



- Раздельные системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания
- Мощные нержавеющие нагревательные элементы обеспечивают возможность эксплуатации машин как при горячем, так и при холодном водоснабжении
- Цельнотянутая ванна
- Скругленные углы ванны для облегчения обслуживания и гигиенической очистки
- Металлические детали машин, контактирующие с водой, а также облицовка — из нержавеющей стали AISI 304
- Основные детали разбрызгивателей — из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 321
- Разборная конструкция разбрызгивателей для их быстрой и легкой очистки
- Автоматическое наполнение ванны водой и поддержание ее уровня
- Постоянный контроль температуры воды в ванне и бойлере
- Двойная система фильтров в моечной ванне
- Кнопочная электронная панель отображает выбранную программу мойки, температуру в ванне и бойлере.



ОСОБЕННОСТИ

- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров
- предмоечные (входные) и раздаточные (выходные) столы к посудомоечным машинам можно устанавливать как в левом, так и в правом исполнении

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАШИНЫ СТАКАНОМоечные фронтального типа МПК-400Ф, МПК-400Ф-01



МПК-400Ф



МПК-400Ф-01

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

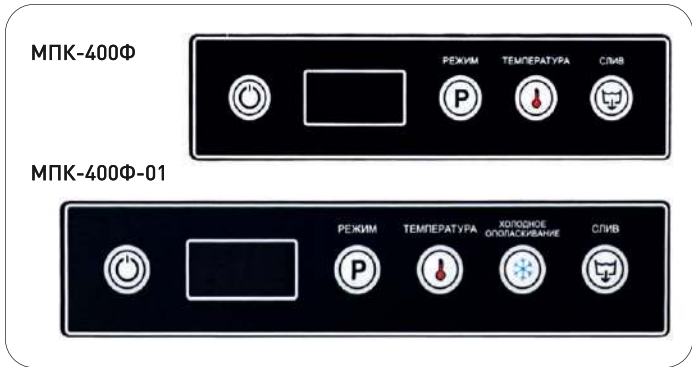
- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- насос (помпа) принудительного слива воды из ванны
- две нейтральные кассеты для мытья стаканов и чашек
- держатель тарелок
- стакан для мытья столовых приборов
- заливной шланг

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- наклонный держатель бокалов к кассете нейтральной

ОСОБЕННОСТИ:

- регулируемые по высоте ножки
- обе модели могут устанавливаться под стол предмоечный СПМФ-6-1



Параметры	МПК-400Ф	МПК-400Ф-01
Код изделия	8924	19519
Мощность, кВт	3,6	3,6
Напряжение, В	230	230
Температура мойки, °С	+55	+55
Температура ополаскивания, °С	+85	+85
Количество	3 (120,180, 300 с) *	3 (120/140, 180/200, 300/320 с)
Производительность, тарелок/час	400**	400**
Производительность, стаканов/час	700***	700***
Размер кассеты, мм	400x400	400x400
Подача моющего средства	автоматическая	автоматическая
Подача ополаскивающего средства	автоматическая	автоматическая
Насос принудительного слива	+	+
Функция холодного ополаскивания	-	+
Высота проема моечной камеры, мм	290	290
Габаритные размеры	490x540x865	490x540x865
Масса, кг	47	47



* Общее время мойки зависит от температуры подведенной воды и не может быть меньше установленных значений. Указанные значения времени мойки выдерживаются при подключении к системе горячего водоснабжения.

** Производительность указана по тарелкам диаметром не более 190 мм при использовании двух держателей для тарелок и при подключении к системе горячего водоснабжения

*** Производительность указана по стаканам диаметром не более 73 мм при подключении к системе горячего водоснабжения. Производительность указана по тарелкам диаметром не более 240 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ФРОНТАЛЬНОГО ТИПА МПК-500Ф, МПК-500Ф-01, МПК-500Ф-01-230, МПК-500Ф-02



МПК-500Ф, МПК-500Ф-02



МПК-500Ф-01, МПК-500Ф-01-230

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

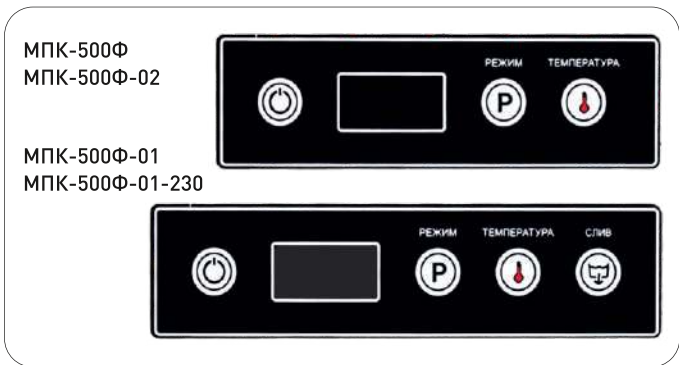
- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства (кроме МПК-500Ф)
- насос мойки
- насос (помпа) принудительного слива воды из ванны (кроме МПК-500Ф и МПК-500Ф-02)
- кассета для мытья тарелок
- кассета для мытья стаканов и чашек
- стакан для мытья столовых приборов

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- металлическая сетка (рамка в сборе) для нейтральной кассеты или кассеты для мытья столовых приборов
- кассета для мытья столовых приборов

ОСОБЕННОСТИ

- регулируемые по высоте ножки
- могут устанавливаться под стол предмоечный СПМФ-7-1
- модели МПК-500Ф и МПК-500Ф-02 рекомендуется устанавливать на подставку ПФПМ-6-1 (при уровне канализации выше 10 см)



Параметры	МПК-500Ф	МПК-500Ф-01	МПК-500Ф-02	МПК-500Ф-01-230
Код изделия	6040	8417	6041	6042
Мощность, кВт	6,7	6,8	6,7	3,8
Напряжение, В	400	400	400	230
Температура мойки, °С	+55	+55	+55	+55
Температура ополаскивания, °С	+85	+85	+85	+85
Количество программ мытья	2 (120, 180 с)*	2 (120, 180 с)*	2 (120, 180 с)*	2 (120, 180 с)*
Производительность, тарелок/час	500****	500****	500****	500****
Размер кассеты, мм	500x500	500x500	500x500	500x500
Подача моющего средства	ручная	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Подача ополаскивающего средства	автоматическая	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Насос принудительного слива	-	+	-	+
Габаритные размеры	590x640(1030)x864	590x640(1030)x864	590x640(1030)x864	590x640(1030)x864
Масса, кг	56	58	56	58

**** Производительность указана по тарелкам диаметром не более 240 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КУПОЛЬНОГО ТИПА МПК-700К, МПК-700К-01, МПК-1100К, МПК-1400К



МПК-700К



МПК-700К-01



МПК-1100К



МПК-1400К

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства (кроме МПК-700К-01)
- насос мойки
- насос ополаскивания (кроме МПК-700К-01)
- кассета для мытья тарелок (для МПК-1400К – 2 шт)
- нейтральная кассета для мытья стаканов и чашек (для МПК-1400К – 2 шт)
- металлическая сетка для нейтральной кассеты (рамка в сборе: для МПК-1400К – 2 шт)
- стакан для мытья столовых приборов (для МПК-1400К – 2 шт)

ОСОБЕННОСТИ

- обзорное стекло на куполе (кроме МПК-700К-01)
 - лампа освещения внутри моечной камеры (кроме МПК-700К-01)
 - насос для ополаскивания (повышающий насос) для стабильного ополаскивания при нестабильном давлении напора воды (кроме МПК-700К-01)
 - эксплуатируется с предмоечными (входными) столами СПМП-6-1, СПМП-6-3, СПМП-6-5, СПМП-6-7 и раздаточными (выходными) столами СПМР-6-1 и СПМР-6-5
- дополнительно возможна установка предмоечных (входных) и раздаточных (выходных) столов в угловом исполнении



Параметры	МПК-700К	МПК-700К-01	МПК-1100К	МПК-1400К
Код изделия	1102	1103	1108	8574
Мощность, кВт	10,5	10,5	13,5	20,5
Напряжение, В	400	400	400	400
Температура мойки, °С	+55	+55	+55	+45
Температура ополаскивания, °С	+85	+85	+85	+85
Количество программ мытья	2 (80, 140 с)	2 (80, 140 с)	3 (45, 105, 165 с)	2 (80, 140 с)
Производительность, тарелок/час	700*	700*	1170*	1400*
Размер кассеты, мм	500x500	500x500	500x500	500x500
Подача моющего средства	автоматическая	ручная	автоматическая	автоматическая
Подача ополаскивающего средства	автоматическая	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Габаритные размеры	725x830x1490(1920)	725x830x1490(1920)	725x830x1490(1920)	1320x840x1490 (1920)
Масса, кг	107	100	107	170

*Производительность указана по тарелкам диаметром не более 240 мм

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА МПТ-1700, МПТ-1700-01, МПТ-2000



МПТ-1700



МПТ-1700-01



МПТ-2000

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- 4 кассеты для мытья тарелок
- 2 нейтральные кассеты для мытья стаканов и чашек
- кассета для столовых приборов
- металлическая сетка для нейтральной кассеты (рамка в сборе)

ОСОБЕННОСТИ

- регулируемые по высоте ножки
- рекуператор тепла (теплообменник) для МПТ-1700-01 и МПТ-2000
- двустенный корпус с теплоизолирующим зазором 15 мм
- функция сушки для МПТ-2000
- выпускаются в правом и левом исполнении
- эксплуатируется с предмоечным (входным) столами СПМП-7-4 и раздаточным (выходным) столам СПМР-6-2



Параметры	МПТ-1700	МПТ-1700-01	МПТ-2000
Код изделия	9791/8601	9815/9924	9797/7051
Мощность, кВт	26,5	26,7	34,4
Напряжение, В	400	400	400
Температура мойки, °С	+55	+55	+55
Температура ополаскивания, °С	+85	+85	+85
Количество программ мытья	3	3	3
Производительность, (тарелок/час)	95/1710*	95/1710*	111/1998*
Размер кассеты, мм	500x500	500x500	500x500
Подача моющего средства	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Подача ополаскивающего средства	автоматическая	автоматическая	автоматическая
Габаритные размеры	1595x770x1695(2120)	1595x770x1965(2120)	2145x770x1965(2120)
Масса, кг	230	260	310

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ (КОТЛОМОЕЧНЫЕ) МПК-65-65, МПК-130-65



МПК-65-65



МПК-130-65

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ [8418]

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- насос ополаскивания
- выкатная тележка с роликами

РАСШИРЕННАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ [8419]

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- насос ополаскивания
- выкатная тележка с роликами
- съемный держатель №20
- съемный держатель №40
- съемный держатель №65
- сетка для мойки легких предметов



ОСОБЕННОСТИ

- двустенный корпус с теплоизолирующим азором 15 мм

Параметры	МПК-65-65	МПК-130-65
Код изделия	8418/8419	19986/19987
Мощность, кВт	11,5	21,5
Напряжение, В	400	400
Температура мойки, °C	+55	+55
Температура ополаскивания, °C	+85	+85
Количество программ мытья	4 (3, 6, 9, 12 мин)	4 (3, 6, 9, 12 мин)
Подача моющего средства	автоматическая	автоматическая
Подача ополаскивающего средства	автоматическая	автоматическая
Размеры рабочего пространства моечной камеры, м	650x785x650	1300x785x50
Габаритные размеры	835x1000(1375)x1950(2145)	1485x1020(1395)x1950(2145)
Масса, кг	200	315

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

СТОЛЫ РАЗДАТОЧНЫЕ СПМР-6-1, СПМР-6-2, СПМР-6-5



СПМР-6-1



СПМР-6-2



СПМР-6-5

СТОЛЫ ПРЕДМоечные для фронтальных машин СПМФ-6-1, СПМФ-7-1



СПМФ-6-1



СПМФ-7-1

Параметры	СПМР-6-1	СПМР-6-2	СПМР-6-5	СПМФ-6-1	СПМФ-7-1
Код изделия	1746	809792	1747	807931	807932
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	80	80	80	80	80
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	50	–	50	50	50
Габаритные размеры, мм	612x611x940	704x635x900	1062x611x940	1006x644x898	1166x724x898
Размеры ванны, мм	–	–	–	330x330x180	400x400x250
Масса, кг	15	19	22	27	32

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

СТОЛЫ ДЛЯ КУПОЛЬНЫХ МАШИН СММП-6-1, СММП-6-3, СММП-6-5, СММП-6-7



СММП-6-1



СММП-6-3



СММП-6-5



СММП-6-7

Параметры	СММП-6-1	СММП-6-3	СММП-6-5	СММП-6-7	СММП-7-4 с душем
Код изделия	1745	1744	1737	1736	808424
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	80	80	80	80	80
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	50	50	50	50	-
Габаритные размеры, мм	572x795x 1080 (1800)	1212x702x 1080 (1800)	1512x702x 1080 (1800)	1712x702x 1080 (1800)	1304x725x1735
Размеры ванны, мм	400x400x250	400x400x250	400x400x250	400x400x250	400x400x250
Масса, кг	21	36	42	49	36

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ПОДСТАВКА ДЛЯ ФРОНТАЛЬНОЙ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ **ПФМ-6-1, ПФМ-5-1**



Параметры	ПФМ-6-1	ПФМ-5-1
Код изделия	8468	1565
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	70	70
Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более	2	2
Габаритные размеры, мм	600x600x500(530)	510x500x500(530)
Масса, кг	12	10

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

СЪЁМНЫЕ ДЕРЖАТЕЛИ



№20



№40



№65

Съёмный держатель №65 (для противней, подносов и гастроемкостей глубиной до 65 мм)

Съёмный держатель №40 (для противней, подносов и гастроемкостей глубиной до 40 мм)

Съёмный держатель №20 (для противней, подносов и гастроемкостей глубиной до 20 мм)

СЕТКА ЗАЩИТНАЯ



Для мытья легких предметов (пластиковые контейнеры, тонкостенная посуда). Укладывается сверху на посуду непосредственно в выкатную тележку котломоечной машины МПК-65-65 (не подходит для мойки столовых приборов).

Параметры	№20	№40	№40	СЕТКА
Код изделия	249762	249765	249766	49887
Габаритные размеры, мм	576x262x200	576x262x200	576x262x200	770x640

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

1 КАССЕТА ДЛЯ ТАРЕЛОК



2 НЕЙТРАЛЬНАЯ КАССЕТА
ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК



3 КАССЕТА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



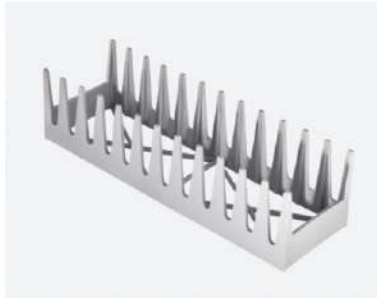
4 РАМКА К НЕЙТРАЛЬНОЙ КАССЕТЕ



5 НЕЙТРАЛЬНАЯ КАССЕТА
ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК



6 ВСТАВКА ДЛЯ ТАРЕЛОК



7 ДЕРЖАТЕЛЬ БОКАЛОВ



8 СТАКАН ДЛЯ ПРИБОРОВ



Параметры	1	2	3	4	5	6	7	8
Код изделия	27144	27183	27222	25965	26621	26622	26623	50367
Габаритные размеры, мм		500x500x106		455x455	400x400x150	на 12 тарелок 295x92x76	400x220x80	113x113x130

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

СРЕДСТВА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

Моющие средства



Биомоль ПМ-автомат

Neodisher TS

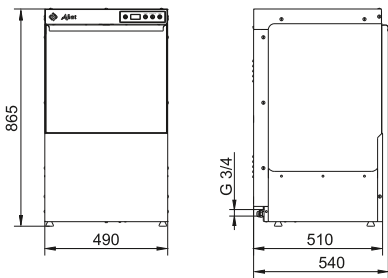
Ополаскивающие средства



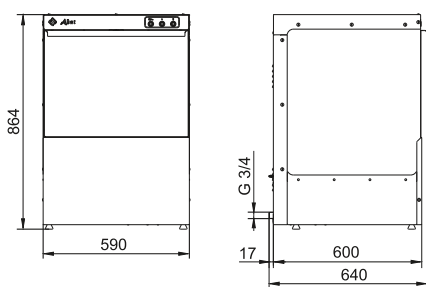
Neodisher Alk

Биолайт ОП-95ПМ

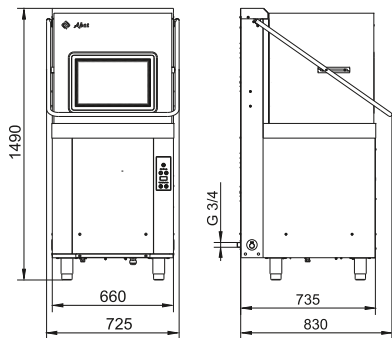
МПК-400Ф, МПК-400Ф-01



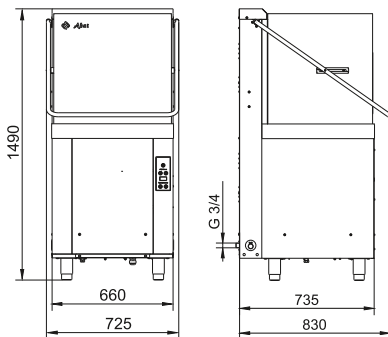
МПК-500Ф, МПК-500Ф-01
МПК-500Ф-02, МПК-500Ф-01-230



