x600(700/800)x850; 1300x600(700/800)x850 1400x600(700/800)x850; 1500x600(700/800)x850 1600x600(700/800)x850; 1700x600(700/800)x850 1800x600(700/800)x850</i>
	<i>Столы разделочные пристенные с бортом</i>	
	<i>СПП СП</i>	<i>600x600(700)x850; 700x600(700)x850 800x600(700/800)x850; 900x600(700/800)x850 1000x600(700/800)x850; 1100x600(700/800)x850 1200x600(700/800)x850; 1300x600(700/800)x850 1400x600(700/800)x850; 1500x600(700/800)x850 1600x600(700/800)x850; 1700x600(700/800)x850 1800x600(700/800)x850</i>

**Столы-тумбы Kroner предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов и, одновременно, для хранения посуды, кухонного инвентаря, сухих видов продуктов и столовых приборов. Стол-тумба имеет сварную конструкцию из профильной трубы, поэтому долговечен и прочен. Отлично подходит для использования на «открытой» кухне благодаря привлекательному внешнему виду.**

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм., усиленная ламинированным ДСП толщиной 16 мм.

**Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 толщиной 1,2 мм.  
Конструкция сварная.  
Двери купе.**

Углы столешницы заварены, заполированы.  
Боковые стенки, задняя стенка, двери, дно, сплошная полка - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.  
Усиление полки (ребро жёсткости) - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.  
Регулируемые по высоте пластиковые опоры.



<i>Столы-тумбы</i>	<i>Столы-тумбы центральные без борта</i>	
	<i>СТЦ</i>	<i>600x600(700)x850; 800x600(700)x850; 900x600(700)x850 1000x600(700)x850; 1100x600(700)x850 1200x600(700)x850; 1300x600(700)x850 1400x600(700)x850; 1500x600(700/800)x850</i>
	<i>Столы-тумбы пристенные с бортом</i>	
	<i>СТП</i>	<i>600x600(700)x850; 800x600(700)x850; 900x600(700)x850 1000x600(700)x850; 1100x600(700)x850 1200x600(700)x850; 1300x600(700)x850 1400x600(700)x850; 1500x600(700)x850</i>

## СТОЛ ПРЕДМОЕЧНЫЙ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съёмный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Цельнотянутая моечная ванна 400x400x300 мм. из нержавеющей стали модели AISI 304 толщиной 1 мм.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки - уголок из нержавеющей стали 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.

Столешница - нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная.



## СТОЛ РАЗДАТОЧНЫЙ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съёмный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки - уголок из нержавеющей стали 40x40 мм. толщиной 1,5 мм.

Столешница - нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная.



Столы для купольных посудомоечных машин серии «СТАНДАРТ»	<i>Столы предмоечные</i>	
	СПМПС	1200x760x850
	<i>Столы раздаточные</i>	
	СПМРС	800x760x850

## СТОЛ ПРЕДМОЕЧНЫЙ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»



Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съёмный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Цельнотянутая моечная ванна 400x400x300 мм. из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 мм., толщиной 1,2 мм.

Столешница - нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция сварная.

## СТОЛ РАЗДАТОЧНЫЙ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съёмный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 мм., толщиной 1,2 мм.

Столешница - нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция сварная.



Столы для купольных посудомоечных машин серии «ПРЕМИУМ»	Столы предмоечные	
	СПМПП	1200x760x850
	Столы раздаточные	
	СПМРП	800x760x850

Столы для сбора отходов используются в пищеблоках и пищевых производствах для сброса остатков еды перед мойкой посуды, а также для сброса отходов при нарезке/очистке овощей и прочих пищевых продуктов.

Использование стола для сбора отходов на профессиональной кухне позволяет поддерживать рабочее место повара в чистоте и порядке.

## СТОЛЫ ДЛЯ ОТХОДОВ СЕРИИ «ЭКОНОМ»

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

**Ножки - уголок из оцинкованной стали 40x40 мм, толщиной 1,5 мм.**

**Обвязка с 3 сторон - оцинкованная сталь толщиной 1,5 мм.**

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры (для компенсации неровностей пола).

Стол имеет отверстие в столешнице d=200 мм.



Столы для сбора отходов серии «ЭКОНОМ»	Столы для сбора отходов центральные без борта	
	СЦЭО	600x600(700)x850; 1000x600(700)x850; 1200x600(700)x850 1500x600(700)x850
	Столы для сбора отходов пристенные с бортом	
	СПЭО	600x600(700)x850; 1000x600(700)x850; 1200x600(700)x850 1500x600(700)x850

## СТОЛЫ ДЛЯ ОТХОДОВ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

**Ножки - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.**

**Обвязка с 3 сторон - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.**

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры (для компенсации неровностей пола).

Стол имеет отверстие в столешнице d=200 мм.

Столы для сбора отходов серии «СТАНДАРТ»	Столы для сбора отходов центральные без борта	
	СЦСО	600x600(700)x850; 1000x600(700)x850; 1200x600(700)x850 1500x600(700)x850
	Столы для сбора отходов пристенные с бортом	
	СПСО	600x600(700)x850; 1000x600(700)x850; 1200x600(700)x850 1500x600(700)x850

Столы специальные используются на кондитерских и мясных производствах. Деревянная столешница является влагопоглощающей поверхностью, что создаёт идеальные условия для производства мучных кондитерских изделий.

Полипропиленовая столешница наоборот имеет нулевое водопоглощение и идеально подходит для работы с мясом и рыбой, а также не портит разделочный инструмент.

## СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Столешница - щит из ламелей бука толщиной 40 мм.  
Каркас - уголок нержавеющей стали 40x40x1,5 мм.

Сплошная полка - нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.  
Конструкция разборная.  
Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу - до 150 кг.



## СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Столешница - щит из ламелей бука, толщиной 40 мм.  
Усиливающая рамка столешницы из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.  
Каркас - нерж. профильная труба квадратного сечения 40x40 мм. толщиной 1,2 мм.

Сплошная полка - нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.  
Конструкция сварная.

Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу - до 150 кг.



Столы кондитерские	Столы кондитерские серии «СТАНДАРТ»	
	ССК	1000x600(700/800)x850; 1200x600(700/800)x850 1500x600(700/800)x850
	Столы кондитерские серии «ПРЕМИУМ»	
	СПК	1000x600(700/800)x850; 1200x600(700/800)x850 1500x600(700/800)x850

## СТОЛЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Столешница - полипропилен, толщиной 20 мм.  
 Каркас - уголок нержавеющей сталь  
 40x40x1,5 мм.

Сплошная полка - нержавеющая сталь марки AISI 430  
 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Максимальная равномерно распределённая нагрузка  
 на столешницу - до 150 кг.



## СТОЛЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Столешница - полипропилен, толщиной 20 мм.  
 Усиливающая рамка столешницы из  
 нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.  
 Каркас - нерж. профильная труба квадратного  
 сечения 40x40 мм. толщиной 1,2 мм.

Сплошная полка - нержавеющая сталь  
 марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Максимальная равномерно распределённая  
 нагрузка на столешницу - до 150 кг.



Столы специальные	Столы специальные серии «СТАНДАРТ»	
	ССК пп	1000x600(700)x850; 1200x600(700)x850 1500x600(700)x850
	Столы специальные серии «ПРЕМИУМ»	
	СПК пп	1000x600(700)x850; 1200x600(700)x850 1500x600(700)x850

Оборудование предназначено для удаления межзерновой сыворотки в процессе самопрессования или работы с сырным зерном. Сыворотка стекает в нижнюю часть стола через перфорированную сетку и удаляется через сливной кран. Используется для приготовления сыра в промышленном производстве.

## СТОЛЫ ДЛЯ СЫРА СЕРИИ “ПРЕМИУМ”



Ванна со сливным краном - нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 0,8 мм.

Вставка перфорированная с ручками выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм.

Кран шаровый муфтовый.

Опоры - нерж. профильная труба квадратного сечения 40x40 мм. толщиной 1,2 мм.