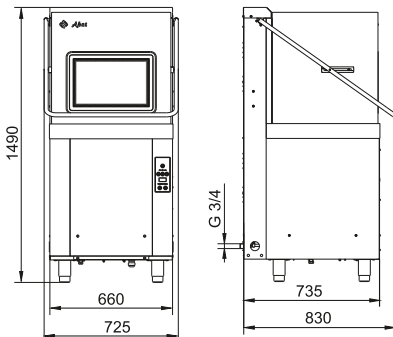
МПК-700К



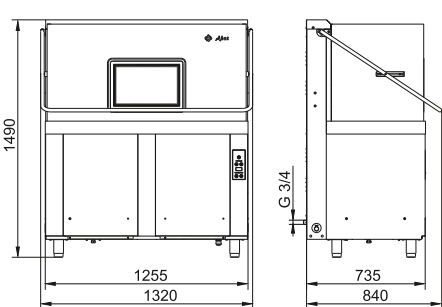
МПК-700К-01



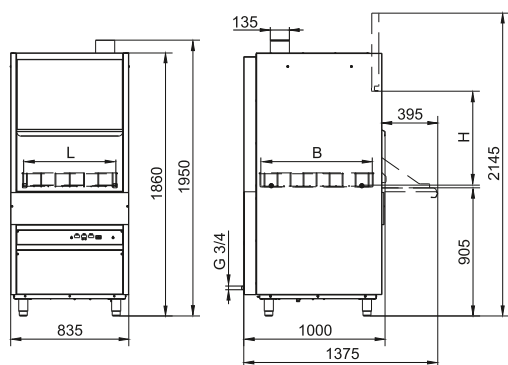
МПК-1100К



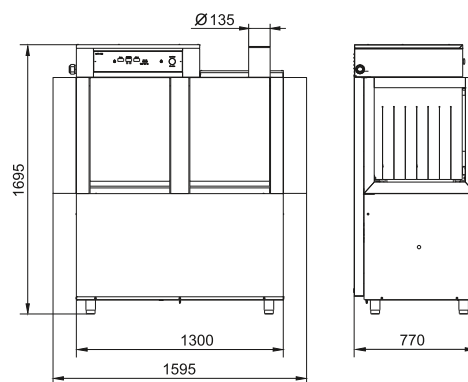
МПК-1400К



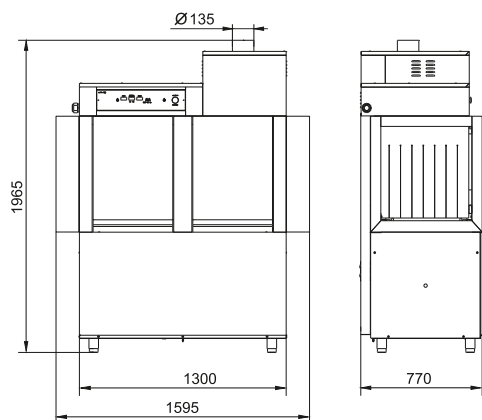
МПК-65-65



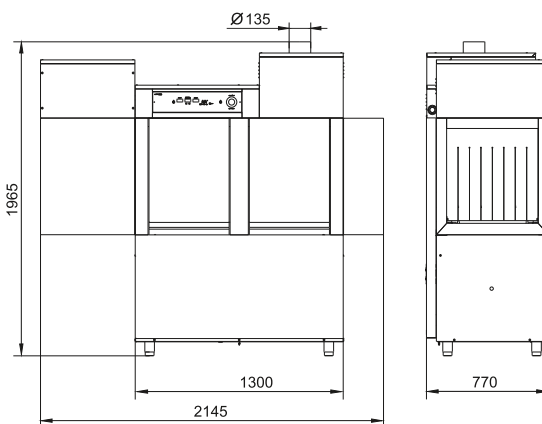
МПТ-1700



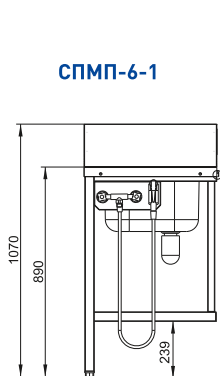
МПК-1700-01



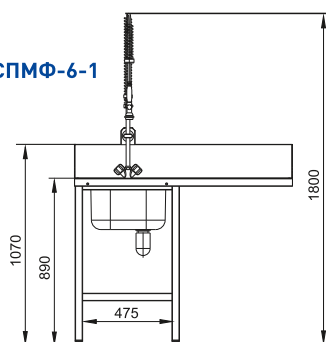
МПТ-2000



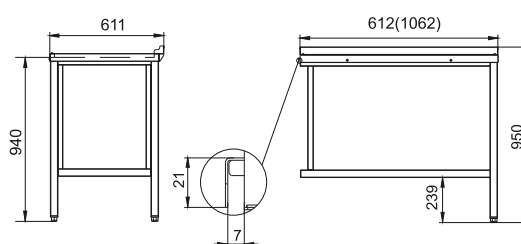
СПМП-6-1



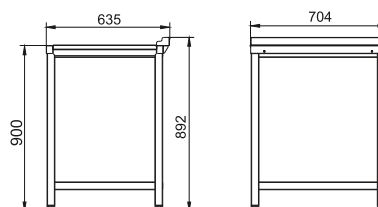
СПМФ-6-1



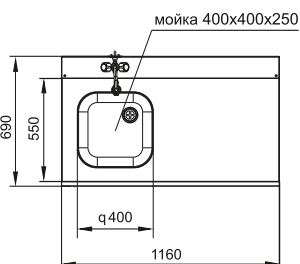
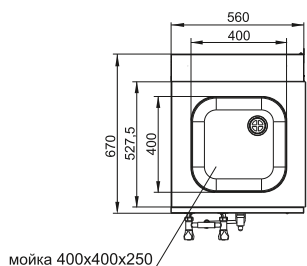
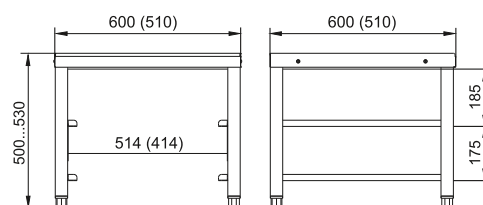
СПМР-6-1 / СПМР-6-5



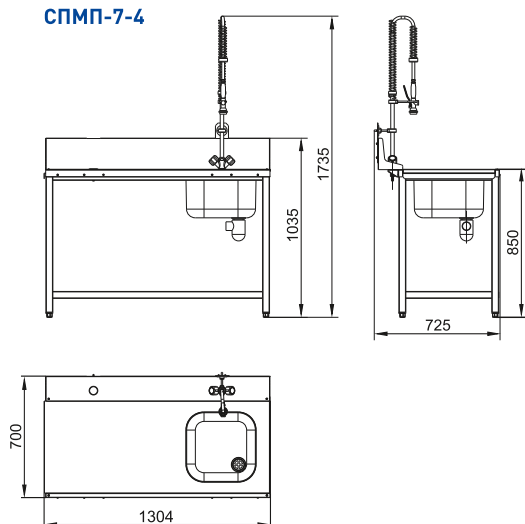
СПМР-6-2



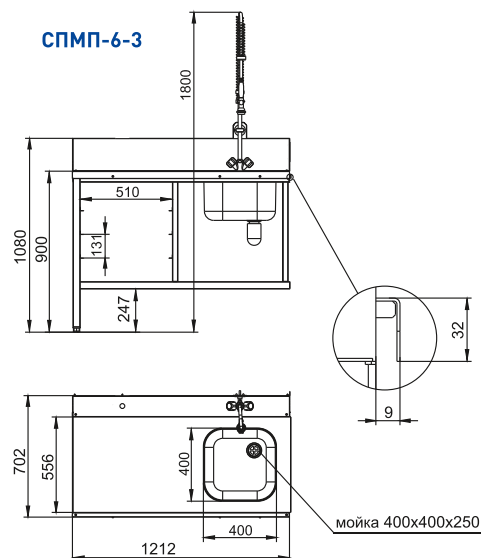
ПФМ-6-1, ПФМ-5-1



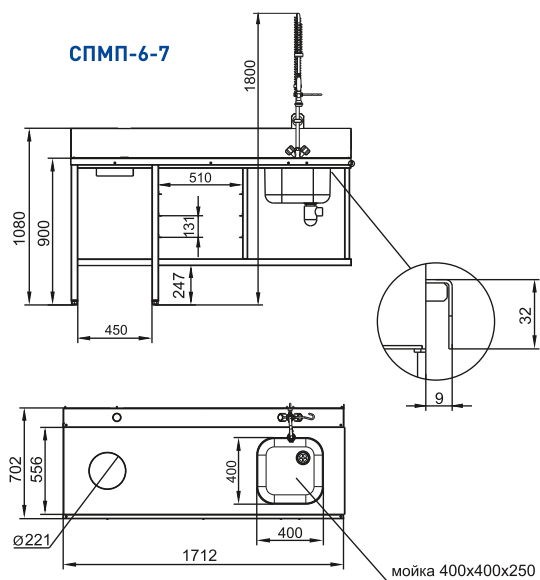
СПМП-7-4



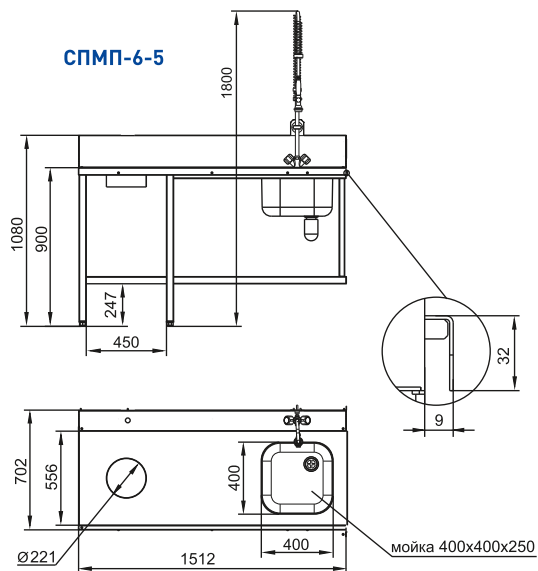
СПМП-6-3



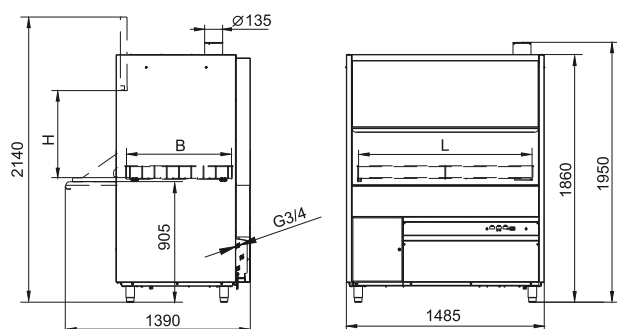
СПМП-6-7



СПМП-6-5



МПК-130-65



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВОГО ЛЬДА

ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02, ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02, ЛГ-46/15К-01, ЛГ-46/15К-02, ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- МЯСО- И РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ
- ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
рестораны, кафе, бары, отели, гостиницы
- ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ
супермаркеты, магазины, рынки
- КЕЙТЕРИНГ
фуршет, шведский стол, банкет, гала-ужин
- ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО
- ХИМИЧЕСКАЯ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- МЕДИЦИНА И КОСМЕТОЛОГИЯ
- СТРОИТЕЛЬСТВО
- ПРОМЫСЛОВЫЕ СУДА



ЛГ-24/06К-02



ЛГ-46/25К-01



ЛГ-250Ч-02

ПРЕИМУЩЕСТВА ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ Abat

- широкий ассортимент льдогенераторов кубикового, чешуйчатого и гранулированного льда
- модели с системой водяного и воздушного охлаждения
- непрерывный цикл образования льда
- герметичный компрессор
- стенки изолированы пенополиуретаном высокой плотности
- высокая производительность при низком потреблении воды
- климатический класс 5
- съемные панели каркаса для удобства обслуживания
- регулируемые по высоте ножки



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВОГО ЛЬДА

ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02, ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02, ЛГ-46/15К-01, ЛГ-46/15К-02, ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02

ОСОБЕННОСТИ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ КУБИКОВОГО ЛЬДА

- эксплуатация при температуре от +10°C до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%
- корпус полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304*
- материал изготовления бункера – пищевой термоформованный пластик
- система автоматического отключения для случаев перегрева конденсатора, повышенной нагрузки на мотор-компрессор вследствие повышения давления в холодильной системе или переполнения бункера льдом.

*за исключением задней стенки для ЛГ-24/06К-01 (-02)

ПРИНЦИП РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ КУБИКОВОГО ЛЬДА

Вода подается под давлением встроенным насосом, разбрызгивается через форсунки на горизонтальный испаритель, представляющий собой обращенные вниз усеченные конусы.

Внутри форм образуется лед, который выпадает из них под действием кратковременного нагрева.

ЦИКЛ РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ КУБИКОВОГО ЛЬДА



После первого цикла, с момента запуска льдогенератора, включается режим заморозки и начинается повторный цикл образования льда. Все последующие циклы до отключения льдогенератора начинаются с режима заморозки.



Модели льдогенераторов кубикового льда Abat

Параметры	ЛГ-24/06К-01	ЛГ-24/06К-02	ЛГ-37/15К-01	ЛГ-37/15К-02	ЛГ-46/15К-01	ЛГ-46/15К-02	ЛГ-46/25К-01	ЛГ-46/25К-02
Код изделия	19405	19494	19403	19437	19438	19447	19490	19491
Мощность, кВт	0,42	0,48	0,86	0,92	0,92	0,94	0,92	0,94
Напряжение, В	230	230	230	230	230	230	230	230
Тип льда	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый
Тип охлаждения конденсатора	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный
Мах производительность, кг/сутки	24	24	37	37	46	46	46	46
Вместимость бункера, кг	6	6	15	15	15	15	25	25
Количество кубиков за 1 цикл, шт	28	28	40	40	40	40	40	40
Масса кубика, г	18	18	18	18	18	18	18	18
Расход воды, л/кг	40	9	38	7	46	7	46	7
Хладагент	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Количество хладагента, кг	0,17	0,23	0,27	0,35	0,325	0,56	0,325	0,56
Габаритные размеры, мм	590x382 x610	590x382 x610	500x588 x720	500x588 x720	500x588 x720	500x588 x720	500x588 x850	500x588 x850
Масса, кг	37	38	50	52	52	54	53	55

Производительность льдогенераторов кубикового льда в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

Температура воды		ЛГ-24/06К-01 (-02), ЛГ-37/15К-01 (-02), ЛГ-46/15К-01 (-02), ЛГ-46/25К-01 (-02)			
	+25°C	85%	75%	55%	50%
	+20°C	95%	85%	65%	55%
	+15°C	105%	100%	75%	60%
	+10°C	107%	103%	80%	65%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
	Температура окружающей среды (воздуха)				

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

ЛГ-60/20Г-01, ЛГ-60/20Г-02, ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02

ОСОБЕННОСТИ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

- корпус, испаритель и шнек полностью из нержавеющей стали
- материал изготовления бункера – пищевой термоформованный пластик
- система автоматического отключения для случаев перегрева конденсатора, утечки хладагента или переполнения бункера льдом.

ПРИНЦИП РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

Намерзший внутри вертикально ориентированного испарителя лед срезается шнеком, который имеет привод от мотор-редуктора. Лед, проходя через втулку-ледокол, образует форму гранул и попадает в бункер.



ЛГ-60/20Г-01



ЛГ-60/20Г-02



ЛГ-90/30Г-01



ЛГ-90/30Г-02

Модели льдогенераторов гранулированного льда Abat

Параметры	ЛГ-60/20Г-01	ЛГ-60/20Г-02	ЛГ-90/30Г-01	ЛГ-90/30Г-02
Код изделия	19529	19528	19500	19505
Мощность, кВт	0,43	0,43	0,52	0,52
Напряжение, В	230	230	230	230
Тип льда	гранулированный	гранулированный	гранулированный	гранулированный
Тип охлаждения конденсатора	водяной	воздушный	водяной	воздушный
Мах. производительность, кг/сутки	60	60	90	90
Расход воды, л/кг	6,2	1	7,6	1
Вместимость бункера, кг	20	20	30	30
Хладагент	R404a	R404a	R404a	R404a
Количество хладагента, кг	0,13	0,26	0,19	0,29
Габаритные размеры, мм	500x710x720	500x710x720	500x710x850	500x710x850
Масса, кг	60	60	65	65

Производительность льдогенераторов гранулированного льда в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

		ЛГ-60/20Г-01, ЛГ-60/20Г-02, ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02			
Температура воды	+25°C	85%	75%	55%	50%
	+20°C	95%	85%	65%	55%
	+15°C	105%	100%	75%	60%
	+10°C	107%	103%	80%	65%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
Температура окружающей среды (воздуха)					

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

ЛГ-250Ч-01, ЛГ-250Ч-02, ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02, ЛГ-620Ч-01, ЛГ-620Ч-02, ЛГ-1200Ч-01, ЛГ-1200Ч-02

ОСОБЕННОСТИ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

- эксплуатация при температуре от +10°C до +43°C и относительной влажности от 40 до 70%
- корпус полностью из нержавеющей стали
- для сбора и хранения льда оснащаются бункером Б-400 или бункером-накопителем БН-2-100 торговой марки Abat
- система автоматического отключения для случаев отсутствия подачи воды на охлаждение конденсатора, утечки хладагента, повышенной нагрузки на мотор-редуктор вследствие механического воздействия или переполнения бункера льдом

ПРИНЦИП РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

Намерзший на вертикально ориентированный барабан-испаритель лед срезается ножом, который имеет привод от мотор-редуктора



ЦИКЛ РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА



В случае отключения и повторного включения работа льдогенератора начинается с режима заполнения ванны водой

Модели льдогенераторов чешуйчатого льда Abat

Параметры	ЛГ-250Ч-01	ЛГ-250Ч-02	ЛГ-400Ч-01	ЛГ-400Ч-02	ЛГ-620Ч-01	ЛГ-620Ч-02	ЛГ-1200Ч-01	ЛГ-1200Ч-02
Код изделия	19493	19499	19411	19446	19443	19492	19498	19511
Мощность, кВт	1,4	1,5	1,9	2,1	2,8	3,25	4,5	4,8
Напряжение, В	230	230	230	230	400	400	400	400
Тип льда	чешуйчатый							
Тип охлаждения конденсатора	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный
Мак. производительность, кг/сутки	250	250	400	400	620	620	1200	1200
Расход воды, л/кг	7,8	1	12	1	13	1	7,5	1
Хладагент	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Количество хладагента, кг	0,47	0,63	0,75	1,02	0,8	1,35	0,8	0,96
Подходящий бункер	Б-400, БН-2-100				Б-400, БН-2-100		Б-400	Б-400
Габаритные размеры, мм	912x585 x661	912x585 x661	912x585 x737	912x585 x737	912x585 x737	912x585 x737	1246x585 x737	1246x585 x737
Масса, кг	110	110	135	135	126	136	194	205

Производительность льдогенераторов чешуйчатого льда в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

Температура воды		ЛГ-250Ч-01, ЛГ-250Ч-02, ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02, ЛГ-620Ч-01, ЛГ-1200Ч-01, ЛГ-1200Ч-02			
	+25°C	85%	75%	55%	50%
	+20°C	95%	85%	65%	55%
	+15°C	105%	100%	75%	60%
	+10°C	107%	103%	80%	65%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
		Температура окружающей среды (воздуха)			

БУНКЕРЫ ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

Б-400, БН-2-100

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ БУНКЕРОВ Abat

- корпус полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- внутренняя ванна из пищевого формованного пластика
- между наружной и внутренней стенкой бункера залит пенополиуретан высокой плотности
- регулируемые по высоте ножки.

КОМПЛЕКТАЦИЯ БУНКЕРА-НАКОПИТЕЛЯ БН-2-100

- стол СЛ-100, на который устанавливается льдогенератор
- два бункера подкатных БП-100 для транспортировки и накопления льда, размещаемые под столом СЛ-100, что позволяет в ходе работы менять их местами (заменяя заполненный бункер пустым), не прерывая цикл работы льдогенератора.



ЛГ-400Ч-01
Б-400



ЛГ-250Ч-02
БН-2-100

Модели бункеров для льдогенераторов чешуйчатого льда Abat

Параметры	Б-400		БН-2-100
Код изделия	19412	19601	19456
Для льдогенераторов	ЛГ-250		ЛГ-250
	ЛГ-400	ЛГ-1200	ЛГ-400
	ЛГ-620		ЛГ-620
Вместимость, кг	400	400	140 (2x70)
Габаритные размеры, мм	1250x750x1200	1250x750x1180 (поставляется без крышки)	1354x735x858
Масса, кг	73	71	101
Дополнительно	Оснащен открывающейся вверх дверцей, расположенной под удобным углом. Предусмотрены крепежные отверстия для жесткой установки льдогенераторов		СЛ-100 оборудован задвижкой, предотвращающей потерю льда при смене бункеров во время работы. БП-100 имеет 4 самоориентирующихся колеса, задние из которых оборудованы стопором; кран для слива воды; полку для совка

Производительность льдогенератора чешуйчатого льда ЛГ-620Ч-02 в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

		ЛГ-620Ч-02			
		70%	60%	50%	40%
Температура воды	+25°C				
	+20°C	80%	75%	65%	45%
	+15°C	92%	90%	72%	50%
	+10°C	100%	92%	75%	55%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
		Температура окружающей среды (воздуха)			

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

ОСОБЕННОСТИ

Возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии 600 и 700 серии

Рациональное использование рабочего пространства кухни за счет совмещения в одном изделии функции холодильного шкафа и рабочего стола

Климатический класс изделия – 5

Работа при температуре до +42°C, относительной влажности от 40 до 70%

Цельнозаливной пенополиуретаном корпус гарантирует надежную термоизоляцию, стойкость к механическим воздействиям и долгий срок службы холодильных столов

Материал изготовления – аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 202 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) – снаружи и внутри

Холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss

Хладагент – R404a

Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры

Динамическое охлаждение – воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения температуры внутри полезного объема

Полка-решетка выдерживает до 40 кг распределенной нагрузки

Температура внутри охлаждаемого объема стола от -2 до +8°C для среднетемпературных столов и -18°C для низкотемпературных столов

Регулируемые по высоте gastronormированные полки-решетки для GN1/1 для 700 серии

Полки -решетки размером 466x424 мм для 600 серии

Гастронормированные выдвижные ящики для GN1/1 для 700 серии

Выдвижные ящики размером 458x382x154 мм для 600 серии

Уплотнители с магнитной вставкой на всех дверях для обеспечения полной теплоизоляции

Конструкция дверей обеспечивает их закрытие под собственным весом

Регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками

Область применения

- ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (рестораны, кафе, бары, столовые, пиццерии)
- ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ (супермаркеты, магазины)
- ПРЕДПРИЯТИЯ КЕЙТЕРИНГА
- ФАРМАЦЕВТИКА (аптеки, лаборатории)
- СКЛАДЫ



ОПЦИИ

СТОЛЕШНИЦА



Нержавеющая сталь с бортом



Нержавеющая сталь без борта

ДВЕРИ И ЯЩИКИ

Распашная
глухая дверь



Полка-решетка
• GN1/1 для 700 серии
• 466x424 мм для 600 серии

Секция из двух
выдвижных ящиков



Выдвижные ящики
• GN1/1 для 700 серии
• 458x382x154 мм для 600 серии

Распашная
стеклянная дверь



Полка-решетка
• GN1/1 для 700 серии
• 466x424 мм для 600 серии
Подсветка



СКЛАДСКИЕ ПОЗИЦИИ



Модели холодильных столов	Температурный режим	
	Среднетемпературные (от -2 до +8°C)	Низкотемпературные (-18°C)
600 серия:		
1 секция	CXC-60	CXH-60
2 секции	CXC-60-01	CXH-60-01
3 секции	CXC-60-02	CXH-60-02
Оттайка	Естественная	ТЭН оттайки
700 серия:		
1 секция	CXC-70	CXH-70
2 секции	CXC-70-01	CXH-70-01
3 секции	CXC-70-02	CXH-70-02
Оттайка	Естественная	Оттайка горячим газом

Подобрать идеальный холодильный стол, полностью отвечающий Вашим требованиям, а также ознакомиться с ценами на холодильные столы Abat Вы можете на нашем сайте www.abat.ru с помощью программы подбора (конфигуратора) холодильных столов Abat.

СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ГАСТРОНОРМИРОВАННЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СХС-70-01П, СХС-80-01П

Столы предназначены для хранения полуфабрикатов для пиццы, а также готовой пиццы



В комплекте 8 гастроемкостей GN 1/4-150, которые располагаются в верхнем отсеке под общей откидной крышкой



Параметры	СХС-70-01П	СХС-80-01П
Код изделия	802473	802454
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	6,2	6,2
Напряжение, В	230	230
Полезный объем, л	310	310
Температура воздуха полезного объема, °С	-2...+8	-2...+8
Температура верхнего отсека, °С	+5	+5
Комплектация полками-решетками	2хGN1/1	2хGN1/1
Комплектация гастроемкостями	8хGN1/4-150	8хGN1/4-150
Хладагент	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,3	0,3
Толщина стенки, мм	56	56
Охлаждение	динамическое	динамическое
Оттайка	автоматическая	автоматическая
Панель управления	электронная	электронная
Габаритные размеры, мм	1434х707х1098	1434х807х1098
Масса, кг	165	121

СТОЛЫ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

СХС-60-01-СО, ПВВ(Н)-70-СО, ПВВ(Н)-70-СО (купе)



ПВВ(Н)-70-СО



ПВВ(Н)-70-СО (купе)

Особенности ПВВ(Н)-70-СО, ПВВ(Н)-70-СО (купе)

- поверхность стола – ровная охлаждаемая поверхность
- все детали изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм
- климатический класс изделия – 4
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- хладагент - R404a
- электронный блок управления
- температура на поверхности стола от +1 до +10°C
- работа при температуре до +32°C, относительной влажности от 40 до 70%
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии
- регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками



Параметры	СХС-60-01-СО	ПВВ(Н)-70-СО	ПВВ(Н)-70-СО (купе)
Код изделия	2426	80625	80600
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	6,2	5,4	5,4
Напряжение, В	230	230	230
Полезный объем, л	260	-	-
Температура воздуха полезного объема, °С	-2...+8	-	-
Температура на поверхности стола, °С	+5...+15	+1...+10	+1...+10
Площадь столешницы, м²	0,87	1,05	0,98
Хладагент	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,35	0,43	0,43
Панель управления	электронная	электронная	электронная
Охлаждение полезного объема	динамическое	-	-
Допустимая распределенная нагрузка на столешницу, кг	50	50	50
Допустимая распределенная нагрузка на полку, кг	40	50	50
Габаритные размеры, мм	1486x600x900	1500x705x870	1400x709x870
Масса, кг	97	73	86

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕГ, ШОК-20-1/1АЕГ, ШОК-40, ШОК-40-01



ОТЛИЧИТЕЛЬНАЯ ОСОБЕННОСТЬ АППАРАТОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Система эффективной принудительной вентиляции – воздухоохладителя с вентиляторами

Равномерное распределение температуры внутри камеры

Продукты быстро охлаждаются в потоке холодного воздуха

Технология шоковой заморозки может применяться на любых предприятиях общественного питания, а также на пищевых производствах:

- в сетевых ресторанах, кафе, пекарнях
- в корпоративных столовых
- в больницах
- в санаториях и пансионатах
- на круизных лайнерах
- в столовых учебных заведений
- в комбинатах питания
- в предприятиях кейтеринга, на банкетах
- в школьных столовых

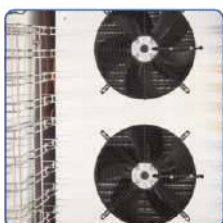
Широта сфер применения шкафов шоковой заморозки объясняется соответствием технологии шоковой заморозки всем нормам и правилам индустрии питания (одобрена санитарно-эпидемиологическим законодательством).

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕF, ШОК-20-1/1АЕF, ШОК-40, ШОК-40-01



- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры



- Воздухоохладитель с вентилятором (-и) для равномерного распределения температуры внутри полезного объема



- Универсальные направляющие для GN 1/1 (530x325 мм) или EN 1/1 (600x400 мм)



- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери



- Трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта



- Автоматическая оттайка горячим газом
- Хладагент – R404a
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки)
- Регулируемые по высоте ножки



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01

Аппараты позволяют охлаждать и замораживать любые продукты и блюда:

МЯСО

мясо скота и дичи, мясо птицы

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

пельмени, бургеры, бифштексы,
сосиски, палочки, наггетсы

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

икра, осетр, белуга, семга,
форель, стерлядь, тунец,
камбала, палтус, окунь, треска,
скумбрия, сибас, кальмары, креветки,
осьминоги, крабы, устрицы

ФРУКТЫ и ЯГОДЫ

ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ ГРИБЫ

трюфели, шампиньоны, опята,
маслята, грузди, лисички,
рыжики, белые грибы

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ТЕСТА

хлеб, булочки, пироги, блины

ДЕСЕРТЫ

мороженое, кремы, желе,
муссы, пудинги

СУПЫ

борщ, щи, куриный суп, рассольник,
гороховый, грибной, молочный
с лапшой, сливочный супы

СОУСЫ

болоньезе, соус барбекю, морнэ,
кисло-сладкий, голландский,
томатный, острый соус чили,
томатная паста, сливочный соус



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ,
ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01

РЕЖИМЫ РАБОТЫ АППАРАТОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА

по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА

по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА

по заданной температуре
ПО ВРЕМЕНИ и дальнейшее
хранение продуктов



ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА

по заданной температуре
ПО ВРЕМЕНИ и дальнейшее
хранение продуктов



УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

по заданной температуре
ПО ВРЕМЕНИ и дальнейшее
хранение продуктов



ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

по заданной температуре
ПО ВРЕМЕНИ и дальнейшее
хранение продуктов



После охлаждения или заморозки аппарат шоковой заморозки переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01



ШОК-4-1/1

объем в противнях

0,14 м³
4хGN1/1 / EN1/1

Ⓜ 0,948 кВт
Ⓥ 230V-50Hz(1N+PE)



ШОК-6-1/1

объем в противнях

0,22 м³
6хGN1/1 / EN1/1

Ⓜ 0,83 кВт
Ⓥ 230V-50Hz(1N+PE)



ШОК-10-1/1

объем в противнях

0,33 м³
10хGN1/1 / EN1/1

Ⓜ 1,651 кВт
Ⓥ 230V-50Hz(1N+PE)



ШОК-20-1/1

объем в противнях

0,8 м³
20 хGN2/1 / EN2/1
40хGN1/1 / EN1/1

Ⓜ 2,5 кВт
Ⓥ 230V-50Hz(1N+PE)

Параметры	ШОК-4-1/1	ШОК-6-1/1	ШОК-10-1/1	ШОК-20-1/1
Код изделия	801135	801130	801129	960
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-25	+90...-25	+90...-35	+50...-30
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+50...+3
Время для охлаждения, мин	90	90	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18	+90...-18	+50...-18
Время для замораживания, мин	240	240	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	1,77	1,5	1,7	2,4
Количество вентиляторов, шт	1	1	1	2
Масса продукта для охлаждения, кг	12	18	25	80
Масса продукта для замораживания, кг	12	18	25	40
Габаритные размеры, мм	796x890 x1022	796x890 x1325	796x890 x1591	850x1080 x2200
Масса, кг	90	138	173	250

Особенности ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1

- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss расположен снизу
- эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +42°С и относительной влажности от 40 до 70%

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01



ШОК-20-1/1Т

объем в противнях

0,4 м³

20xGN1/1 / EN1/1

W 4,5 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)



ШОК-20-1/1Т-01

объем в противнях

0,4 м³

20xGN1/1 / EN1/1

(Тележка ТШ-20-1/1)

W 4,5 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)



ШОК-20-1/1М

объем в противнях

0,5 м³

20xGN1/1 / EN1/1

W 6,0 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)



ШОК-40

объем в противнях

1,1 м³

40xGN1/1 / EN1/1

W 8,7 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)

ШОК-40-01

объем в противнях

1,1 м³

40xGN1/1 / EN1/1

(2xТележка ТДШ-40-11)

W 8,7 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)

Параметры	ШОК-20-1/1Т	ШОК-20-1/1Т-01	ШОК-20-1/1М	ШОК-40	ШОК-40-01
Код изделия	961	19477	19416	19512	19522
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-35	+90...-35	+90...-35	+90...-35	+90...-35
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3
Время для охлаждения, мин	90	90	90	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18	+90...-18	+90...-18	+90...-18
Время для замораживания, мин	240	240	240	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	3,6	3,6	3,6	7,5	7,5
Количество вентиляторов, шт	3	3	4	8 (2x4)	8 (2x4)
Масса продукта для охлаждения, кг	50	50	90	180	180
Масса продукта для замораживания, кг	50	50	90	180	180
Габаритные размеры, мм	810x780 x2255	810x780 x2255	784x884 x2362	1525x959 x2475	1525x959 x2475
Масса, кг	220	244	235	405	388

Особенности ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-40, ШОК-40-01

- холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson) расположен сверху
- эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35°С и относительной влажности от 40 до 70%
- климатический класс – 5*

*кроме ШОК-20-1/1

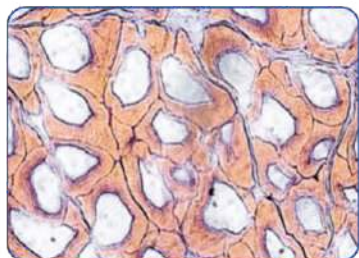
АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01

СИСТЕМА АЕФ

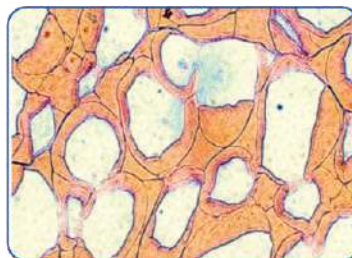
ПРЕИМУЩЕСТВА АКУСТИЧЕСКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Акустическая заморозка



- акустические волны не позволяют расти кристаллам льда
- микрокристаллы льда образуются между мышечными волокнами продукта
- не нарушается клеточная структура
- обеспечивается равномерность охлаждения – поверхность и сердцевина продукта замораживаются одновременно

Шоковая заморозка



Акустическая заморозка



Гребешок



- практически нет потери веса при разморозке
- при приготовлении продукт не теряет влагу
- увеличение срока хранения продукта без потери качества