Сплошная полка - нержавеющая сталь марки AISI 304 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Колёса d=100 мм. (4 штуки, 2 с тормозом)

Возможно исполнение с одной, двумя или тремя вставками.

Стол для сыра	Модель	Габаритные размеры, мм.
	СТСП	1200x800x850

Профессиональные моечные ванны используются на предприятиях общественного питания и торговли для мойки продуктов, посуды и других принадлежностей.

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СЕРИИ “ЭКОНОМ”

Ёмкость сварная, выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Каркас - уголок оцинкованная сталь 40х40, толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная. Регулируемые по высоте ножки.

Ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.

Котломоечные ванны выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры мойки, мм
<i>Односекционные ванны</i>		
<i>ВМЭ-1/400</i>	<i>500x500x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЭ-1/430</i>	<i>530x530x850</i>	<i>430x430x300</i>
<i>ВМЭ-1/500</i>	<i>600x600x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЭ-1/530</i>	<i>630x630x850</i>	<i>530x530x300</i>
<i>ВМЭ-1/600</i>	<i>700x700x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМЭ-1/700</i>	<i>800x800x850</i>	<i>700x700x460</i>
<i>Двухсекционные ванны</i>		
<i>ВМЭ-2/400</i>	<i>1000x500x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЭ-2/430</i>	<i>1060x530x850</i>	<i>430x430x300</i>
<i>ВМЭ-2/500</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЭ-2/530</i>	<i>1260x630x850</i>	<i>530x530x300</i>
<i>ВМЭ-2/600</i>	<i>1400x700x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМЭ-2/700</i>	<i>1600x800x850</i>	<i>700x700x460</i>
<i>Трёхсекционные ванны</i>		
<i>ВМЭ-3/400</i>	<i>1500x500x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЭ-3/500</i>	<i>1800x600x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЭ-3/600</i>	<i>2100x700x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>Котломоечные ванны</i>		
<i>ВМКЭ-1/900</i>	<i>1000x500x850</i>	<i>900x400x300</i>
<i>ВМКЭ-1/1100</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>1100x500x400</i>
<i>ВМКЭ-1/1250</i>	<i>1350x700x850</i>	<i>1250x600x400</i>
<i>ВМКЭ-1/1450</i>	<i>1550x700x850</i>	<i>1450x700x460</i>

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СЕРИИ “СТАНДАРТ”

Ёмкость сварная, выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430,  
толщиной 0,8 мм.

Каркас - уголок нержавеющей сталь марки AISI 430 40х40, толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.

**Котломоечные ванны выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм.**



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры мойки, мм
<i>Односекционные ванны</i>		
<i>ВМС-1/400</i>	<i>500х500х850</i>	<i>400х400х300</i>
<i>ВМС-1/430</i>	<i>530х530х850</i>	<i>430х430х300</i>
<i>ВМС-1/500</i>	<i>600х600х850</i>	<i>500х500х300</i>
<i>ВМС-1/530</i>	<i>630х630х850</i>	<i>530х530х300</i>
<i>ВМС-1/600</i>	<i>700х700х850</i>	<i>600х600х400</i>
<i>ВМС-1/700</i>	<i>800х800х850</i>	<i>700х700х460</i>
<i>Двухсекционные ванны</i>		
<i>ВМС-2/400</i>	<i>1000х500х850</i>	<i>400х400х300</i>
<i>ВМС-2/430</i>	<i>1060х530х850</i>	<i>430х430х300</i>
<i>ВМС-2/500</i>	<i>1200х600х850</i>	<i>500х500х300</i>
<i>ВМС-2/530</i>	<i>1260х630х850</i>	<i>530х530х300</i>
<i>ВМС-2/600</i>	<i>1400х700х850</i>	<i>600х600х400</i>
<i>ВМС-2/700</i>	<i>1600х800х850</i>	<i>700х700х460</i>
<i>Трёхсекционные ванны</i>		
<i>ВМС-3/400</i>	<i>1500х500х850</i>	<i>400х400х300</i>
<i>ВМС-3/500</i>	<i>1800х600х850</i>	<i>500х500х300</i>
<i>ВМС-3/600</i>	<i>2100х700х850</i>	<i>600х600х400</i>
<i>Котломоечные ванны</i>		
<i>ВМКС-1/900</i>	<i>1000х500х850</i>	<i>900х400х300</i>
<i>ВМКС-1/1100</i>	<i>1200х600х850</i>	<i>1100х500х400</i>
<i>ВМКС-1/1250</i>	<i>1350х700х850</i>	<i>1250х600х400</i>
<i>ВМКС-1/1450</i>	<i>1550х700х850</i>	<i>1450х700х460</i>

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СЕРИИ “ПРЕМИУМ”

Ёмкость сварная, выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Каркас сварной - профильная нержавеющая труба квадратного сечения 40x40, толщиной 1,2 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Регулируемые по высоте ножки.

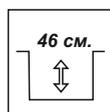
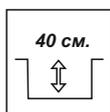
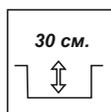
По желанию заказчика ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры мойки, мм
<i>Односекционные ванны</i>		
ВМП-1/400	500x500x850	400x400x300
ВМП-1/500	600x600x850	500x500x300
ВМП-1/600	700x700x850	600x600x400
ВМП-1/700	800x800x850	700x700x460
<i>Двухсекционные ванны</i>		
ВМП-2/400	1000x500x850	400x400x300
ВМП-2/500	1200x600x850	500x500x300
ВМП-2/600	1400x700x850	600x600x400
ВМП-2/700	1600x800x850	700x700x460
<i>Трёхсекционные ванны</i>		
ВМП-3/400	1500x500x850	400x400x300
ВМП-3/500	1800x600x850	500x500x300
ВМП-3/600	2100x700x850	600x600x400



### ГЛУБИНА МОЕК



Профессиональные моечные ванны используются на предприятиях общественного питания и торговли для мойки продуктов, посуды и других принадлежностей. Цельнотянутые мойки надежны, долговечны и абсолютно герметичны благодаря технологии производства - штамповка на прессах.  
Глубина цельнотянутых ванн - 300 мм.

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СЕРИИ “СТАНДАРТ”

Цельнотянутая мойка из нержавеющей стали марки AISI 304, толщиной 1 мм.  
Ножки - уголок нержавеющей стали марки AISI 430 40x40, толщиной 1,5 мм.  
Фартук с трёх сторон из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.  
Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.  
Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

По желанию заказчика ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры мойки, мм
<i>Односекционные ванны</i>		
<i>ВМЦС-1/400</i>	<i>500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЦС-1/500</i>	<i>600x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЦС-1/600</i>	<i>700x700x850</i>	<i>600x500x300</i>
<i>Двухсекционные ванны</i>		
<i>ВМЦС-2/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЦС-2/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЦС-2/600</i>	<i>1400x700x850</i>	<i>600x500x300</i>
<i>Трёхсекционные ванны</i>		
<i>ВМЦС-3/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЦС-3/500</i>	<i>1800x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЦС-3/600</i>	<i>2100x700x850</i>	<i>600x500x300</i>

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СЕРИИ “ПРЕМИУМ”

Цельнотянутая мойка из нержавеющей стали марки AISI 304, толщиной 1 мм.

Ножки - профильная нержавеющая труба квадратного сечения 40х40 мм., толщиной 1,2 мм.

Фартук с трёх сторон из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Каркас сварной.

Регулируемые по высоте ножки.

По желанию заказчика ванны моечные цельнотянутые могут быть изготовлены с бортом.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры мойки, мм
<i>Односекционные ванны</i>		
ВМЦП-1/400	500х600х850	400х400х300
ВМЦП-1/500	600х700х850	500х500х300
ВМЦП-1/600	700х700х850	600х500х300
<i>Двухсекционные ванны</i>		
ВМЦП-2/400	1000х600х850	400х400х300
ВМЦП-2/500	1200х700х850	500х500х300
ВМЦП-2/600	1400х700х850	600х500х300
<i>Трёхсекционные ванны</i>		
ВМЦП-3/400	1500х600х850	400х400х300
ВМЦП-3/500	1800х700х850	500х500х300
ВМЦП-3/600	2100х700х850	600х500х300



Ванны моечные со столом применяются для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, для оттайки замороженных пищевых продуктов и прочего. Разделочный стол служит в качестве вспомогательной поверхности. Ванны моечные со столом могут быть изготовлены как со сварной ванной, так и с цельнотянутой. Так же дополнительно могут комплектоваться бортом, отверстием под смеситель. Выпуск в комплекте.