Шоковая заморозка



Акустическая заморозка



Малина



- после разморозки вкус продукта ничем не отличается от свежего
- сохраняется естественный цвет продукта
- сохраняются питательные вещества
- доступность сезонных продуктов круглый год

Шоковая заморозка



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01



ШОК-10-1/1АЕФ

Холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson)



ШОК-20-1/1АЕФ

5 РЕЖИМОВ ЗАМОРОЗКИ СИСТЕМЫ АЕФ



МЯСО говядина/
ГОТОВЫЕ БЛЮДА



МЯСО свинина / ИКРА



РЫБА



ЯГОДЫ



ОВОЩИ

Эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%

Параметры	ШОК-10-1/1АЕФ	ШОК-20-1/1АЕФ
Код изделия	801139	19476
Расположение агрегата и модуля АЕФ	нижнее	верхнее
Потребление э/энергии, кВт/ч, не более	1,7	6
Напряжение, В	230	400
Полезный объем камеры, м³	0,33	0,5
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-35	+90...-35
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3
Время для охлаждения, мин	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18
Время для замораживания, мин	240	240
Номер хладагента	R404А	R404А
Общая масса хладагента, кг	1,7	3,6
Количество вентиляторов, шт	2	4
Количество полок в камере, шт	10	20
Типоразмер используемых gastronorm/противней	GN 1/1 или EN 1/1	GN 1/1 или EN 1/1
Масса продукта для охлаждения, кг	25	90
Масса продукта для замораживания, кг	25	90
Габаритные размеры, мм	790x890x1590	784x884x2362
Масса, кг	190	244

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01

Варианты использования аппаратов шоковой заморозки Abat в комбинации с пароконвектоматами Abat:

- Технология Cook&Chill (приготовленное блюдо подвергается охлаждению и хранению, а затем при необходимости регенируется в пароконвектомате)
- Технология Cook&Freeze (приготовленное блюдо подвергается шоковой заморозке и хранению, а затем при необходимости регенируется в пароконвектомате)

COOK & FREEZE

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тепловая обработка
Температура внутри продукта должна достигнуть $+70^{\circ}\text{C}$ и сохраняться не менее 2 минут



2 ЗАМОРОЗКА

Продукт подвергается заморозке в течение 10 минут после приготовления. В течение 240 минут после попадания в камеру шоковой заморозки температура внутри продукта должна достигнуть -18°C



3 ХРАНЕНИЕ

При температуре не менее -18°C до 8 недель



4 РЕГЕНЕРАЦИЯ И ПОДАЧА

Температура внутри продукта должна достигнуть $+70^{\circ}\text{C}$ и сохраняться таковой не менее 2 минут. Приготовленный продукт должен быть употреблен в течение 15 минут с момента разогрева

COOK & CHILL

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тепловая обработка
Температура внутри продукта должна достигнуть $+70^{\circ}\text{C}$ и сохраняться не менее 2 минут



2 ОХЛАЖДЕНИЕ

Продукт охлаждается до температуры $0...+3^{\circ}\text{C}$ не более чем за 90 минут



3 ХРАНЕНИЕ

Хранение продукта при температуре $0...+3^{\circ}\text{C}$ до 5 дней



4 РЕГЕНЕРАЦИЯ И ПОДАЧА

Температура внутри продукта должна достичь как минимум $+70^{\circ}\text{C}$ и сохраняться таковой не менее 2 минут. Приготовленный продукт должен быть употреблен в течение 30 минут с момента разогрева

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ, ШОК-40, ШОК-40-01

COOK & CHILL COOK & FREEZE



1

Приготовление
в пароконвектоматах
ПКА



2

Ускоренное
охлаждение или
заморозка в
аппаратах
шоковой
заморозки
ШОК



4

Разогрев
в пароконвектоматах
ПКА



3

Хранение в
среднетемпературных
холодильных шкафах
для COOK & CHILL
ШХс

Хранение в
низкотемпературных
холодильных шкафах
для COOK & FREEZE
ШХн

ПРЕИМУЩЕСТВА COOK & FREEZE

- Идеальна для организации банкетов и обслуживания на выезде
- Улучшение сервиса: шеф-повара могут сервировать и декорировать заранее приготовленные ингредиенты
- Оптимизация процессов на кухне: экономия времени персонала, увеличение эффективности работы, расширение ассортимента
- Увеличение прибыли заведения
Приготовленные блюда не придется выбрасывать в конце дня

Общие характеристики холодильных шкафов Abat



- Электронный блок управления позволяет задавать, контролировать и корректировать параметры работы шкафа



- Возможность установки двери как в положении «справа-налево», так и «слева-направо»



- Абсолютно все холодильные шкафы Abat оснащены механическим замком



- Полки-решетки из окрашенного металла для моделей:
V 520 л – 545x488 мм – подходит для установки GN 1/1
V 700 л – 682x570 мм – подходит для установки GN 2/1
V 1150 л – 570x488 мм – подходит для установки GN 1/1
V 1500 л – 682x570 мм – подходит для установки GN 2/1



- Концевой микропереключатель останавливает вращение вентилятора воздухоохладителя при открывании двери



- Эластичные уплотнители двери с магнитной вставкой позволяют добиться максимальной термоизоляции охлаждаемой камеры

- Светодиодное освещение внутреннего пространства

- Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус гарантирует надежную термоизоляцию, стойкость к механическим повреждениям и долгий срок службы холодильных шкафов Abat

- Полезный объем больше, чем у аналогов, представленных на рынке:

ШХ типа 0,5 – полезный объем 490 л
ШХ типа 0,7 – полезный объем 670 л
ШХ типа 1,0 – полезный объем 1120 л
ШХ типа 1,4 – полезный объем 1470 л

- Герметичный компрессор Danfoss*

- Хладагент фреон R404a

- Ванна выпаривания конденсата

- Климатический класс - 5

- Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43°C относительной влажности от 40 до 70%

- Ножки регулируются по высоте

* кроме ШХн-0,7 (компрессор Embraco Aspera (Словакия))

Современная динамическая система охлаждения обеспечивает эффективное и равномерное охлаждение продуктов на всех полках, а также энергоэффективность за счет экономии энергопотребления



Назначение холодильных шкафов



Кратковременное и долгосрочное хранение продуктов питания в охлажденном виде



Кратковременное и долгосрочное хранение продуктов питания в замороженном виде после заморозки в аппаратах шоковой заморозки

Область применения

- ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (рестораны, кафе, бары, столовые)
- ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ (супермаркеты, магазины)
- ФАРМАЦЕВТИКА (аптеки, лаборатории)
- СКЛАДЫ

Верхнее расположение агрегата

Материал корпуса	Среднетемпературные	Универсальные	Низкотемпературные
Оцинкованная сталь с полимерным покрытием, цвет белый	ШХс-0,5	ШХ-0,5	ШХн-0,5
	ШХс-0,7	ШХ-0,7	ШХн-0,7
	ШХс-1,0	ШХ-1,0	ШХн-1,0
	ШХс-1,4	ШХ-1,4	ШХн-1,4
Аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304	ШХс-0,5-01	ШХ-0,5-01	ШХн-0,5-01
	ШХс-0,7-01	ШХ-0,7-01	ШХн-0,7-01
	ШХс-1,4-01	ШХ-1,4-01	ШХн-1,4-01

Нижнее расположение агрегата

Материал корпуса	Среднетемпературные	Универсальные	Низкотемпературные
Оцинкованная сталь с полимерным покрытием, цвет белый	ШХс-0,5-02	ШХ-0,5-02	ШХн-0,5-02
	ШХс-0,7-02	ШХ-0,7-02	ШХн-0,7-02
	ШХс-1,4-02	ШХ-1,4-02	ШХн-1,4-02
Аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304	ШХс-0,7-03		
	ШХс-1,4-03		

СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Параметры	ШХс-0,5	ШХс-0,5-01	ШХс-0,5-02	ШХс-0,7	ШХс-0,7-01	ШХс-0,7-02	ШХс-0,7-03	ШХс-1,0	ШХс-1,4	ШХс-1,4-01	ШХс-1,4-02	ШХс-1,4-03
Код изделия	2410	2411	2455	2415	2414	2456	2485	2462	2420	2416	2475	2486
Расположение агрегата	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	нижнее	нижнее	верхнее	верхнее	верхнее	нижнее	нижнее
Объем камеры, м³, полный	0,52	0,52	0,52	0,7	0,7	0,7	0,7	1,15	1,5	1,5	1,5	1,5
Объем камеры, м³, полезный	0,49	0,49	0,49	0,67	0,67	0,67	0,67	1,12	1,47	1,47	1,47	1,47
Толщина стенок камеры, мм	50	50	50	57	57	57	57	57	57	57	57	57
Размеры полки, мм	545x488	545x488	545x488	682x570	682x570	682x570	682x570	488x570	682x570	682x570	682x570	682x570
Количество полок, шт	4	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8	8
Температура воздуха полезного объема, °С	0...+5											
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,0	4,0	4,0	6,7	6,7	6,7	6,7	6,7	9,2	9,2	9,2	9,2
Напряжение, В	230											
Номер хладагента	R404a											
Общая масса хладагента, кг	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,45	0,45	0,45	0,45
Оттайка	естественная											
Механический замок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Доводчики двери	-	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	+
Габаритные размеры, мм	700x690 x2050	700x690 x2050	700x690 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	1485x690 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050
Масса, кг	100	100	115	115	115	130	125	160	185	185	200	200

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Параметры	ШХ-0,5	ШХ-0,5-01	ШХ-0,5-02	ШХ-0,7	ШХ-0,7-01	ШХ-0,7-02	ШХ-1,0	ШХ-1,4	ШХ-1,4-01	ШХ-1,4-02
Код изделия	2421	2422	2406	2405	2404	4761	2461	1126	2407	2403
Расположение агрегата	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	верхнее	нижнее
Объем камеры, м³, полный	0,52	0,52	0,52	0,7	0,7	0,7	1,15	1,5	1,5	1,5
Объем камеры, м³, полезный	0,49	0,49	0,49	0,67	0,67	0,67	1,12	1,47	1,47	1,47
Толщина стенок камеры, мм	50	50	50	57	57	57	57	57	57	57
Размеры полки, мм	545x488	545x488	545x488	682x570	682x570	682x570	488x570	682x570	682x570	682x570
Количество полок, шт	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8
Температура воздуха полезного объема, °С	-5...+5									
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,0	4,0	4,0	6,7	6,7	6,7	6,7	9,2	9,2	9,2
Напряжение, В	230									
Номер хладагента	R404a									
Общая масса хладагента, кг	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,85	0,85	0,85
Оттайка	ТЭН оттайки									
Механический замок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Доводчики двери	-	+	-	-	+	-	-	-	+	-
Габаритные размеры, мм	700x690 x2050	700x690 x2050	700x690 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	1485x690 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050
Масса, кг	100	100	115	115	115	130	160	185	185	200

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Параметры	ШХн-0,5	ШХн-0,5-01	ШХн-0,5-02	ШХн-0,7	ШХн-0,7-01	ШХн-0,7-02	ШХн-1,0	ШХн-1,4	ШХн-1,4-01	ШХн-1,4-02
Код изделия	2425	2428	2427	2408	2412	2451	2463	2409	2413	2453
Расположение агрегата	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	верхнее	нижнее
Объем камеры, м³, полный	0,52	0,52	0,52	0,7	0,7	0,7	1,15	1,5	1,5	1,5
Объем камеры, м³, полезный	0,49	0,49	0,49	0,67	0,67	0,67	1,12	1,47	1,47	1,47
Толщина стенок камеры, мм	50	50	50	57	57	57	57	57	57	57
Размеры полки, мм	545x488	545x488	545x488	682x570	682x570	682x570	488x570	682x570	682x570	682x570
Количество полок, шт	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8
Температура воздуха полезного объема, °С	-18									
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,5	4,5	4,0	7,5	7,5	7,5	6,7	10	10	10
Напряжение, В	230									
Номер хладагента	R404a									
Общая масса хладагента, кг	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,35	0,35	0,35
Механический замок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Доводчики двери	-	+	-	-	+	-	-	-	+	-
Габаритные размеры, мм	700x690 x2050	700x690 x2050	700x690 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	1485x690 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050
Масса, кг	110	115	115	125	135	130	160	195	195	200

Предусмотрен обогрев дверного проема для исключения примерзания уплотнителя двери и сохранения его эластичности во время работы, а также шкафы оснащены вакуумным клапаном для быстрого выравнивания давления внутри шкафа при открывании-закрывании двери.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ



ШХс-0,5 среднетемпературный (краш/нерж)
 ШХ-0,5 универсальный (краш/нерж)
 ШХн-0,5 низкотемпературный (краш/нерж)
 ШХс-0,7 среднетемпературный (краш/нерж)
 ШХ-0,7 универсальный (краш/нерж)
 ШХн-0,7 низкотемпературный (краш/нерж)



ШХс-0,7-03 среднетемпературные (нерж)
 ШХс-0,5-02, ШХс-0,7-02, среднетемпературные (краш)
 ШХ-0,5-02, ШХ-0,7-02 универсальные (краш)
 ШХн-0,5-02, ШХн-0,7-02 низкотемпературные (краш)



ШХс-1,4-03 среднетемпературные (нерж)



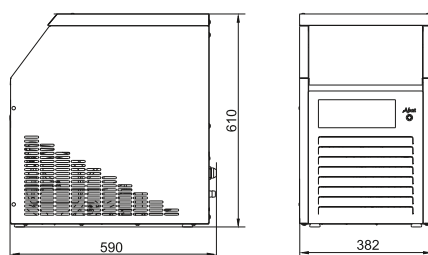
ШХс-1,4-02 среднетемпературные (краш)
 ШХ-1,4-02 универсальные (краш)
 ШХн-1,4-02 низкотемпературные (краш)



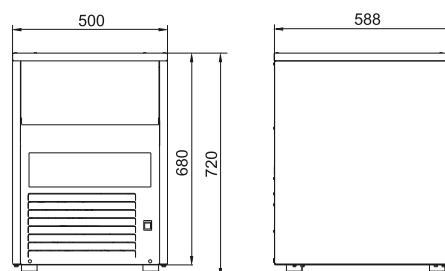
ШХс-1,4 среднетемпературные (краш/нерж)
 ШХ-1,4 универсальные (краш/нерж)
 ШХн-1,4 низкотемпературные (краш/нерж)



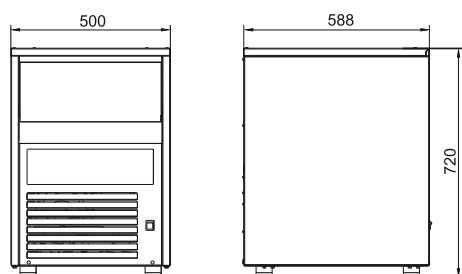
ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02



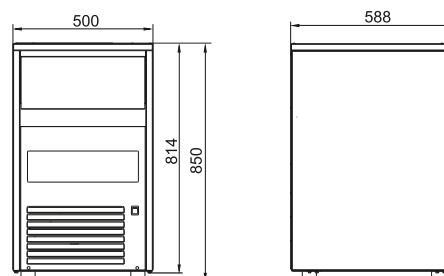
ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02



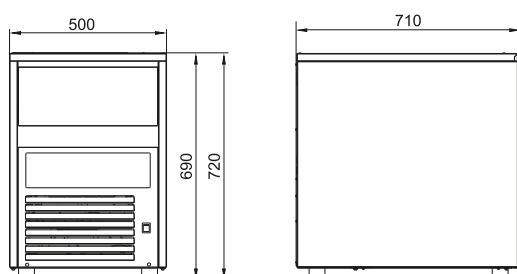
ЛГ-46/15К-01, ЛГ-46/15К-02



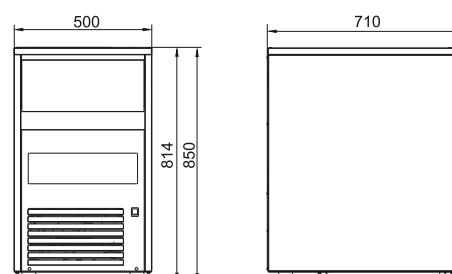
ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02



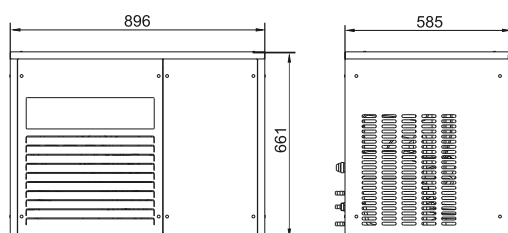
ЛГ-60/20Г-01, ЛГ-60/20Г-02



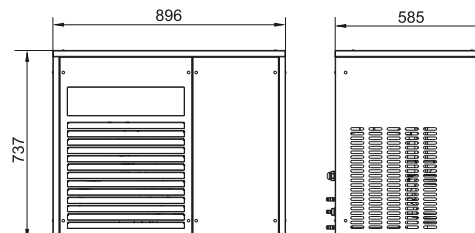
ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02



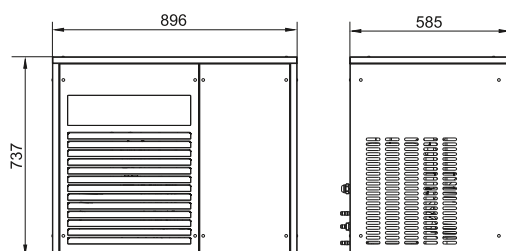
ЛГ-250Ч-01 и ЛГ-250Ч-02



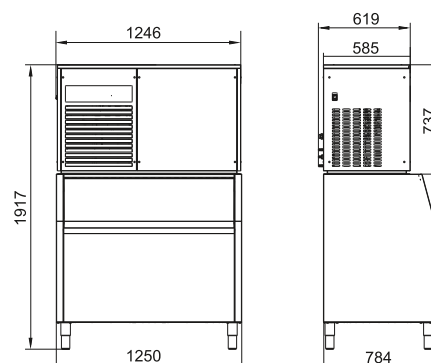
ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02



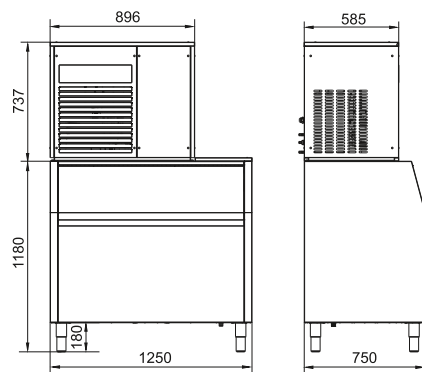
ЛГ-620Ч-01, ЛГ-620Ч-02



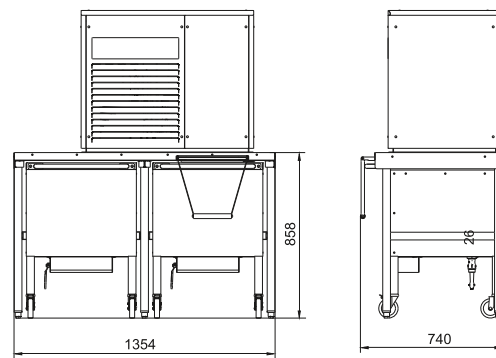
ЛГ-1200Ч-01, ЛГ-1200Ч-02



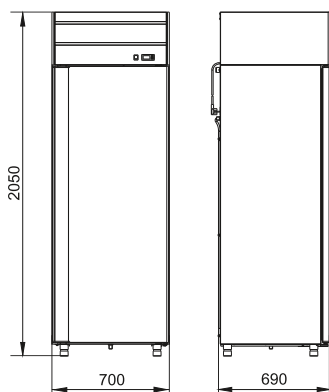
Б-400



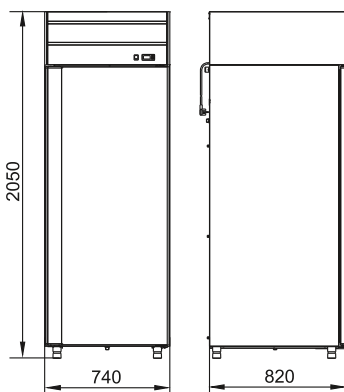
БН-2-100



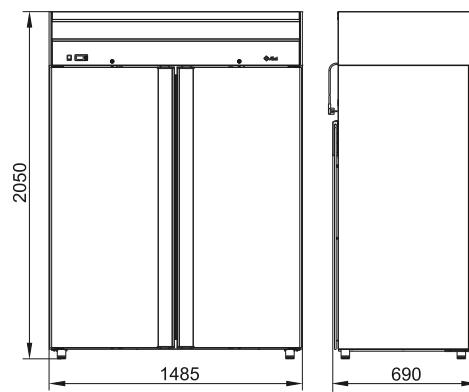
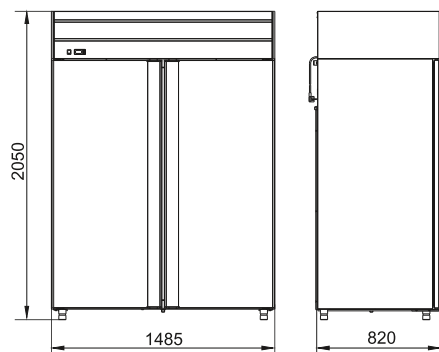
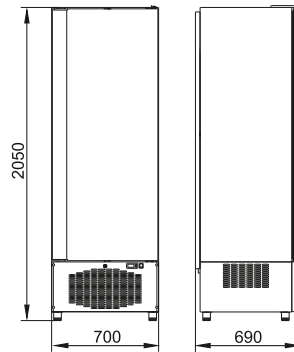
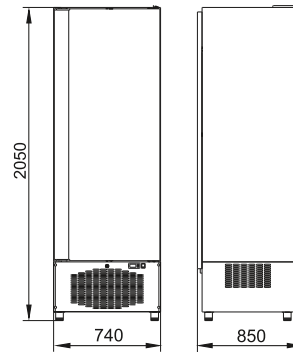
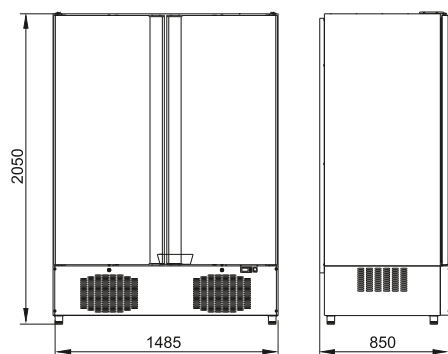
ШХс-0,5, ШХ-0,5, ШХН-0,5



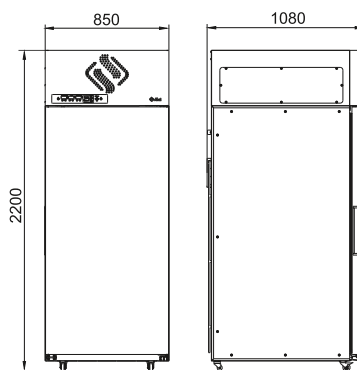
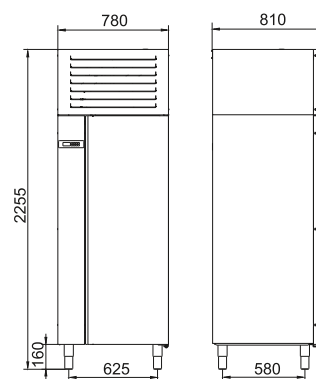
ШХс-0,7, ШХ-0,7, ШХН-0,7



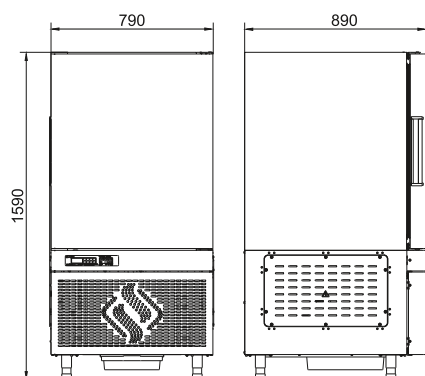
ШХс-1,0, ШХ-1,0, ШХН-1,0

ШХс-1,4, ШХ-1,4,
ШХН-1,4ШХ-0,5-02, ШХс-0,5-02,
ШХН-0,5-02ШХ-0,7-02, ШХс-0,7-02,
ШХс-0,7-03, ШХН-0,7-02ШХ-1,4-02, ШХс-1,4-02,
ШХс-1,4-03, ШХН-1,4-02

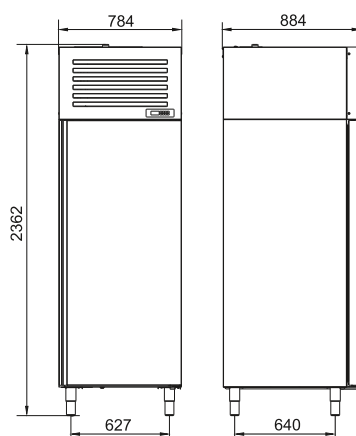
ШОК-20-1/1

ШОК-20-1/1Т
ШОК-20-1/1Т-01

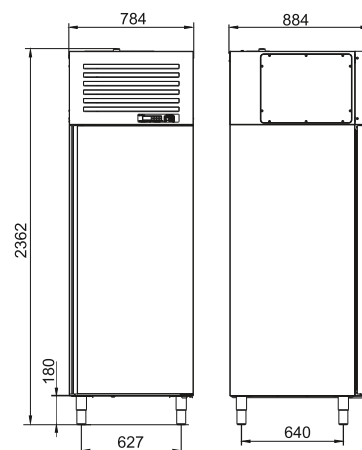
ШОК-10-1/1AEF



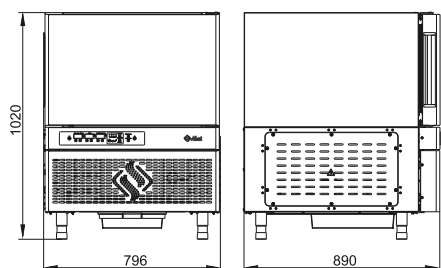
ШОК-20-1/1M



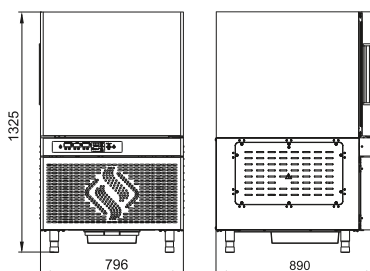
ШОК-20-1/1AEF



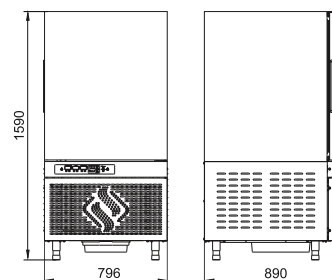
ШОК-4-1/1



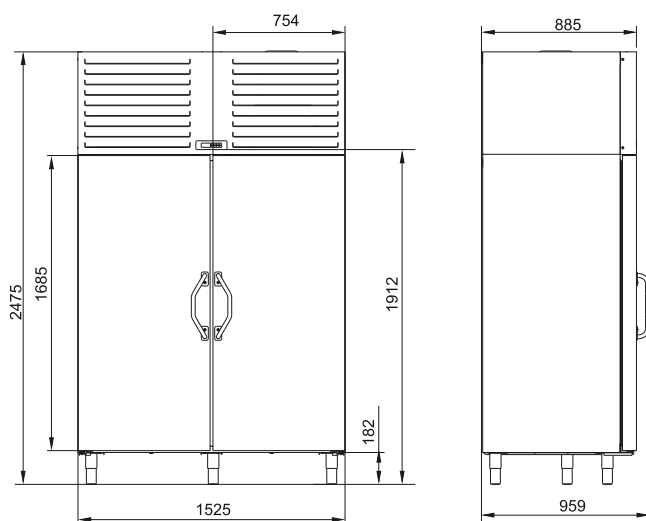
ШОК-6-1/1



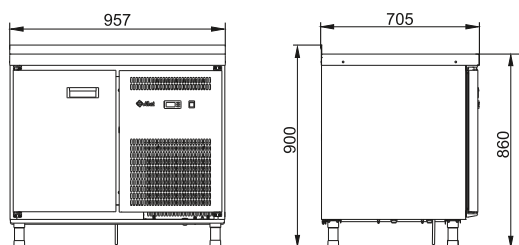
ШОК-10-1/1



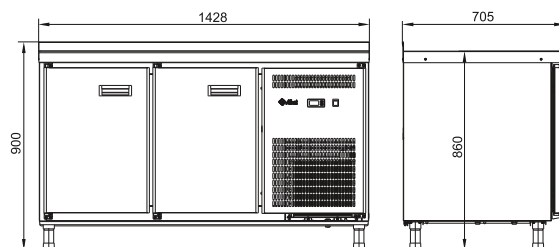
ШОК-40, ШОК-40-01



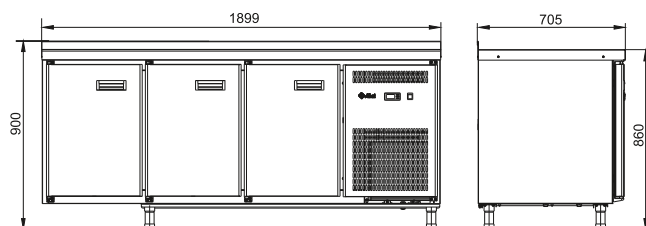
CXC-70, CXH-70



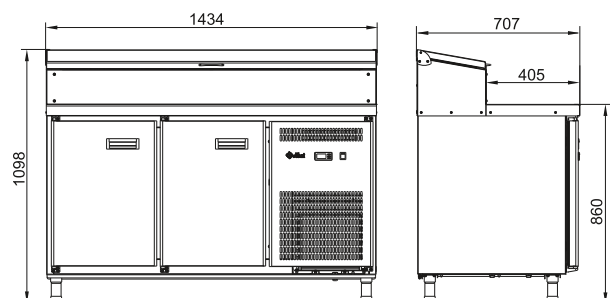
CXC-70-01, CXH-70-01



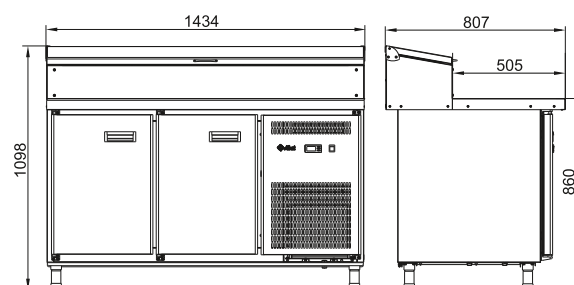
CXC-70-02, CXH-70-02



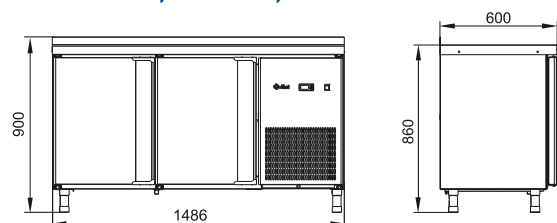
CXC-70-01П



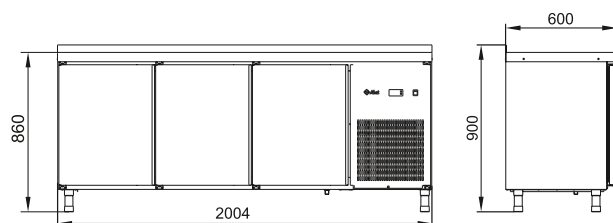
CXC-80-01П



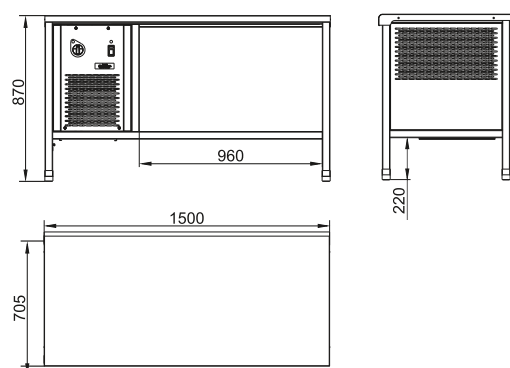
CXC-60-01, CXH-60-01, CXC-60-01-CO



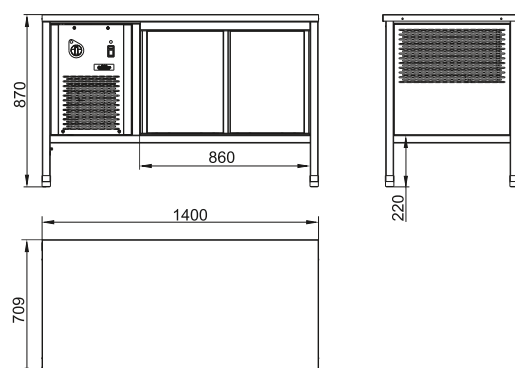
CXC-60-02, CXH-60-02



ПВВ(Н)-70-С0



ПВВ(Н)-70-С0 кype



НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

ВХН-70, ВХН-70-01, ВТН-70, ВНН-70

- две раздвижные стеклянные дверцы со стороны персонала
- сквозная перфорация полки обеспечивает равномерное распределение температуры в витрине
- боковые стенки и раздвижные дверцы из закаленного стекла толщиной 5 мм
- гнутое закаленное стекло толщиной 6 мм со стороны покупателя
- полка, стойки и основание витрины выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм
- регулируемые по высоте ножки



НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

ВХН-70, ВХН-70-01, ВТН-70, ВНН-70



ВХН-70



ОСОБЕННОСТИ

- климатический класс изделия - 4
- динамическое охлаждение
- электронный блок управления
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- светодиодное освещение

Параметры	ВХН-70	ВХН-70-01	ВХН-70-01 (модель 2018 г)
Код изделия	7728	807729	807730
Мощность, Вт	541	464	529
Напряжение, В	230	230	230
Диапазон регулирования температуры в витрине, °С	0 ...+8	+5...+15	+5...+15
Полезный объем витрины, м³	0,27	0,27	0,27
Демонстрационная площадь витрины, м²	0,92	0,92	0,92
Оттайка	горячим газом, автомат.	естественная	естественная
Хладагент	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,4	0,28	0,28
Размеры полки, мм	1043x372x60	1043x372x60	1043x372x60
Габаритные размеры, мм	1120x700x860	1120x700x860	1120x700x860
Масса, кг	109	100	100



ВТН-70

ОСОБЕННОСТИ:

- терморегулятор для задания и поддержания температуры в ванне и в витрине



НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

ВХН-70, ВХН-70-01, ВХН-70-01 (модель 2018г), ВТН-70, ВНН-70



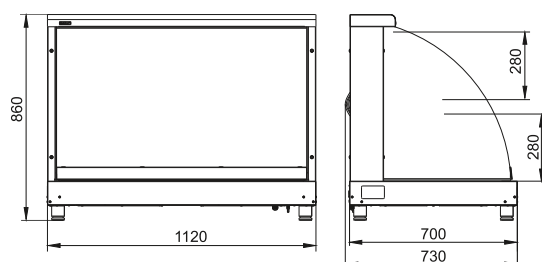
ВНН-70

Параметры	ВТН-70
Код изделия	7725
Мощность, Вт	2,27
Напряжение, В	230
Количество ТЭН-ов, шт	5
Количество терморегуляторов, шт	2
Диапазон регулирования температуры в витрине, °С	+20...+80
Рабочая температура на полке, °С, при установке терморегулятора на 60°С	60±10
Время разогрева теплового прилавка до рабочей температуры, мин	20
Количество gastronorm-емкостей, шт	
GN1/1	3
GN1/3	5
Полезный объем витрины, м³	0,27
Лампы освещения	люминесцентные
Количество ламп	5
Демонстрационная площадь витрины, м²	0,93
Габаритные размеры, мм	1120x730x860
Масса, кг	79

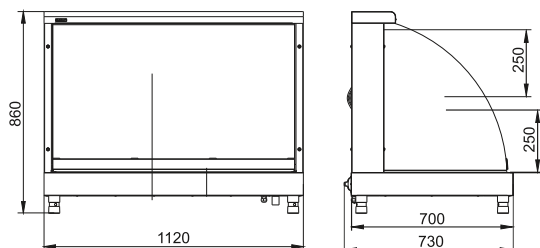


Параметры	ВНН-70
Код изделия	7726
Напряжение, В	230
Мощность, кВт	0,024
Полезный объем витрины, м³	0,27
Демонстрационная площадь витрины, м²	0,92
Лампы освещения	светодиодные
Количество ламп	2
Размеры полки, мм	1043x372x60
Габаритные размеры, мм	1120x730x860
Масса, кг	68

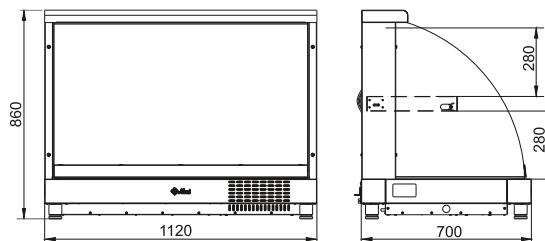
ВНН-70



ВТН-70



ВХН-70, ВХН-70-01, ВХН-70-01 (модель 2018г)





Линия раздачи «HOT-LINE» оснащена съемными панелями, различающимися по цвету и материалу: орех (кашир.), дуб (кашир.), вишня (кашир.), красное золото или нержавеющая сталь.

По умолчанию элементы линии раздачи изготавливаются из нержавеющей стали.

Кашированные позиции и красное золото изготавливаются под заказ.

Гнутое стекло с противосколочной пленкой.

LED-подсветка.

Направляющие без стыков.

Цоколь по нижнему краю.

Регулируемые по высоте ножки.

Дополнительно можно приобрести комплект колес.



орех



дуб



вишня



красное
золото



нержавеющая
сталь

ПРИЛАВКИ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ ПСП-70Х, ПСПХ-70Х



ПСП-70Х



ПСПХ-70Х



Параметры	псп-70х	пспх-70х
Код изделия	1850	1852
Комплект гостроемкостей	-	2хGN 1/4-100, 3хGN 1/4-150
Полка для хлеба	-	+
Габаритные размеры, мм	673х630х(599)1122	673х630х(599)1482
Масса, кг	30	34,4

ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70Х-С-НШ, ПВВ(Н)-70Х-С-01-НШ



ПВВ(Н)-70Х-С-НШ



ПВВ(Н)-70Х-С-01-НШ



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «HOT-LINE»



Параметры	ПВВ(Н)-70Х-С-НШ	ПВВ(Н)-70ХС-01-НШ
Код изделия	19415	1968
Установленный номинальный ток, А	3,5	4,96
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	7	7,6
Напряжение, В	230	230
Полезный объем, м³: витрины / ванны / суммарный	0,39/0,044/0,434	0,52/0,058/0,578
Демонстрационная площадь прилавка, м²: ванны и/или столешницы / полок витрины / суммарная	0,49/1,34/1,83	0,68/1,82/2,5
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+5...+15	+5...+15
Хладагент	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,38	0,51
Количество ламп LED-освещения, шт	2	2
Количество gastronorm GN 1/1, шт	3	4
Количество рядов полок-решеток, шт	3	3
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x89	1340x510x89
Габаритные размеры, мм	1120x717(1016)x1620	1500x717(1016)x1620
Масса, кг	158	187

ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

ПВВ(Н)-70Х-НШ, ПВВ(Н)-70Х-01-НШ, ПВВ(Н)-70Х-02-НШ, ПВВ(Н)-70Х-03-НШ



Параметры	ПВВ(Н)-70Х-НШ	ПВВ(Н)-70Х-01-НШ	ПВВ(Н)-70Х-02-НШ	ПВВ(Н)-70Х-03-НШ
Код изделия	2732	1922		2712
Установленный номинальный ток, А	2,25	3,25	2,25	3,25
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	5,4	5,4	5,4	5,4
Напряжение, В	230	230	230	230
Полезный объем ванны, м³	0,042	0,058	0,042	0,058
Демонстрационная площадь прилавка, м²: полки (-ок) / ванны и/или столешницы / суммарная	0,30/0,49/0,79	0,57/0,68/1,25	0,41/0,49/0,90	0,80/0,68/1,48
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+1...+10	+1...+10	+1...+10	+1...+10
Хладагент	R404A	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,27	0,49	0,27	0,49
Количество ламп LED-освещения, шт	1	1	1	1
Количество полок, шт	1	1	2	2
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x89	960x510x89	960x510x89	1340x510x89
Габаритные размеры, мм	1120x717(1016) x869(1217)	1500x717(1016) x869(1217)	1120x717(1016) x869(1487)	1500x717(1016) x869(1487)
Масса, кг	96	116	102	126



МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ПМЭС-70X, ПМЭС-70X-01



ПМЭС-70X



ПМЭС-70X-01



Параметры	ПМЭС-70X	ПМЭС-70X-01
Код изделия	9702	2758
Мощность, кВт	2,132	3,192
Напряжение, В	400/230	400
Количество ламп LED-освещения, шт	1	1
Количество конфорок, шт	2	3
Количество переключателей, шт	2	3
Количество полок, шт	1	1
Время разогрева рабочей поверхности до 400°C, мин	20	20
Диаметр конфорки, мм	220+/-0,5	220+/-0,5
Площадь поверхности полки (-ок), м²	0,30	0,57
Габаритные размеры, мм	1120x717(1016)x502(1217)	1500x717(1016)x502(1217)
Масса, кг	94	105

МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ЭМК-70X, ЭМК-70X-01, ЭМК-70X-02, ЭМК-70X-03



ЭМК-70X



ЭМК-70X-01



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «HOT-LINE»



ЭМК-70X-02



ЭМК-70X-03



Параметры	ЭМК-70X	ЭМК-70X-01	ЭМК-70X-02	ЭМК-70X-03
Код изделия	1927	2721	9701	1918
Мощность, кВт	2,012	3,012	2,012	3,012
Напряжение, В	230	230	230	230
Количество ламп LED-освещения, шт	1	1	1	1
Количество терморегуляторов, шт	1	1	1	1
Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт	2	3	2	3
Количество полок, шт	1	1	2	2
Количество дверей нейтрального шкафа, шт	2	3	2	3
Объем воды, заливаемый в ванну, дм ³	10	15	10	15
Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин	25	30	25	30
Демонстрационная площадь полок, м ²	0,30	0,41	0,57	0,80
Комплект габаритностей	1x GN 1/1x150	2x GN 1/1x150	1x GN 1/1x150	2x GN 1/1x150
	2x GN 1/2x150	2x GN 1/2x150	2x GN 1/2x150	2x GN 1/2x150
	3x GN 1/3x150	3x GN 1/3x150	3x GN 1/3x150	3x GN 1/3x150
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x180	1340x510x180	1340x510x180	1340x510x180
Габаритные размеры, мм	1120x717(1016) x869(1217)	1500x717(1016) x869(1217)	1120x717(1016) x869(1487)	1500x717(1016) x869(1487)
Масса, кг	95	119	102	128

ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПГН-70X, ПГН-70X-01



ПГН-70X



ПГН-70X-01



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «HOT-LINE»



Параметры	ПГН-70Х	ПГН-70Х-01
Код изделия	1845	1916
Напряжение, В	230	230
Количество розеток со штырями заземления 16А, шт	2	2
Количество дверей нейтрального шкафа, шт	2	3
Габаритные размеры, мм	1120x717(1016)x869	1500x717(1016)x869
Масса, кг	59	72

КАССОВАЯ КАБИНА КК-70Х



Параметры	КК-70Х
Код изделия	1645
Напряжение, В	230
Количество розеток со штырями заземления 16А, шт	1
Габаритные размеры, мм	1120x717(1016)x869
Масса, кг	58,2

МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ МН-70Х, МП-90Х, МП-90Х-01



МН-70Х

Параметры	МН-70Х
Код изделия	1966
Габаритные размеры, мм	630x717(1017)x869
Угол поворота	-
Масса, кг	32



МП-90Х

Параметры	МП-90Х
Код изделия	1913
Габаритные размеры, мм	1014(1438)x717(1017)x869
Угол поворота	90
Масса, кг	30



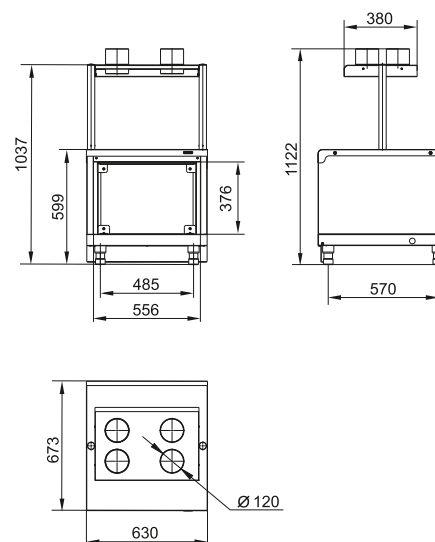
МП-90Х-01



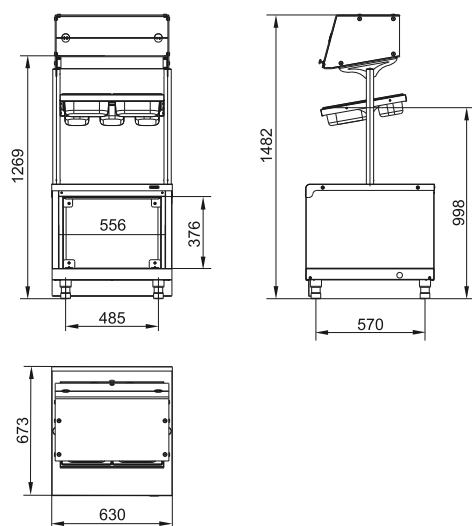
Параметры	МП-90Х-01
Код изделия	1991
Габаритные размеры, мм	1445x652x869
Угол поворота	90
Масса, кг	43

Съемные панели	Модели изделий
Стенка передняя ПСПХ-70Х Орех 1895, Дуб 1896, Вишня 1897, Нерж 1894, Красное золото 1899 Длина 630 мм	ПСП-70Х, ПСПХ-70Х
Стенка передняя МН-70Х Орех 1976, Дуб 1977, Вишня 1978, Нерж 1975, Красное золото 1979 Длина 630 мм	МН-70Х
Стенка передняя ЭМК-70Х Орех 1885, Дуб 1888, Вишня 1890, Нерж 1883, Красное золото 1893 Длина 1120 мм	ЭМК-70Х, ЭМК-70Х-02, КК-70Х, ПГН-70Х, ПМЭС-70Х
Стенка передняя ЭМК-70Х-01 Орех 1956, Дуб 1957, Вишня 1958, Нерж 1955, Красное золото 1959 Длина 1500 мм	ЭМК-70Х-01, ЭМК-70Х-03, ПГН-70Х-01, ПМЭС-70Х-01
Стенка передняя ПВВ(Н)-70Х Орех 1877, Дуб 1879, Вишня 1881, Нерж 1876, Красное золото 1882 Длина 1120 мм	ПВВ(Н)-70Х-С-НШ, ПВВ(Н)-70Х-НШ, ПВВ(Н)-70Х-02-НШ
Стенка передняя ПВВ(Н)-70Х-01 Орех 1961, Дуб 1962, Вишня 1963, Нерж 1960, Красное золото 1964 Длина 1500 мм	ПВВ(Н)-70Х-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70Х-01-НШ, ПВВ(Н)-70Х-03-НШ
Стенка передняя МПН-90Х Орех 1928, Дуб 1951, Вишня 1952, Нерж 1914, Красное золото 1953 Длина 1014 мм	МП-90Х
Стенка передняя МПВ-90Х Орех 1996, Дуб 1997, Вишня 1998, Нерж 1995, Красное золото 1999 Длина 354 мм	МП-90Х-01

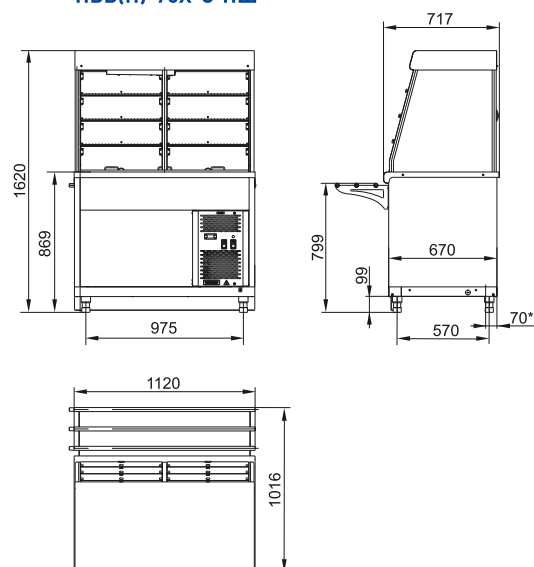
ПСП-70Х



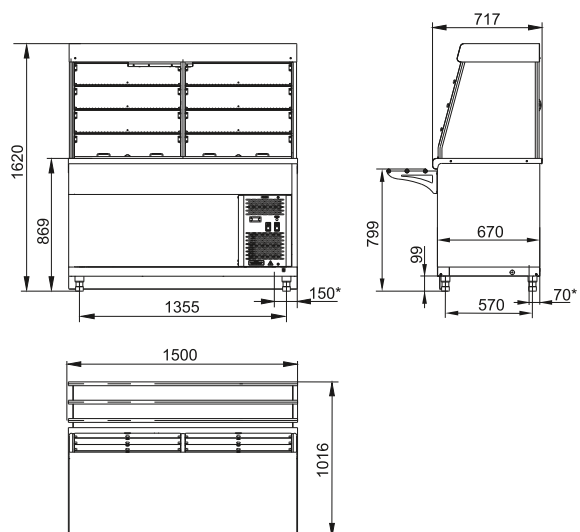
ПСРХ-70Х



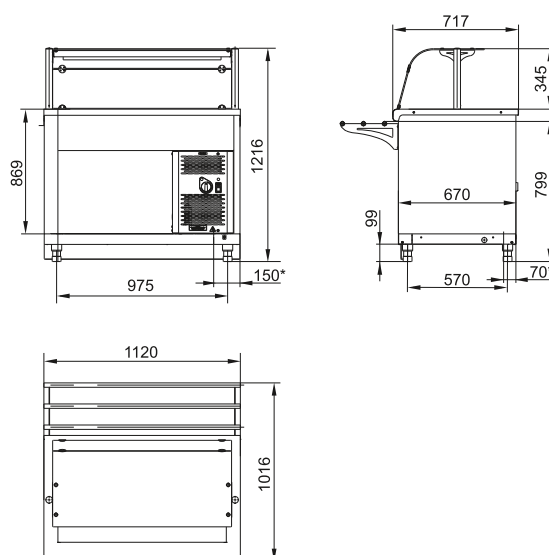
ПВВ(Н)-70Х-С-НШ



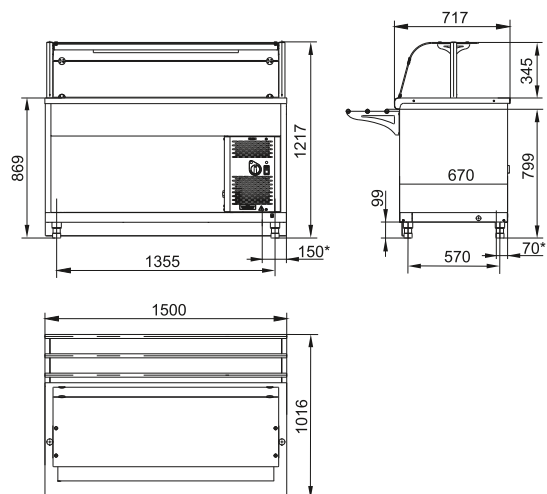
ПВВ(Н)-70Х-С-01-НШ



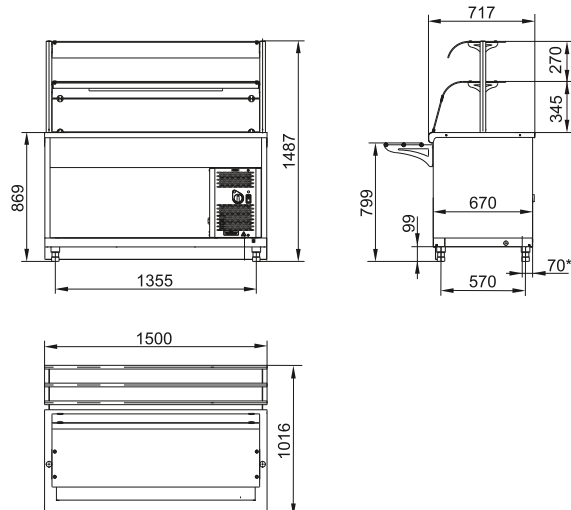
ПВВ(Н)-70Х-НШ



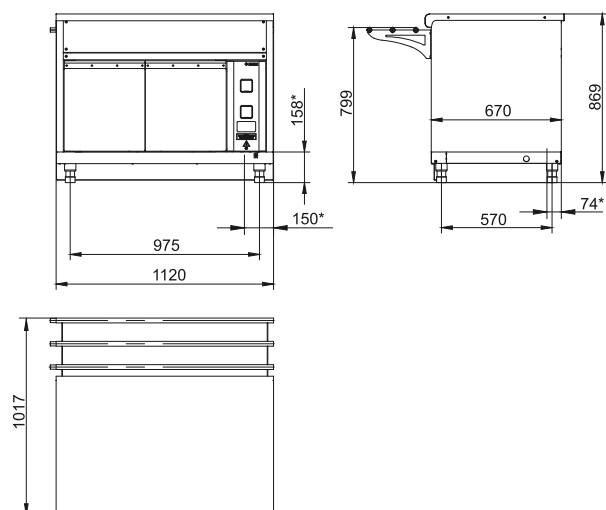
ПВВ(Н)-70Х-01-НШ (нерж)