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ “ЭКОНОМ”



**Ножки - уголок оцинкованная сталь 40x40 мм.,  
толщиной 1,5 мм.**

**Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.**

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм., усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Сварная мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ “СТАНДАРТ”

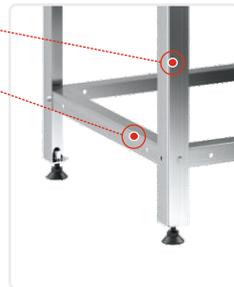
**Ножки - уголок нержавеющей сталь 40x40 мм.,  
толщиной 1,5 мм.**

**Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.**

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм., усиленная ЛДСП толщиной 16 мм. Сварная мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.



## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ “ПРЕМИУМ”



**Ножки- нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 мм., толщиной 1,2 мм.**

**Обвязка с 4-х сторон труба из нержавеющей стали.**

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм., усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Сварная мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Фартук с трех сторон из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.

Каркас сварной.

Регулируемые по высоте ножки.

<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм.</i>	<i>Размеры мойки, мм.</i>
<i>Ванны моечные сварные со столом серии «Эконом»</i>		
<i>ВМЭс-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЭс-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЭс-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМЭс-1000/500</i>	<i>1000x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЭс-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЭс-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМЭс-1000/600</i>	<i>1000x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМЭс-1200/600</i>	<i>1200x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМЭс-1500/600</i>	<i>1500x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>Ванны моечные сварные со столом серии «Стандарт»</i>		
<i>ВМСс-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМСс-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМСс-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМСс-1000/500</i>	<i>1000x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМСс-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМСс-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМСс-1000/600</i>	<i>1000x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМСс-1200/600</i>	<i>1200x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМСс-1500/600</i>	<i>1500x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>Ванны моечные сварные со столом серии «Премиум»</i>		
<i>ВМПс-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМПс-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМПс-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМПс-1000/500</i>	<i>1000x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМПс-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМПс-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМПс-1000/600</i>	<i>1000x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМПс-1200/600</i>	<i>1200x800x850</i>	<i>600x600x400</i>
<i>ВМПс-1500/600</i>	<i>1500x800x850</i>	<i>600x600x400</i>



## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ “СТАНДАРТ”

**Ножки - уголок нержавеющей сталь 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.  
Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.**

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм., усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм.

Фартук с трех сторон из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.



## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ “ПРЕМИУМ”

**Ножки- нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 мм., толщиной 1,2 мм.  
Обвязка с 4-х сторон труба из нержавеющей стали.**

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм., усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм.

Фартук с трех сторон из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.

Каркас сварной.

Регулируемые по высоте ножки.



Наименование	Габаритные размеры, мм.	Размеры мойки, мм.
<b>Ванны моечные цельнотянутые со столом серии «Стандарт»</b>		
ВМЦСс-1000/400	1000x600x850	400x400x300
ВМЦСс-1200/400	1200x600x850	400x400x300
ВМЦСс-1500/400	1500x600x850	400x400x300
ВМЦСс-1000/500	1000x700x850	500x500x300
ВМЦСс-1200/500	1200x700x850	500x500x300
ВМЦСс-1500/500	1500x700x850	500x500x300
<b>Ванны моечные цельнотянутые со столом серии «Премиум»</b>		
ВМЦПс-1000/400	1000x600x850	400x400x300
ВМЦПс-1200/400	1200x600x850	400x400x300
ВМЦПс-1500/400	1500x600x850	400x400x300
ВМЦПс-1000/500	1000x700x850	500x500x300
ВМЦПс-1200/500	1200x700x850	500x500x300
ВМЦПс-1500/500	1500x700x850	500x500x300

## ВАННЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ СЕРИИ “ЭКОНОМ”

Ножки - уголок оцинкованная сталь 40x40 мм.,  
толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.

Содержит 4 сварные герметичные секции для обработки яиц, выполненные из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

В комплект поставки входит корзина для яиц, 4 слива.

Регулируемые по высоте опоры.



## ВАННЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ СЕРИИ “СТАНДАРТ”

Ножки - уголок нержавеющей сталь AISI 430 40x40 мм.,  
толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Содержит 4 сварные герметичные секции для обработки яиц, выполненных из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

В комплект поставки входит корзина для яиц, 4 слива.

Регулируемые по высоте опоры.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры секции, мм
<i>Ванны для обработки яиц серии «ЭКОНОМ»</i>		
<i>ВМЭя/600</i>	<i>600x600x850</i>	<i>215x215x400</i>
<i>ВМЭя/700</i>	<i>700x700x850</i>	<i>265x265x460</i>
<i>ВМЭя/800</i>	<i>800x800x850</i>	<i>315x315x460</i>
<i>Ванны для обработки яиц серии «СТАНДАРТ»</i>		
<i>ВМСя/600</i>	<i>600x600x850</i>	<i>215x215x400</i>
<i>ВМСя/700</i>	<i>700x700x850</i>	<i>265x265x460</i>
<i>ВМСя/800</i>	<i>800x800x850</i>	<i>315x315x460</i>

## ВАННЫ МОПОВЫЕ

Сварная ванна с двумя высокими бортами изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Ноги - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 толщиной 1,2 мм.

Регулируемые по высоте опоры.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Размеры ёмкости, мм
<i>Ванны моповые</i>		
<i>ВМОП/450</i>	<i>500x500x700</i>	<i>450x450x200</i>

## ВАННЫ-ТУМБЫ СВАРНЫЕ



Ванна-тумба закрыта с 3-х сторон (без задней стенки).

Сварная ванна изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Высота борта 40 мм.

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Боковые стенки, двери, дно - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Сварная конструкция.

Двери-купе/двери распашные.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу - до 120 кг.

<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм.</i>	<i>Размеры ёмкости, мм.</i>
<b>Ванны-тумбы сварные (1 ёмкость)</b>		
<i>ВМТр-600/400</i>	<i>600x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТк-1-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТк-1-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТк-1-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТр-600/500</i>	<i>600x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТк-1-1000/500</i>	<i>1000x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТк-1-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТк-1-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<b>Ванны-тумбы сварные (2 ёмкости)</b>		
<i>ВМТк-2-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТк-2-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТк-2-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТк-2-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТк-2-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>

## ВАННЫ-ТУМБЫ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

Ванна-тумба закрыта с 3-х сторон (без задней стенки).

Цельнотянутая ванна изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм. Высота борта 40 мм.

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Боковые стенки, двери, дно - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Сварная конструкция.

Двери-купе/двери распашные.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу - до 120 кг.



<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм.</i>	<i>Размеры ёмкости, мм.</i>
<i>Ванны-тумбы цельнотянутые (1 ёмкость)</i>		
<i>ВМТЦр-600/400</i>	<i>600x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦк-1-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦк-1-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦк-1-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦр-600/500</i>	<i>600x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТЦк-1-1000/500</i>	<i>1000x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТЦк-1-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТЦк-1-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>Ванны-тумбы цельнотянутые (2 ёмкости)</i>		
<i>ВМТЦк-2-1000/400</i>	<i>1000x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦк-2-1200/400</i>	<i>1200x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦк-2-1500/400</i>	<i>1500x600x850</i>	<i>400x400x300</i>
<i>ВМТЦк-2-1200/500</i>	<i>1200x700x850</i>	<i>500x500x300</i>
<i>ВМТЦк-2-1500/500</i>	<i>1500x700x850</i>	<i>500x500x300</i>

Рукомойники используются на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах для мытья рук персонала.  
 Рукомойники изготавливаются 2-х видов - консольные и напольные.