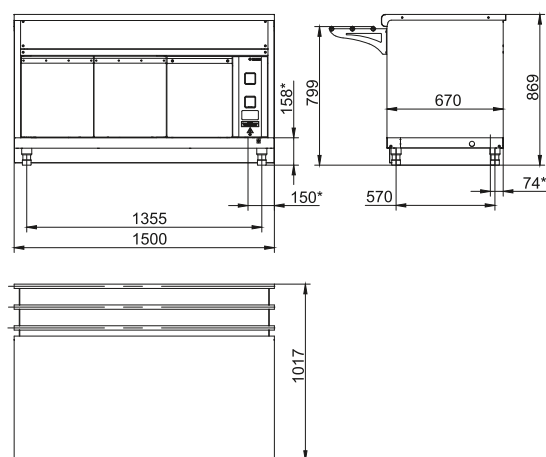
ПВВ(Н)-70Х-03-НШ (нерж)



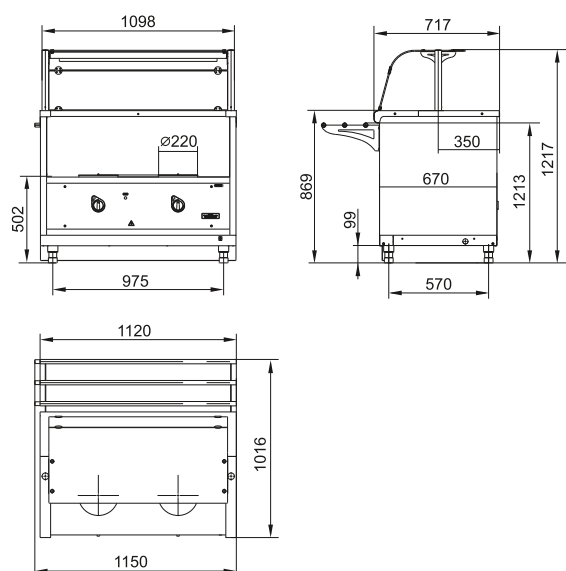
ПГН-70X



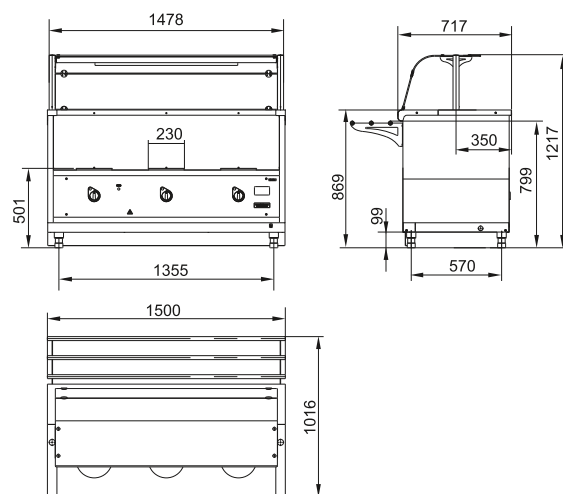
ПГН-70X-01



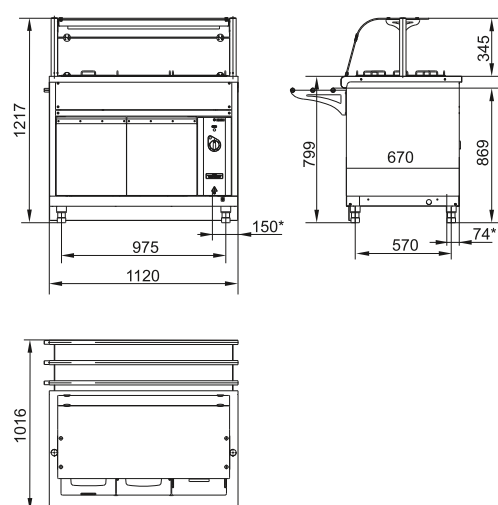
ПМЭС-70X



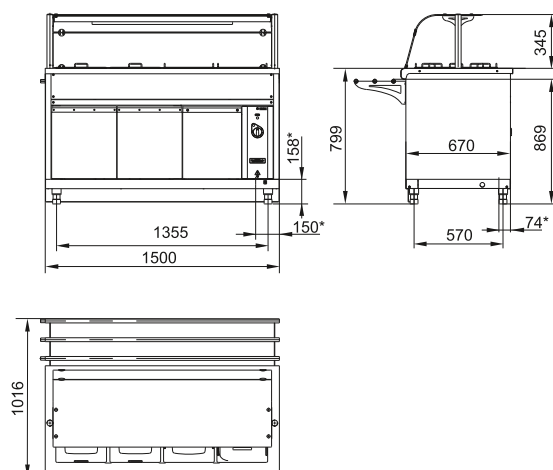
ПМЭС-70X-01



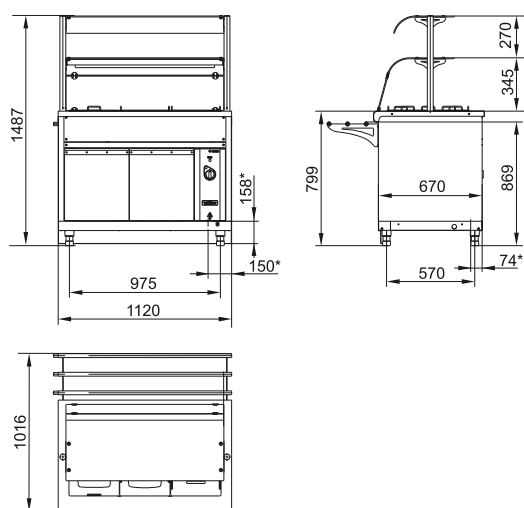
ЭМК-70X



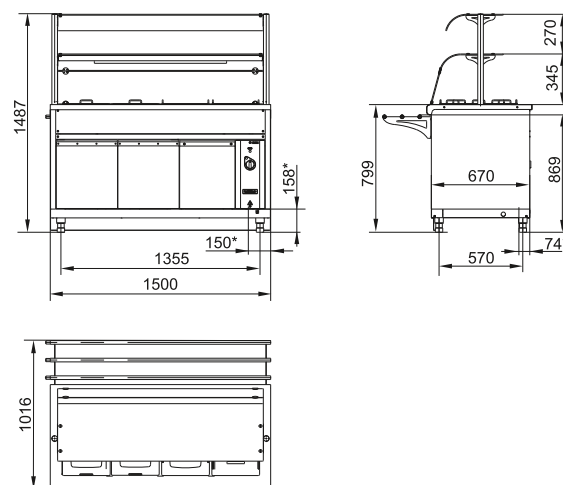
ЭМК-70X-01



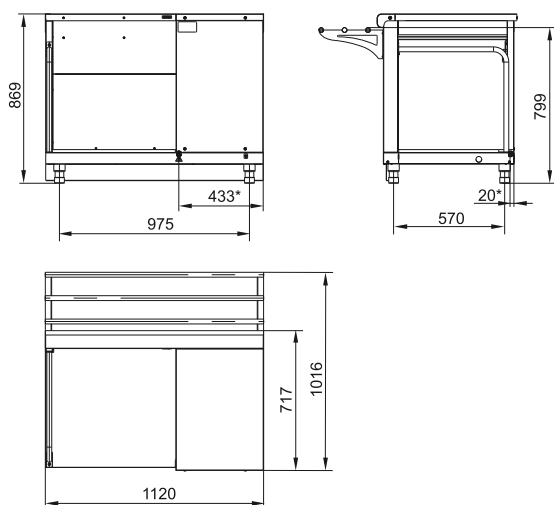
ЭМК-70X-02



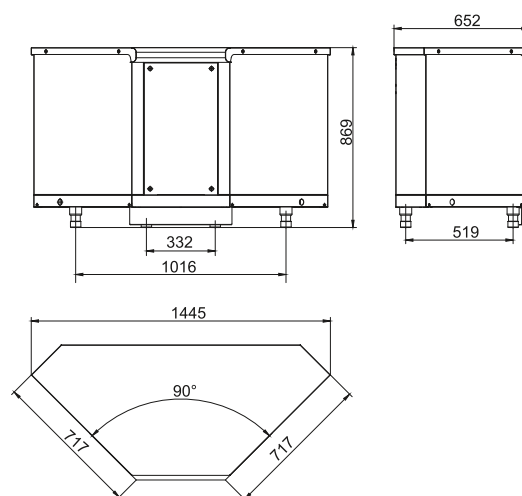
ЭМК-70X-03



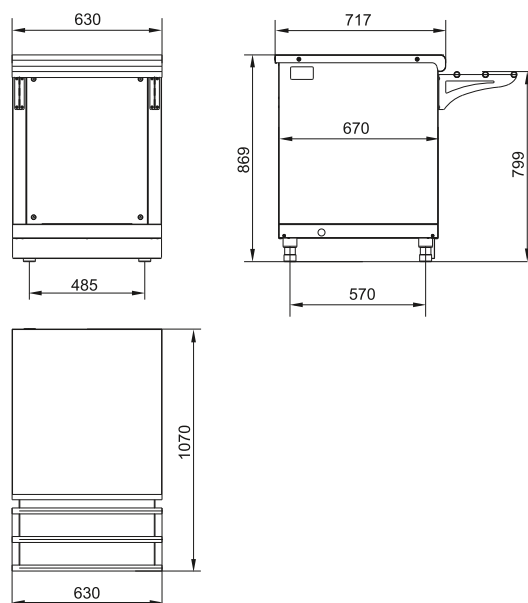
КК-70X (нерж.)



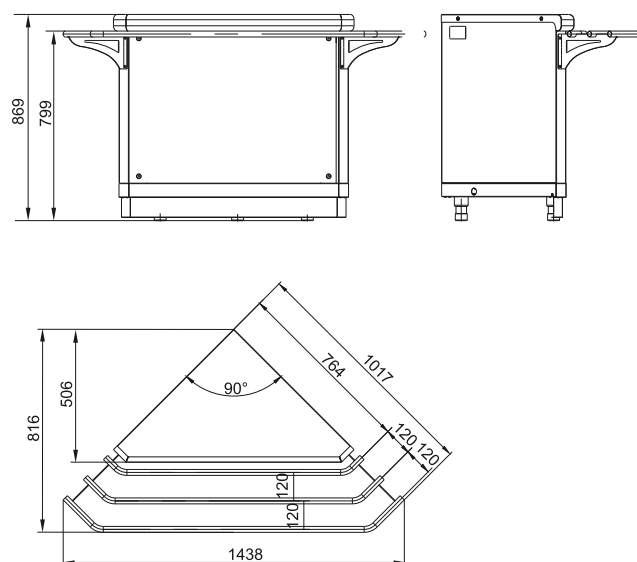
МП-90X-01



МН-70X



МП-90X



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

Элементы линий раздачи «Премьер» могут изготавливаться из «кашированного» (декорированного под дерево) металла. Цена линии раздачи из «кашированного» металла аналогична цене линии раздачи из нержавеющей стали.

По умолчанию элементы линий раздачи изготавливаются из нержавеющей стали.

Кашированные позиции изготавливаются под заказ.

LED-подсветка.

Направляющие в комплекте.

Регулируемые по высоте ножки.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

ПРИЛAVOK ДЛЯ CTOЛOВЫХ ПРИБОPOB C ХЛЕБНИЦЕЙ ПСПХ-70Т



ПСПХ-70Т

Параметры	ПСПХ-70Т/ ПСПХ-70Т кашир
Код изделия	1031 / 1032
Напряжение, В	230
Количество ламп LED-освещения, шт	1
Мощность ламп освещения, Вт	6
Комплект гастроемкостей	3х GN1/3-100
Габаритные размеры, мм	630x766x1624
Масса, кг	56

ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70Т-НШ, ПВВ(Н)-70Т-01-НШ



ПВВ(Н)-70Т-НШ

Параметры	ПВВ(Н)-70Т-НШ/ ПВВ(Н)-70Т-НШ кашир	ПВВ(Н)-70Т-01-НШ/ ПВВ(Н)-70Т-01-НШ кашир
Код изделия	1426/7758	1427/7759
Установленный номинальный ток в А	2,36	3,36
Напряжение, В	230	230
Полезный объем ванны, м ³	0,042	0,058
Демонстрационная площадь прилавка, м ² : полки (-ок) ванны и/или столешницы суммарная	0,64 0,49 1,13	0,87 0,68 1,55
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+1...+10	+1...+10
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	5,4	5,4
Хладагент	R404A	R404A
Общая масса хладагента, +/-0,02 кг	0,27	0,49
Количество ламп LED-освещения, шт	3	3
Количество полок, шт	2	2
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x89	1340x510x89
Габаритные размеры, мм	1120x766x(1024)x1624	1500x766x(1024)x1624
Масса, кг	113	153



ПВВ(Н)-70Т-01-НШ

ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК
ПВВ(Н)-70Т-С-НШ, ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ



ПВВ(Н)-70Т-С-НШ

Параметры	ПВВ(Н)-70Т-С-НШ/ ПВВ(Н)-70Т-С-НШ кашир	ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ/ ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ кашир
Код изделия	1428 / 7760	1429 / 7761
Установленный номинальный ток в А, [Вт]	3,96 [508]	4,96 [615]
Напряжение, В	230	230
Полезный объем, м ³ : витрины ванны суммарный	0,41 0,083 0,493	0,6 0,12 0,72
Демонстрационная площадь прилавка, м ² : ванны и/или столешницы полок витрины суммарная	0,49 1,34 1,83	0,68 1,82 2,5
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+5..+15	+5..+15
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	7	7,6
Номер хладагента	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,38	0,51
Количество ламп LED-освещения, шт	2	2
Количество гастроемкостей GN 1/1, шт	3	4
Количество рядов полок-решеток, шт	3	3
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x174	1340x510x174
Габаритные размеры, мм	1120x766(1024)x1703	1500x766(1024)x1703
Масса, кг	152	181



ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ТЕПЛОВОЙ ПВТ-70Т



ПВТ-70Т

Параметры	ПВТ-70Т/ ПВТ-70Т кашир
Код изделия	801089/801115
Мощность, кВт	1,369
Напряжение, В	230
Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт	3
Количество терморегуляторов, шт	1
Количество рядов полок-решеток, шт	3
Количество дверей нейтрального шкафа, шт	2
Расход электроэнергии для поддержания температуры, кВт*ч	1,2
Диапазон регулирования температуры в витрине (в шкафу), °С	+20...+85
Температура на полках, °С, при установке терморегулятора на 60°С	60+/-5
Температура на столешнице, °С, при установке терморегулятора на 60°С	60+/-10
Время разогрева до рабочей температуры, мин	40
Полезный объем витрины, м³	0,41
Демонстрационная площадь витрины, м²	1,34
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x65
Габаритные размеры, мм	1120x766(1024)x1703
Масса, кг	121

МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ПМЭС-70Т, ПМЭС-70Т-01



ПМЭС-70Т



ПМЭС-70Т-01



Параметры	ПМЭС-70Т ПМЭС-70Т кашир	ПМЭС-70Т-01/ ПМЭС-70Т-01 кашир
Код изделия	1028/801029	2373/802398
Мощность, кВт	2,156	3,216
Напряжение, В	400/230	400
Количество ламп LED-освещения, шт	3	3
Количество конфорок, шт	2	3
Количество полок, шт	2	2
Количество переключателей, шт	2	3
Время разогрева рабочей поверхности до 400°C, мин	20	20
Диаметр конфорки, мм	220+/-0,5	220+/-0,5
Площадь поверхности полок, м²	0,64	0,87
Габаритные размеры, мм	1120x766(1024)x1624	1500x766(1024)x1624
Масса, кг	104	136