### РУКОМОЙНИКИ КОНСОЛЬНЫЕ

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали с отверстием под смеситель.  
 Фартук с 3-х сторон - нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.  
 Конструкция сварная.  
 Комплектуется сливом.

### РУКОМОЙНИКИ БЕДРЕННЫЕ КОНСОЛЬНЫЕ

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали с отверстием под смеситель.  
 Фартук с 3-х сторон - нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.

**В комплекте смеситель и узел подачи воды.**  
 Вода включается при нажатии на переднюю панель.  
 Конструкция сварная.  
 Комплектуется сливом.



<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм.</i>	<i>Размеры мойки, мм.</i>
<i>Рукомойники консольные</i>		
<i>РК-400</i>	<i>400х400х300</i>	<i>400х400х150</i>
<i>Рукомойники бедренные консольные</i>		
<i>РКБ-400</i>	<i>400х400х300</i>	<i>400х400х150</i>
<i>РКБ-300</i>	<i>300х300х300</i>	<i>300х300х150</i>

## РУКОМОЙНИКИ НАПОЛЬНЫЕ СЕРИИ “ЭКОНОМ”

Каркас - уголок оцинкованная сталь 40х40 мм.,  
толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали.

Декоративный фартук с 3-х сторон из нержавеющей стали

AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Комплектуется сливом.



## РУКОМОЙНИКИ НАПОЛЬНЫЕ СЕРИИ “СТАНДАРТ”

Каркас - уголок нержавеющей сталь AISI 430 40х40 мм.,  
толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали марки AISI 430.

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали.

Декоративный фартук с 3-х сторон из нержавеющей

стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Комплектуется сливом.



## РУКОМОЙНИКИ НАПОЛЬНЫЕ БЕДРЕННЫЕ

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304  
толщиной 1 мм.

Подиум из нержавеющей стали.

**В комплекте смеситель и узел подачи воды.**

Вода включается при нажатии на переднюю панель.

Конструкция неразборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Комплектуется сливом.



Наименование	Габаритные размеры, мм.	Размеры мойки, мм.
<i>Рукомойники напольные серии «Эконом»</i>		
<i>РНЭ-500</i>	<i>500х400х850</i>	<i>500х400х200</i>
<i>Рукомойники напольные серии «Стандарт»</i>		
<i>РНС-500</i>	<i>500х400х850</i>	<i>500х400х200</i>
<i>Рукомойники бедренные напольные</i>		
<i>РБС</i>	<i>400х400х850</i>	<i>400х400х200</i>

Жируловители канализационные предназначены для улавливания и удаления неэмульгированных жиров и масел из сточных вод, направляемых в очистные сооружения. Используются как первоначальная очистная единица в самостоятельной изолированной канализационной системе и предотвращает засорение общих систем канализации.

Жируловитель может использоваться в широком диапазоне условий - от предприятий общественного питания, до пищевых производств.

Может быть установлен под связанными между собой мойками для посуды и предварительными мойками. Сварной герметичный корпус.

Крышка в сборе.

Лоток перфорированный.

Основные габариты корпуса ванны: 400x300x300 мм.

Диаметр входного и выходного патрубков: 50 мм.

Все детали изготовлены из нержавеющей стали.



<i>Жируловитель канализационный</i>	<i>Модель</i>	<i>Габаритные размеры, мм.</i>	<i>Объём, л.</i>
	<i>ЖКС</i>	<i>465x322x400</i>	<i>18</i>

Стеллажи кухонные предназначены для хранения продуктов, посуды и кухонных принадлежностей в горячих и холодных цехах, на предприятиях общественного питания и торговли. По модификации стеллажи могут изготавливаться как со сплошными полками, так и с перфорированными из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Шаг регулировки высоты полок 60 мм. Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку - до 80 кг. Регулируемые по высоте ножки.

СПЛОШНЫЕ ПОЛКИ



ПЕРФОРИРОВАННЫЕ ПОЛКИ



СЕРИЯ “ЭКОНОМ”

СЕРИЯ “СТАНДАРТ”

СЕРИЯ “ПРЕМИУМ”

Каркас - уголок из оцинкованной стали 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.  
Усиление полки (ребро жёсткости) - оцинкованная сталь толщиной 0,8 мм.



Каркас - уголок из нержавеющей стали AISI 430 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.  
Усиление полки (ребро жёсткости) - нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.



Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 мм., толщиной 1,2 мм.  
Усиление полки (ребро жёсткости) - нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.



Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Стеллажи кухонные серии «Эконом»	СКЭ	600x400(500;600)x1800; 700x400(500;600)x1800
	СКЭ П	800x400(500;600)x1800; 900x400(500;600)x1800
Стеллажи кухонные серии «Стандарт»	СКС	1000x400(500;600)x1800; 1100x400(500;600)x1800
	СКС П	1200x400(500;600)x1800; 1300x400(500;600)x1800
		1400x400(500;600)x1800; 1500x400(500;600)x1800
Стеллажи кухонные серии «Премиум»	СКП	1600x400(500;600)x1800; 1700x400(500;600)x1800
	СКП П	1800x400(500;600)x1800



## СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ

Стеллажи для сушки посуды предназначены для безопасного хранения и сушки посуды на предприятиях общественного питания.

2 накопителя для тарелок + 2 накопителя для стаканов с поддоном для слива воды.  
Регулируемые по высоте ножки. Конструкция разборная.

## СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ ТАРЕЛОК

Стеллажи для сушки посуды предназначены для безопасного хранения и сушки посуды на предприятиях общественного питания.

4 накопителя для тарелок с поддоном для слива воды.  
Регулируемые по высоте ножки.

## СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ СТАКАНОВ

Стеллажи для сушки стаканов предназначены для безопасного хранения и сушки стаканов на предприятиях общественного питания.

Конструкция разборная. 4 накопителя для стаканов с поддоном для слива воды.  
Регулируемые по высоте ножки. Конструкция разборная.

### СЕРИЯ “ЭКОНОМ”

Каркас - уголок из оцинкованной стали 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.



### СЕРИЯ “СТАНДАРТ”

Каркас - уголок из нержавеющей стали AISI 430 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.



Наименование	Модель	Вместимость тарелок	Габаритные размеры, мм.
Стеллажи для сушки посуды	ССПЭ	40 шт.	600x300x1800;
	ССПС	56 шт. 64 шт.	800x300x1800; 900x300x1800
Стеллажи для сушки тарелок	ССТЭ	80 шт.	600x300x1800;
	ССТС	112 шт. 128 шт.	800x300x1800; 900x300x1800
Стеллажи для сушки стаканов	СССЭ		600x300x1800;
	СССС		800x300x1800 900x300x1800

## ПОЛКИ КУХОННЫЕ СПЛОШНЫЕ /ПЕРФОРИРОВАННЫЕ

Предназначены для хранения посуды, приборов и продуктов, не требующих специального температурного режима, на предприятиях общественного питания и торговли.

Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Рекомендованная нагрузка на полку - до 25 кг.

Полка перфорированная имеет отверстия для эффективной сушки мелкого кухонного инвентаря.

ПОЛКА  
СПЛОШНАЯ



ПОЛКА  
ПЕРФОРИРОВАННАЯ



ПОЛКА  
СПЛОШНАЯ ДВУХЯРУСНАЯ



Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Полка кухонная сплошная	ПКС	600x300x300; 700x300x300 800x300x300; 900x300x300 1000x300x300; 1100x300x300
Полка кухонная перфорированная	ПКП	1200x300x300; 1300x300x300 1400x300x300; 1500x300x300
Полка кухонная сплошная двухярусная	ПКС2	600x300x600; 700x300x600; 800x300x600; 900x300x600; 1000x300x600; 1100x300x600 1200x300x600; 1300x300x600; 1400x300x600; 1500x300x600

## ПОЛКИ КУХОННЫЕ ПОЛУОТКРЫТЫЕ

Предназначены для открытого хранения и демонстрации продуктов, требующих постоянной вентиляции, а также наиболее часто используемой посуды и инвентаря.

Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.



Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Полка полуоткрытая	ПКО	600x400x600; 800x400x600; 900x400x600 1000x400x600; 1100x400x600; 1200x400x600; 1500x400x600

## ПОЛКИ КУХОННЫЕ ЗАКРЫТЫЕ

Предназначены для длительного хранения продуктов, инвентаря и посуды в закрытом объёме, предотвращают попадание пыли на продукты.

Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Двери-купе.

Качественная фурнитура.

Конструкция сварная.

Поставляются без комплекта крепежа к стене.



Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Полка закрытая	ПКЗ	600x400x600; 800x400x600; 900x400x600; 1000x400x600; 1100x400x600; 1200x400x600; 1500x400x600



## ПОЛКА-ШКАФ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ

Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Двери-купе.

Накопитель для тарелок вместимостью 32 шт.

Накопитель для стаканов.

Поддон для сбора жидкостей.

Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Полка-шкаф для сушки посуды	ПКШ	910x400x600

## ПОЛКИ КУХОННЫЕ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ/СТАКАНОВ

Предназначены для сушки и хранения тарелок/стаканов в кухонных цехах на предприятиях общественного питания.

Комплектуются кассетой для тарелок и кассетой для стаканов или только кассетой для стаканов, поддоном для слива воды.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20x20 толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.



Наименование	Модель	Вместимость тарелок	Габаритные размеры, мм.
Полка для сушки посуды	ПКСП	20 шт. 28 шт. 32 шт.	600x300x600; 800x300x600; 900x300x600
Полка для сушки стаканов	ПКСС		600x300x600; 800x300x600; 900x300x600

## ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ С РЕГУЛИРОВКОЙ ВЫСОТЫ

Предназначены для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря.

Изготавливаются из нержавеющей стали.

Кронштейны выполнены из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Направляющие выполнены из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Полка выполнена из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм.

Допустимая распределенная нагрузка на полку составляет 20 кг.

Высота направляющих и количество пазов:

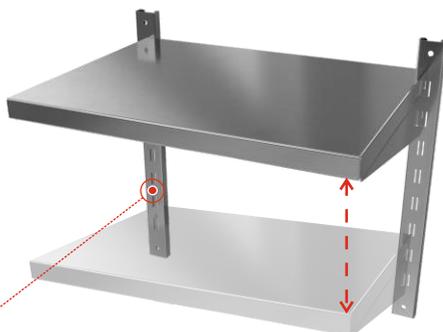
400 мм - 8 пазов;

600 мм - 12 пазов;

800 мм - 18 пазов;

1 200 мм - 28 пазов.

**Шаг пазов: 40 мм.**



Наименование	Направляющие высота, мм	Глубина полки, мм.	Длина полки, мм.
Полка настенная с регулировкой высоты в сборе ПНР	400/600/800/1000	300	600
			700
			800
			900
			1 000
			1 100
			1 200



## ПОЛКИ ДЛЯ СУШКИ ДОСОК

Изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Полки имеют отделения, выполненные из нержавеющей прутка.

Съемный поддон для сбора остатков воды.

Нагрузка на полку – не более 25 кг.

Настенное/настольное крепление.

Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Полка для сушки досок	ПКД-300	300x350x300
	ПКД-600	600x350x300

## ПОЛКИ КУХОННЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ

Полностью изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, применяются для установки на производственные столы.

Возможно изготовление полок настольных как с 1-м ярусом, так и с 2-мя ярусами.

Каркас полки - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25 толщиной 1,2 мм.

Полка - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм. с ребром жёсткости.

**ПОЛКА  
1 ЯРУС**



**ПОЛКА  
2 ЯРУСА**



	<i>Модель</i>	<i>Типоразмеры</i>	<i>Количество ярусов</i>
<i>Полка настольная</i>	<i>ПКН-1</i>	600x300(400)x300; 700x300(400)x300; 800x300(400)x300; 900x300(400)x300; 1000x300(400)x300; 1100x300(400)x300; 1200x300(400)x300; 1300x300(400)x300; 1400x300(400)x300; 1500x300(400)x300	<i>1</i>
	<i>ПКН-2</i>	600x300(400)x600; 700x300(400)x600; 800x300(400)x600; 900x300(400)x600; 1000x300(400)x600; 1100x300(400)x600; 1200x300(400)x600; 1300x300(400)x600; 1400x300(400)x600; 1500x300(400)x600	<i>2</i>

## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Предназначены для хранения и транспортировки противней на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах. Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.

Предназначены для противней 600х400 мм. и 600х800 мм. с загрузкой по узкой/широкой стороне.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20х20, толщиной 1,2 мм. Конструкция сварная/разборная.

Направляющие - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм. с ограничителями.

Поворотные колеса d=100мм.

Два колеса с тормозом.



<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>	<i>Вместимость, шт.</i>
<i>Для листов 600х400 мм</i>		
<i>КШ-12/У</i>	<i>446х620х1570</i>	<i>12</i>
<i>КШ-14/У</i>	<i>446х620х1770</i>	<i>14</i>
<i>КШ-16/У</i>	<i>446х620х1970</i>	<i>16</i>
<i>КШ-12Р/У</i>	<i>446х620х1570</i>	<i>12</i>
<i>КШ-14Р/У</i>	<i>446х620х1770</i>	<i>14</i>
<i>КШ-16Р/У</i>	<i>446х620х1970</i>	<i>16</i>
<i>КШ-12/Ш</i>	<i>646х420х1570</i>	<i>12</i>
<i>КШ-14/Ш</i>	<i>646х420х1770</i>	<i>14</i>
<i>КШ-16/Ш</i>	<i>646х420х1970</i>	<i>16</i>
<i>КШ-12Р/Ш</i>	<i>646х420х1570</i>	<i>12</i>
<i>КШ-14Р/Ш</i>	<i>646х420х1770</i>	<i>14</i>
<i>КШ-16Р/Ш</i>	<i>646х420х1970</i>	<i>16</i>
<i>Для листов 600х800 мм</i>		
<i>КШ-12/800</i>	<i>650х820х1570</i>	<i>12</i>
<i>КШ-14/800</i>	<i>650х820х1770</i>	<i>14</i>
<i>КШ-16/800</i>	<i>650х820х1970</i>	<i>16</i>
<i>КШ-12Р/800</i>	<i>650х820х1570</i>	<i>12</i>
<i>КШ-14Р/800</i>	<i>650х820х1770</i>	<i>14</i>
<i>КШ-16Р/800</i>	<i>650х820х1970</i>	<i>16</i>

## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.

Загрузка по узкой стороне GN 1/1, 1/2.

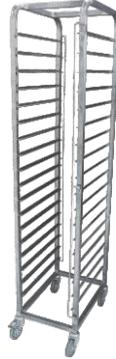
Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25, толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная/разборная.

Направляющие - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм.

Фиксаторы с 2-х сторон.

Поворотные колеса d=100мм. Два колеса с тормозом.



## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ

Для подносов 450x350, 420x300, 425x320 мм.

Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.

Загрузка по узкой стороне.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20x20, толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.

Направляющие - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм.

Поворотные колеса d=100 мм.

Два колеса с тормозом.



## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

Наименование	Габаритные размеры, мм	Вместимость, уровней.
<i>Сварная конструкция</i>		
<i>ТШГ-12</i>	<i>385x550x1500</i>	<i>12</i>
<i>ТШГ-15</i>	<i>385x550x1750</i>	<i>15</i>
<i>ТШГ-18</i>	<i>385x550x1970</i>	<i>18</i>
<i>Разборная конструкция</i>		
<i>ТШГ-12Р</i>	<i>385x550x1500</i>	<i>12</i>
<i>ТШГ-15Р</i>	<i>385x550x1750</i>	<i>15</i>
<i>ТШГ-18Р</i>	<i>385x550x1970</i>	<i>18</i>

## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ

Наименование	Габаритные размеры, мм	Вместимость, уровней.
<i>Загрузка по узкой стороне</i>		
<i>ТШП-12</i>	<i>400x500x1500</i>	<i>12</i>
<i>ТШП-16</i>	<i>400x500x1750</i>	<i>16</i>
<i>Загрузка по широкой стороне</i>		
<i>ТШП-24</i>	<i>978x375x1500</i>	<i>24</i>

## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Предназначены для хранения и транспортировки гастроемкостей и противней на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах.

Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.

Предназначены:

- для противней 600x400 мм.,
- для гастроемкостей GN 1/1, 1/2.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20x20, толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная/разборная.

Направляющие - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм.

Прутковый ограничитель.

Поворотные колеса d=100мм.

Два колеса с тормозом.



### УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Благодаря особенности конструкции направляющих, в тележке-шпильке универсальной реализована возможность перевозить одновременно противни и гастроемкости.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Количество уровней, шт.
ТШУ-12	450x620x1585	12

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХЛЕБНЫХ ЛОТКОВ

Вмещает 16 деревянных лотков размером 740x450x90 мм. или ящиков для хлеба 740x460x145 мм.

Полностью изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 или углеродистой стали, покрытой порошковой краской.

Каркас тележки изготовлен из профильной трубы квадратного сечения 25x25 мм, толщиной 1,2 мм.

Направляющие изготовлены из нерж. стали толщиной 1,2 мм.

Колеса поворотные d=125 мм.

2 колеса с тормозом.



Наименование	Габаритные размеры, мм	Количество уровней, шт.
<i>Нержавеющая сталь</i>		
ТШХ-8Н	810x920x1750	16 (8x2)
<i>Углеродистая сталь, покрытая порошковой краской</i>		
ТШХ-8	810x920x1750	16 (8x2)

## ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННОЙ ПЕЧИ

Тележки стеллажные для ротационных печей предназначены для загрузки на них противней, секций хлебных форм с тестовыми заготовками и дальнейшей расстойки в расстойных шкафах и выпечки их в ротационных печах. Изготавливаются из нержавеющей стали, с поворотными и неповоротными колесами. Варианты исполнения конструкции — сварные или разборные. Количество направляющих для противней на тележках может быть 12, 16, 18 и 25 уровней. Для ориентации в различных ротационных печах тележки стеллажные для ротационных печей имеют нижний узел посадки на шар, верхнее устройство подвеса за крюк, или специального вида ловитель тележки на платформе и фиксирующее устройство сверху. Дополнительная прочность, увеличение срока службы тележек достигается усилением каркасов угловыми косынками в местах сварных стыков. Тележки хлебопекарные печные комплектуются качественными поворотными колесами из термоустойчивой фенольной пластмассы. Изготавливаются для ротационных печей Wachtel, Fimak, Ротор.



## ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

Предназначены для транспортировки сервированных блюд, напитков, кухонного инвентаря, демонстрации различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли.

Надёжный каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25 толщиной 1,2 мм.

Полки - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Поворотные колёса d=100 мм.

2 колеса с тормозом.

Глубина полок - 25 мм.



Тележка сервировочная	Модель	Габаритные размеры, мм.	Количество полок	
	ТСК-2		800x500x850	2
	ТСК-3			3

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ

Предназначена для сбора посуды из зала общественного питания и транспортировки в моечное отделение.

Надёжный каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25 толщиной 1,2 мм.

Полки - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Поворотные колёса d=100 мм.

2 колеса с тормозом.

Глубина полок - 100 мм.



Тележка для сбора посуды	Модель	Типоразмеры	Количество полок
	ТСПК-2		800x500x850

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ТАРЕЛОК

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25 толщиной 1,2 мм.  
 Поддон - нержавеющая сталь толщиной 0,8 м.  
 Содержит 4 накопителя для тарелок.  
 Общая вместимость - 112 тарелок.  
 Конструкция сварная.  
 Поворотные колеса d=100 мм. с защитным пластиковым бампером.  
 2 колеса с тормозом.



<i>Тележка для тарелок</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ТТТ</i>	<i>780x560x1050</i>



## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

Тележка для транспортировки gastronorm контейнеров GN 1/1.  
 Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25 толщиной 1,2 мм.  
 Съемная полка - нержавеющая сталь, толщиной 0,8 мм.  
 Глубина полки - 40 мм.  
 Конструкция сварная.  
 Поворотные колеса d=100 мм., два колеса с тормозом.  
 Направляющие для gastronorm контейнеров - нержавеющей прутки d=8 мм. Специальные ограничители, предотвращающие выпадение gastronorm контейнеров при движении.

<i>Тележка для gastronorm контейнеров</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ТТГ</i>	<i>895x610x1362</i>

## ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ ГРУЗОВАЯ

Полностью выполнена из нержавеющей стали.  
 Платформа - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.  
 Рама тележки - уголок нержавеющей сталь, толщиной 1,5 мм.  
 Ручка тележки, съемная для удобства транспортировки, изготовлена из нержавеющей профильной трубы 25x25 мм., толщиной 1,2 мм.  
 Колеса d=125 мм, два поворотных. Два колеса с тормозом.  
 Грузоподъемность - до 300 кг.



<i>Тележка платформенная грузовая</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ТГ-800</i>	<i>800x500x1000</i>
	<i>ТГ-1000</i>	<i>1000x600x1000</i>
	<i>ТГ-1200</i>	<i>1200x800x1000</i>

## ПОДСТАВКА ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Подставки под пароконвектомат используются для пароконвектоматов на 6 (ПП-6) и на 10 (ПП-10) уровней.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40x1,2 мм.

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,5 мм.

Ребро жесткости (усиление столешницы) - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Направляющие под гастроемкости - нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.



Подставка под пароконвектомат	Модель	Габаритные размеры, мм	Вместимость
	ППС-6	840x700x800	6xGN 1/1
ППС-10	840x700x670	10xGN 1/1	

## ПОДСТАВКА ПОД КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



Подставки под конвекционные печи на 4, 6 и на 10 уровней.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40x1,2 мм.

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,5 мм.

Ребро жесткости (усиление столешницы) - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Направляющие под гастроемкости - нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.

Подставка под конвекционные печи	Модель	Габаритные размеры, мм	Вместимость
	ПКС-6	840x700x760	6x600/400
	ПКС-8	840x730x800	8x600/400
ПКС-10	840x700x670	5x600/400	

## ПОДСТАВКИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Подставка универсальная под печь, позволяет размещать на направляющих как противни, так и gastronormы.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40x1,2 мм.

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,5 мм.

Ребро жесткости - нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Направляющие под gastronormы - нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм.

Конструкция разборная.

6 уровней направляющих.



### УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Благодаря особенностям конструкции направляющих, в подставке универсальной можно устанавливать как gastronormы, так и противни.

Подставки универсальные	Модель	Габаритные размеры, мм	Вместимость gastronormов	Вместимость противней
	ППС-6У	860x800x690	6 шт. GN 1/1	6 шт. 600x400



## ПОДСТАВКА ПОД КИПЯТИЛЬНИК

Столешница подставки выполнена из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

В столешнице имеется отверстие для подвода коммуникаций.

Ножки - уголок оцинкованная/нержавеющая сталь 40x40x1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали. Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Конструкция разборная.

Подставка под кипятивник	Модель	Габаритные размеры, мм
	ППКЭ-500, ППКС-500	400x400x500
	ППКЭ-850, ППКС-850	400x400x850

Используются на предприятиях общественного питания и торговли для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания, а также размещения котлов и оборудования.

Выпускаются в трёх сериях: «Эконом», «Стандарт» и «Премиум».

Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм, усиленная ребром жесткости.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу - до 150 кг.



## СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Ножки и обвязка изготовлены из оцинкованной стали толщиной 1,5 мм.



## СЕРИЯ «СТАНДАРТ»

Ножки и обвязка изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1,5 мм.



## СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Ножки из профильной нержавеющей трубы квадратного сечения 40x40 мм., толщиной 1,2 мм.  
Каркас сварной



Наименование	Модель	Габаритные размеры, мм.
Подтоварники серии «Эконом»	ППЭ	600x400(600)x400; 800x400(600)x400; 1000x400(600)x400; 1100x400(600)x400; 1200x400(600)x400;
Подтоварники серии «Стандарт»	ППС	1300x400(600)x400; 1400x400(600)x400; 1500x400(600)x400
Подтоварники серии «Премиум»	ППП	600x600x400; 1000x600x400; 1200x600x400; 1500x600x400

## ШКАФ КУХОННЫЙ ДЛЯ ХЛЕБА

Изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Двери распашные.

Хлебные лотки (740x450 мм) в комплект не входят.

7 уровней направляющих.

Направляющие - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,5 мм

Расстояние между направляющими 205 мм.

**Вентиляционные отверстия для естественного движения воздуха.**

По желанию заказчика вентиляционные отверстия могут быть на дверях шкафа.



Шкаф для хлеба	Модель	Габаритные размеры, мм.	Количество полок
	ШЗХ	810x510x1800	7 напр.



## ШКАФ КУХОННЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Двери распашные/купе.

4 полки с ребром жесткости.

Конструкция неразборная.

Шкаф для инвентаря и посуды	Модель	Габаритные размеры, мм.	Количество полок
	ШКЗ	800x500x1800; 900x500x1800; 1000x500x1800; 1200x500x1800; 800x600x1800; 900x600x1800; 1000x600x1800; 1200x600x1800	4

**ШКАФ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ**

Полностью изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430.

Шкаф имеет внутреннее отделение, укомплектованное двумя съемными полками.

Задняя стенка шкафа имеет вентиляционные отверстия.

В комплект входит перекладина для одежды.

Двери шкафа усилены ребрами жесткости, оснащены замками.

Собирается при помощи клепок.



<i>Шкаф для хозяйственного инвентаря</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ШХИ-600</i>	<i>600x500x1800</i>

**ШКАФ ДЛЯ ОДЕЖДЫ**

Полностью изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430.

Шкаф имеет модульную конструкцию, собирается в линию с дополнительными секциями в любом количестве.

Содержит 2 полки и перекладину для одежды.

Двери шкафа усилены ребрами жесткости, оснащены замками.

Собирается при помощи клепок.

<i>Шкаф для одежды</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ШО-300</i>	<i>300x500x1800</i>

**ШКАФ ДЛЯ ОДЕЖДЫ С ДВУМЯ МОДУЛЯМИ**

Полностью изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430.

Шкаф имеет модульную конструкцию, собирается в линию с дополнительными секциями в любом количестве.

Содержит 2 модуля, в каждом из которых 2 полки и перекладина для одежды.

Двери шкафа усилены ребрами жесткости, оснащены замками.

Собирается при помощи клепок.



<i>Шкаф для одежды</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ШО-600</i>	<i>600x500x1800</i>

## ШКАФ ПОЖАРНЫЙ С ОДНИМ МОДУЛЕМ

Изготавливается из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.  
Представляет собой отдельный модуль для хранения двух пожарных рукавов с двумя корзинами. Модуль имеет перфорированные отверстия для подвода воды которые расположены на боковых стенках.  
Комплектуется Евро-ручкой.  
Вид установки – навесной.



<i>Шкаф пожарный ШПК-Н</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
		<i>ШПК-Н</i>



## ШКАФ ПОЖАРНЫЙ С ДВУМЯ МОДУЛЯМИ

Изготавливается из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.  
Содержит модуль для хранения двух рукавов и модуль для хранения двух огнетушителей. Модуль для хранения рукава имеет 2 корзины и перфорированные отверстия для подвода воды которые расположены на боковых частях.  
Шкаф комплектуется Евро-ручкой.  
Вид установки – навесной.

<i>Шкаф пожарный ШП-Н</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
		<i>ШП-Н</i>

## ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОГNETУШИТЕЛЕЙ

Изготавливается из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.  
Представляет собой отдельный модуль для хранения огнетушителей.  
Комплектуется Евро-ручкой.  
Вид установки – навесной.



<i>Шкаф для хранения огнетушителей</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
		<i>ШПО-Н</i>

## ЛАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Ларь для хранения овощей предназначен для длительного хранения овощей на пищевых производствах и предприятиях общественного питания.

Серия "ЭКОНОМ" - полностью изготовлен из оцинкованной стали, толщиной 0,8 мм.

Серия "СТАНДАРТ" - полностью изготовлен из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.

Усиление дна и стенок ларя.

Перфорированные стенки для естественной вентиляции.

Откидывающаяся крышка с фиксаторами.



<i>Ларь для хранения овощей</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ЛЭ</i>	<i>1000x600x850</i>
<i>ЛС</i>	<i>1200x800x850</i>	

## ЯЩИК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Ящик для хранения овощей полностью изготовлен из нержавеющей стали.

Дно сплошное - нержавеющая сталь 0,8 мм.

Перегородки - нержавеющая сталь 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Стойки - нержавеющий уголок 40x40 мм, толщиной 0,8 мм.

Все детали имеют двойной подгиб.



<i>Ящик для хранения овощей</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
	<i>ЯХО</i>	<i>1000x800x600</i>

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах для накопления предварительно очищенных овощей и их транспортировки к месту использования.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25x25 толщиной 1,2 мм.

Полка - сварная герметичная ёмкость из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм.

На дне отверстие для слива.

Комплектуется крышкой.

Поворотные колёса d=100 мм. 2 колеса с тормозом.

Глубина ёмкости - 450 мм.



<i>Тележка для овощей</i>	<i>Модель</i>	<i>Габаритные размеры, мм.</i>
	<i>ТО</i>	<i>800x500x850</i>

Зонт вентиляционный является обязательным оборудованием на профессиональной кухне и устанавливается над тепловым оборудованием для поглощения тепла, пара, продуктов сгорания. Широкий выбор модификаций и размеров позволяет приспособить зонт под особенности кухни. Все вытяжные зонты изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм., оснащаются лабиринтными жироуловителями и кранами для удаления жира. Конструкция не разборная.



## РАЗНОВИДНОСТИ ЗОНТОВ ПО ТИПУ УСТАНОВКИ



### ПРИСТЕННЫЕ

Устанавливаются над кухонным оборудованием, размещённым вдоль стен.

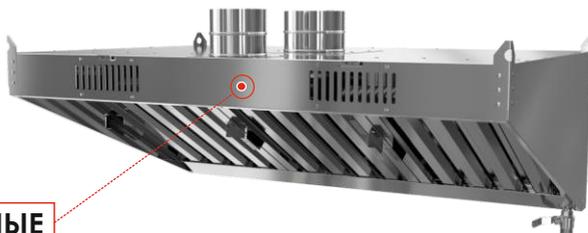
### ОСТРОВНЫЕ

Устанавливаются над кухонным оборудованием, размещённым в центре помещения островом.



## ВЫТЯЖНЫЕ

Используются в помещениях, где уже существует приточная вентиляция и дополнительного притока воздуха не требуется.



### ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

Требуют дополнительной ветви воздуховода для притока воздуха, который будет компенсировать воздушный объём в помещении.

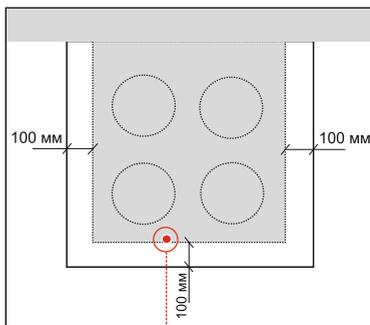
Зонты вытяжные / приточно-вытяжные пристенные		Зонты вытяжные / приточно-вытяжные островные
		
ЗВ-1 / ЗПВ-1	ЗВ-2 / ЗПВ-2	ЗВ-3 / ЗПВ-3
800...2000x(800/1000/1200)x400	1000...2000x(1000/1200/1400)x400	1000...2000x(1600/1800/2000)x400

## СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ВЫТЯЖНЫХ ЗОНТОВ

Лабиринтные фильтры (жироуловители).  
 Врезка круглого сечения.  
 Уголки для подвеса.  
 Ванна для сбора жира.  
 Сливной кран для удаления жира.