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД (паровых) ЭМК-70Т, ЭМК-70Т-01



ЭМК-70Т



ЭМК-70Т-01



Параметры	ЭМК-70Т ЭМК-70Т кашир	ЭМК-70Т-01 ЭМК-70Т-01 кашир
Код изделия	1801022/801029	802372/1802397
Мощность, кВт	2,036	3,036
Напряжение, В	230	230
Количество ламп LED-освещения, шт	3	3
Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт	2	3
Количество полок, шт	2	2
Количество дверей нейтрального шкафа, шт	2	2
Количество терморегуляторов, шт	1	1
Объем воды, заливаемый в ванну, дм ³	10	15
Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин	25	30
Демонстрационная площадь полок, м ²	0,64	0,87
Комплект гастроемкостей	1xGN1/1-150 2xGN1/2-150 3xGN1/3-150	2xGN1/1-150 2xGN1/2-150 3xGN1/3-150
Габаритные размеры ванн, мм	960x510x180	1340x510x180
Габаритные размеры, мм	1120x766(1024)x1624	1500x766(1024)x1624
Масса, кг	114	150

ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПГН-70Т, ПГН-70Т-01



ПГН-70Т



ПГН-70Т-01



Параметры	ПГН-70Т/ ПГН-70Т кашир	ПГН-70Т-01/ ПГН-70Т-01 кашир
Код изделия	801065/801069	802374/802399
Напряжение, В	230	230
Количество розеток со штырями заземления 16А, шт	2	2
Количество ламп LED-освещения, шт	3	3
Мощность лампы освещения, Вт	30	36
Количество дверей нейтрального шкафа, шт	2	2
Количество полок, шт	2	2
Площадь полок, м²	0,43	0,64
Габаритные размеры, мм	1120x766(1024)x1624	1500x766(1024)x1624
Масса, кг	81	102

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

КАССОВАЯ КАБИНА КК-70Т



Параметры	КК-70Т/ КК-70Т кашир
Код изделия	801041/801034
Напряжение, В	230
Количество розеток со штырями заземления 16 А, шт	1
Габаритные размеры, мм	1120x766(1024)x852
Масса, кг	58

ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК ПТЭ-70Т-80



Параметры	ПТЭ-70Т-80/ ПТЭ-70Т-80 кашир
Код изделия	005761/5762
Мощность, кВт	1,6
Напряжение, В	230
Время разогрева тарелок, мин	50
Расход электроэнергии для поддержания температуры тарелок 60°C, кВт*ч	0,3
Температура нагрева нижних тарелок, °С, не более	+60
Температура нагрева верхних тарелок, °С, не менее	+30
Максимальная загрузка тарелок диаметром 240 мм, шт	80
Количество ТЭН-ов, шт	2
Количество терморегуляторов, шт	2
Количество дверей нейтрального шкафа, шт	1
Габаритные размеры, мм	630x766(1024)x(852)880
Масса, кг	63

МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ

МН-70Т, МП-45Т, МП-90Т, МП-45Т-01, МП-90Т-01



МН-70Т

Модуль поворотный используется в качестве нейтрального элемента в линия раздачи и предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками.



МП-45Т

Параметры	МН-70Т/кашир	МП-45Т/кашир	МП-90Т/кашир	МП-45Т-01 /кашир	МП-90Т-01/кашир
Код изделия	803564/803565	801101/801255	801064/801033	801111/801255	801040/801239
Габаритные размеры, мм	630x766(1024)x852	611x766(1016)x852	1079(1435)x766(1024)x852	786x760x850	1451x744x852
Угол поворота, °	-	45	90	45	90
Масса, кг	30	24	32	30	45

МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ

МН-70Т, МП-45Т, МП-90Т, МП-45Т-01, МП-90Т-01



МП-90Т



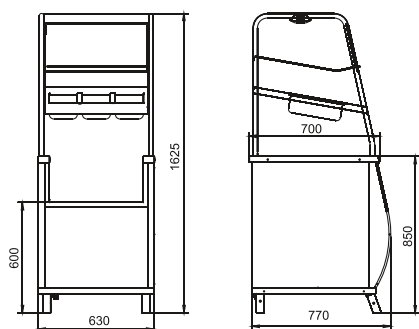
МП-90Т-01



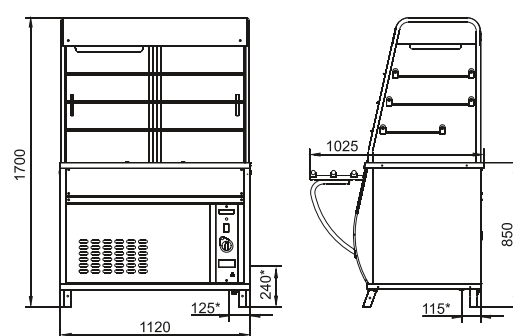
МП-45Т-01



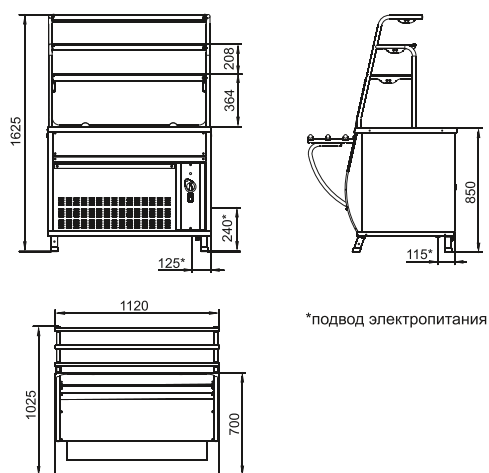
ПСРХ-70Т



ПВВ(Н)-70Т-С-НШ, ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ

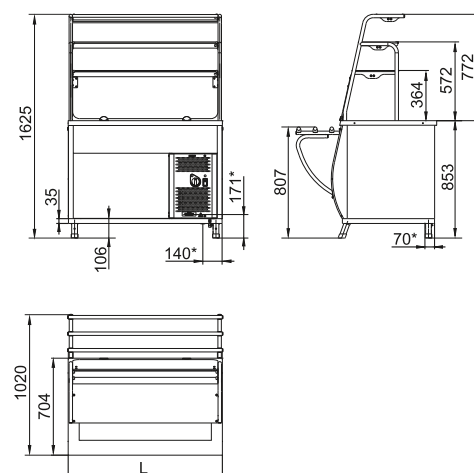


ПВВ(Н)-70Т-НШ, ПВВ(Н)-70Т-01-НШ

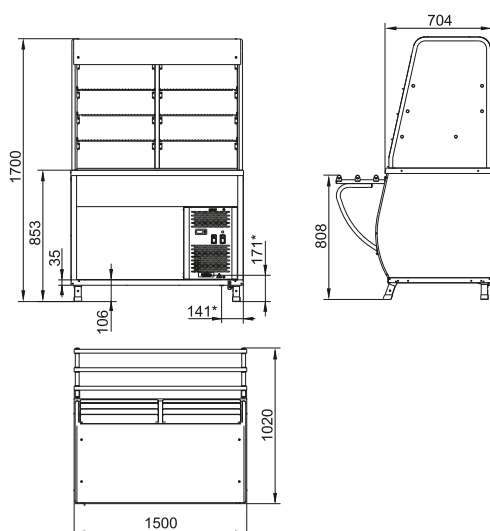


*подвод электропитания

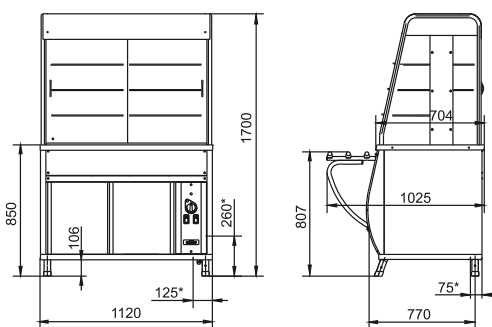
ПВВ(Н)-70Т-01-НШ



ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ

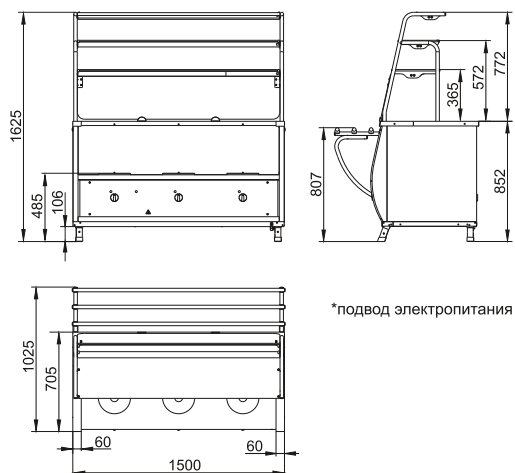


ПВТ-70Т

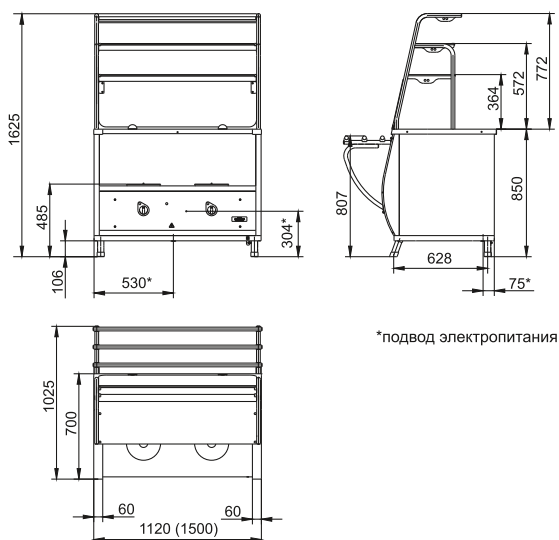


*подвод электропитания

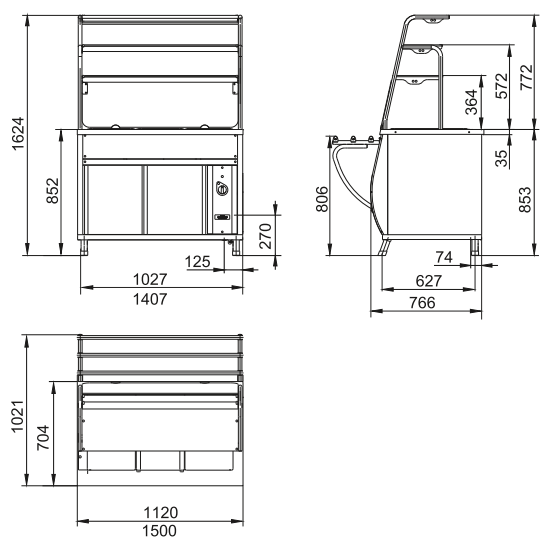
ПМЭС-70Т-01



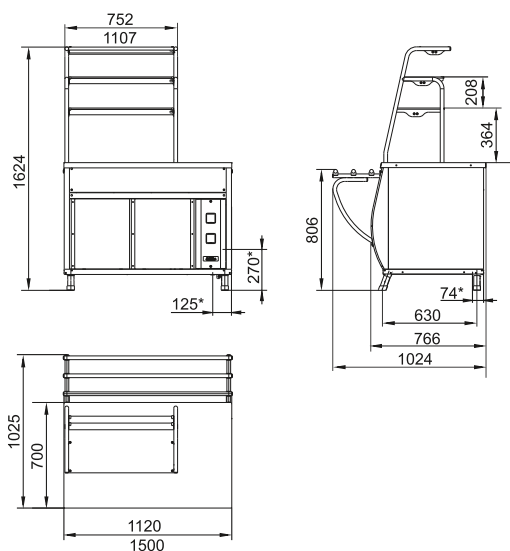
ПМЭС-70Т



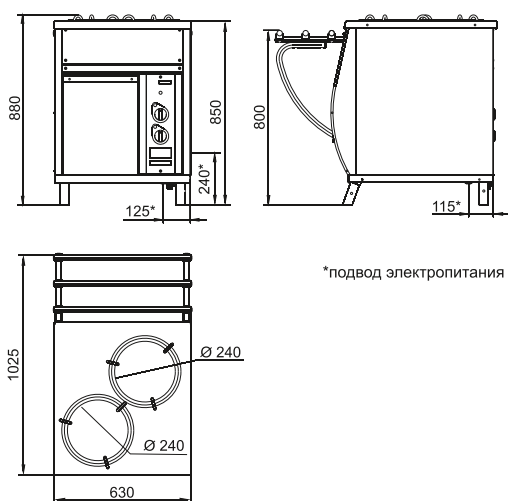
ЭМК-70Т, ЭМК-70Т-01



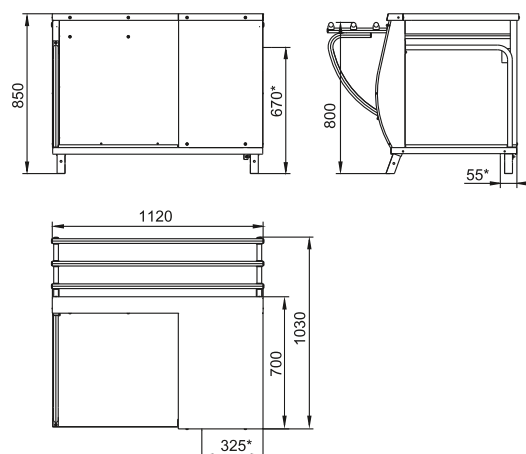
ПГН-70Т, ПГН-70Т-01



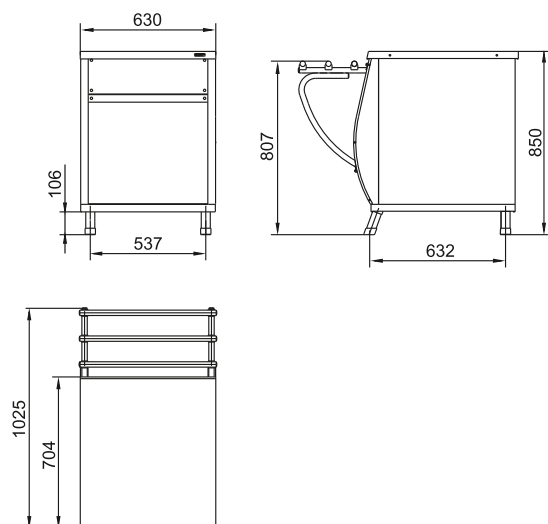
ПТЭ-70Т-80



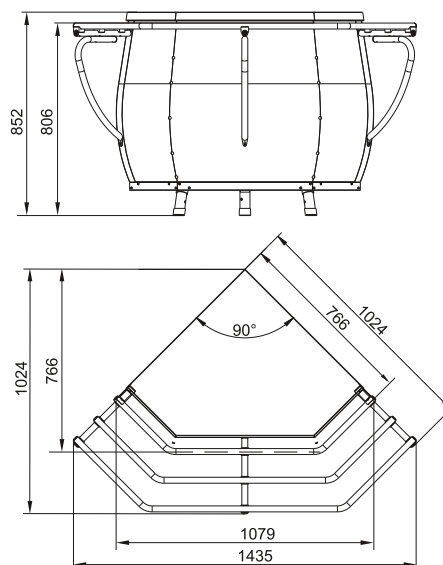
КК-70Т



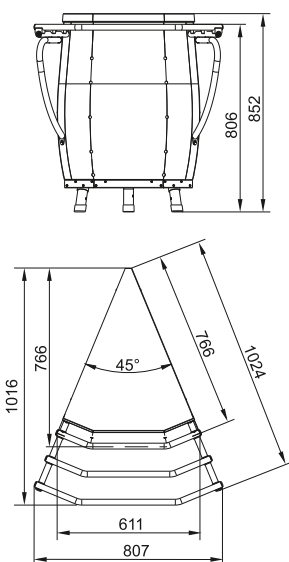
МН-70Т



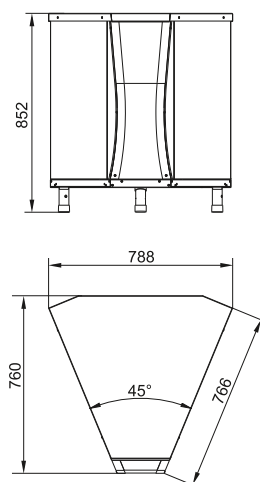
МП-90Т



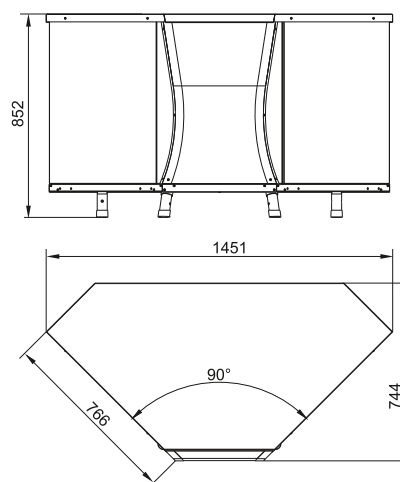
МП-45Т



МП-45Т-01



МП-90Т-01



ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru
 г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2
 тел +7 (495) 212 18 44
 E-mail: office@chefstore.ru

ChefStore
 Оборудование для профессиональной
 кухни и предприятий торговли