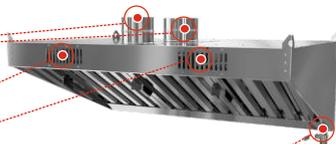
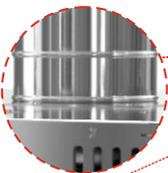
## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Вентилятор.  
 Светильник.  
 Комплект монтажа.  
 Регулятор скорости вращения вентилятора.

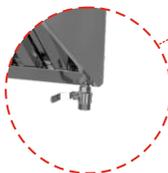


**ВАЖНО: РАЗМЕР ВЕНТИЛЯЦИОННОГО ЗОНТА ДОЛЖЕН БЫТЬ БОЛЬШЕ ГАБАРИТНЫХ РАЗМЕРОВ ОБОРУДОВАНИЯ, НАД КОТОРЫМ ОН РАСПОЛАГАЕТСЯ (минимальный выпуск - 100 мм. с каждой стороны). ВЫСОТА ПОДВЕШИВАНИЯ ЗОНТА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ МЕНЕЕ 1900-2000 ММ. ОТ УРОВНЯ ПОЛА ДО НИЖНЕЙ ЧАСТИ ЗОНТА.**

Трубы для притока и вытяжки воздуха.



Регулировка объёма поступающего воздуха.



Конструкция имеет сливной кран.

## СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ И ХРАНЕНИЯ БЕЛЬЯ

Тележка-стеллаж для белья изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430.  
 Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20x20, толщиной 1,2 мм.  
 Конструкция сварная.  
 3 полки - нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.  
 Поворотные колеса d=100 мм.  
 Два колеса с тормозом.  
 Стеллаж имеет ограничители по 3 сторонам, предотвращающие выпадение белья при движении.  
 Ограничители выполнены из профиля 10x10 мм.



<i>Стеллаж для белья</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
		<i>СБ</i>



## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ БЕЛЬЯ

Тележка для белья предназначена для транспортировки сухого белья (грязного/чистого).  
 Рабочий объем - 280 л.  
 Представляет собой решетчатую конструкцию.  
 Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы квадратного сечения - 25x25 мм.  
 Перегородки на стенках корпуса - нержавеющий профиль 10x10 мм.  
 Дно тележки - нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.  
 4 поворотных колеса d=100 мм.

<i>Тележка для белья</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
		<i>ТБ-920</i>

Тележка для белья предназначена для транспортировки мокрого белья.  
 Рабочий объем 300 л.  
 Представляет собой нержавеющую емкость.  
 Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы квадратного сечения - 25x25 мм.  
 4 поворотных колеса d=100 мм.  
 Стенки и дно тележки выполнены из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм.



<i>Тележка для белья</i>	<i>Наименование</i>	<i>Габаритные размеры, мм</i>
		<i>ТБ-880</i>

## ПРОТИВНИ

Противни применяются на пищевых производствах, в хлебопекарных цехах для запекания различных блюд и выпечки хлебобулочных изделий.

Изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., а также из пищевого алюминия толщиной 1,5 мм.

Борты противней заплужены для большей жесткости и безопасности при использовании.

В зависимости от потребностей возможно изготовление противней различных типоразмеров, с различной высотой бортов и их количеством, перфорированных.



Типоразмеры: 600x400x20  
800x600x20

Противень нержавеющей - ПН  
Противень алюминиевый - ПА

Противень нержавеющей перфорированный - ПНП  
Противень алюминиевый перфорированный - ПАП

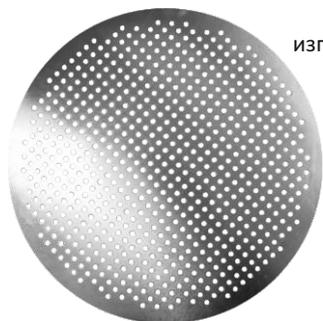
## ФОРМЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Представляют собой перфорированный диск, изготовленный из пищевого алюминия толщиной 1,5 мм.

Благодаря перфорации осуществляется циркуляция горячего воздуха, что способствует полному и равномерному пропеканию теста.

Диски подходят как для конвейерных, так и для подовых печей.

Возможно изготовление форм различного диаметра в зависимости от потребностей заказчика.



Стандартные типоразмеры:

d=280, 300, 320, 360, 400, 450 мм.

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА

Урна изготовлена полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Механизм открывания заслонки - маятниковый.

Бак для урны передвижной изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Объем бака - 120 л.

Конструкция не разборная.

Поворотные колеса d=75 мм.

Рамка для фиксации мусорного пакета входит в комплектацию бака.



Оборудование для фаст-фуда	Наименование		Габаритные размеры, мм	
	УСФ (урна для фудкорта)		585x600x1200	
	Б-УСФ (бак для урны)		454x477x757	

## ВЕШАЛО ДЛЯ ТУШ

Вешало для туш стационарное/мобильное (на колёсах) имеет каркас из профильной трубы квадратного сечения 40x40x1,2 мм. нержавеющей стали марки AISI 304. Поддон съёмный из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм.

Модель	Габаритные размеры, мм
ВТС	1200x600x1800 1600x600x1800
ВТП	1800x600x1800



## СТОЛ ФОРМОВОЧНЫЙ для мясопереработки

Стол для обработки мяса (3 борта, лоток для сбора жидкости).

Стол для обвалки (полипропиленовая столешница)

Стол для полуфабрикатов (полипропиленовая столешница, отверстия для сортировки).

Стол для обработки кишсырья.

Стол для вязки колбас и пр.

## ТЕЛЕЖКА-ЧАН (ЧЕБУРАШКА)

Предназначена для транспортировки мясного сырья, фарша, ингредиентов и готовой продукции в цехах пищевых производств.

Изготавливается из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 2 мм.

Объём - 200 литров.

Лёгкая санитарная обработка.

Опционально комплектуется крышкой (по заказу).



Тележка-чан (чебурашка)	Наименование	Габаритные размеры, мм
	ТЧ-200-304	660x660x680

## КОЛЁСООТБойНИКИ

Используются на пищевых производствах (мясоперерабатывающих цехах) для защиты установленного оборудования, стен, колонн и пр.

Упор колеса в отбойник препятствует нежелательному движению тележек, позволяя избежать случайного столкновения с оборудованием и его повреждения.

Изготовление по необходимым размерам заказчика!  
Сварная конструкция.



## КОЛБАСНАЯ РАМА

Рамы колбасные для термообработки и камер дозревания изготавливаются Н и Z образной конструкции.

Изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304 устойчивой к термообработке.

Возможно изготовление из нержавеющей стали марки AISI 430.

Каркас - нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40x40 толщиной 1,2 мм.

Направляющие - нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1,5 мм. с пазами.

Грузоподъемность (статичная) - 600 кг. для Н-образной конструкции и 500 кг. для Z-образной конструкции.

6 колёс термостойких неповоротных d=160 мм.

Возможно изготовление под заказ рам с различным количеством уровней.



Колбасная рама	Наименование	Габаритные размеры, мм
	КР-Н-6	1000x1000x1800
	КР-Z-6	1000x1000x1800



## СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ

Предназначены для разморозки мясных и рыбных продуктов в дефростационных камерах. Изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 304.

Каркас - нерж. профильная труба квадратного сечения 30x30x1,5 мм. (AISI 304).

Полки со сливом (8 полок) - нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1,5 мм.

Каждая полка имеет уклон к центру и трубку для слива жидкости в поддон.

Колёса усиленные d=160 мм. (6 штук)

Стеллажи для дефростации	Наименование	Габаритные размеры, мм
	СД	1300x850x1800

## ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЯЩИКОВ

Тележка транспортировочная для ящиков представляет собой прочную сварную конструкцию из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,5 мм.

Для ящиков размером 600x400 мм.

Колеса d=100 мм.

Снабжена петлёй для крепления крюка.



Тележка для ящиков	Модель	Габаритные размеры, мм.
	ТЯ	600x415x240

КРОНЕР

КРОНЕР



+7 (391) 205-40-33  
info@kroner.pro  
www.kroner.pro

