

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Россия +7(495)268-04-70

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Казахстан +7(7172)727-132

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Киргизия +996(312)96-26-47

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

www.gastrolux.nt-rt.ru | | gxu@nt-rt.ru

Каталог продукции КОМПАНИИ **GastroLux**

Встраиваемое оборудование	2
Линии раздачи Light	15
Линии раздачи Stone Island.	23
Шведский стол Серия WoodLine	34
Витрины охлаждаемые	42
Охлаждаемые и морозильные столы	54
Тепловое оборудование	76
Нейтральное оборудование	83
- Столы и подставки	84
- Столы для посудомоечных машин	87
- Ванны моечные	88
- Коктейльные станции	93
- Стеллажи	94
- Шкафы и полки	96
- Тележки, шпильки и контейнеры	98
Зонты вентиляционные	107

Встраиваемое оборудование

Встраиваемое оборудование **GastroLux®** представляет собой одно из самых популярных решений в оснащении объектов общественного питания: оборудование **DROP-IN** для раздачи готовых блюд позволяет воплотить в жизнь любые дизайнерские и конструкторские решения, вне зависимости от размеров и характеристик оборудования, подходящие конкретному помещению, желаниям и возможностям заказчика, будь то ресторан, гостиница с питанием «Шведский стол», фудкорты в торгово-развлекательных центрах или гастрономия в сетевом ритейле.

Встраиваемое оборудование **GastroLux®** представлено широким размерным рядом и также может быть изготовлено в нестандартном исполнении по желанию заказчика. Все встраиваемые модули могут быть установлены как отдельно, так и с дополнительными полками-надстройками, представленными девятью различными конструкциями, с подсветкой или без; при необходимости возможна установка защитных стеклянных экранов. Также модули могут быть укомплектованы дополнительными опциями.





ВАННЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Ванны охлаждаемые встраиваемые GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... +8°C
- вместимость от 1 до 6 GN 1/1 (гастроемкости и направляющие для них в комплект не входят)
- мощность 0,2-0,4 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Вместимость	Глубина ванны (мм)	P (кВт)
ВОВ-046/GN	435 640 592	413x618	1 GN 1/1	210	0,20
ВОВ-076/GN	760 640 592	738x618	2 GN 1/1	210	0,20
ВОВ-106/GN	1085 640 592	1063x618	3 GN 1/1	210	0,20
ВОВ-146/GN	1410 640 592	1388x618	4 GN 1/1	210	0,20
ВОВ-176/GN	1735 640 592	1713x618	5 GN 1/1	210	0,20
ВОВ-206/GN	2060 640 592	2038x618	6 GN 1/1	210	0,40



ВАННЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ PREMIUM ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

Ванны охлаждаемые встраиваемые Premium GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно и в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... +8°C
- цельнотянутая ванна, вместимость от 1 до 5 GN 1/1 (гастроемкости и направляющие для них в комплект не входят)
- мощность 0,2 кВт
- напряжение 220 В
- оснащена сливом
- материал ванны – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками

Артикул	Длина x Ширина x Высота(мм)	Размер врезки (мм)	Вместимость	Глубина ванны(мм)	P(кВт)
ВОВ-046/GN/Pr	435 640 562	413x618	1 GN 1/1	180	0,20
ВОВ-076/GN/Pr	760 640 562	738x618	2 GN 1/1	180	0,20
ВОВ-106/GN/Pr	1085 640 562	1063x618	3 GN 1/1	180	0,20
ВОВ-146/GN/Pr	1410 640 562	1388x618	4 GN 1/1	180	0,20
ВОВ-176/GN/Pr	1735 640 562	1713x618	5 GN 1/1	180	0,20



ВАННЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ЛЬДА

Ванны охлаждаемые для льда GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи типов «рыба на льду», «соки на льду», как в заведениях общественного питания, так и в оснащении магазинов. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... +8°C
- перфорированная вставка
- мощность 0,2-0,4 кВт
- напряжение 220 В
- материал ванны – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками
- оснащена сливом

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Внутр. размер ванны (мм)	Глубина ванны (мм)	P (кВт)
ВОВ-046/Л	435 640 592	413x618	305x510	110	0,20
ВОВ-076/Л	760 640 592	738x618	630x510	110	0,20
ВОВ-106/Л	1085 640 592	1063x618	955x510	110	0,20
ВОВ-146/Л	1410 640 592	1388x618	1280x510	110	0,20
ВОВ-176/Л	1735 640 592	1713x618	1605x510	110	0,20
ВОВ-206/Л	2060 640 592	2038x618	1930x510	110	0,40

ВАННЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ ДЛЯ ЛЬДА

Ванны нейтральные для льда GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи типов «рыба на льду», «соки на льду», как в заведениях общественного питания, так и в оснащении магазинов. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- утепление
- перфорированная вставка
- оснащена сливом
- возможна комплектация дополнительными полками
- материал ванны – нержавеющая сталь AISI 304



Артикул	Длина	Ширина	Высота	Размер врезки	Внутр. размер ванны	Глубина ванны	Р
	(мм)	(мм)	(мм)	(мм)	(мм)	(мм)	(кВт)
ВНВ-046/Л	435	640	142	413x618	305x510	110	-
ВНВ-076/Л	760	640	142	738x618	630x510	110	-
ВНВ-106/Л	1085	640	142	1063x618	955x510	110	-
ВНВ-146/Л	1410	640	142	1388x618	1280x510	110	-
ВНВ-176/Л	1735	640	142	1713x618	1605x510	110	-
ВНВ-206/Л	2060	640	142	2038x618	1930x510	110	-

ПОВЕРХНОСТИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ нержавеющая сталь

Поверхности охлаждаемые встраиваемые из нержавеющей стали GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... + 4°C
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками



Артикул	Длина	Ширина	Высота	Размер врезки	Р
	(мм)	(мм)	(мм)	(мм)	(кВт)
ПОВ-046/С	435	640	392	413x618	0,35
ПОВ-076/С	760	640	392	738x618	0,35
ПОВ-106/С	1085	640	392	1063x618	0,35
ПОВ-146/С	1410	640	392	1388x618	0,45
ПОВ-176/С	1735	640	392	1713x618	0,45
ПОВ-206/С	2060	640	392	2038x618	0,45
ПОВ-066/Н	600	600	392	578x578	0,35
ПОВ-076/Н	700	600	392	678x578	0,35
ПОВ-086/Н	800	600	392	778x578	0,35
ПОВ-096/Н	900	600	392	878x578	0,35
ПОВ-106/Н	1000	600	392	978x578	0,35
ПОВ-116/Н	1100	600	392	1078x578	0,35
ПОВ-126/Н	1200	600	392	1178x578	0,35
ПОВ-136/Н	1300	600	392	1278x578	0,45
ПОВ-146/Н	1400	600	392	1378x578	0,45
ПОВ-156/Н	1500	600	392	1478x578	0,45
ПОВ-166/Н	1600	600	392	1578x578	0,45
ПОВ-176/Н	1700	600	392	1678x578	0,45
ПОВ-186/Н	1800	600	392	1778x578	0,45
ПОВ-067/Н	600	700	392	578x678	0,35
ПОВ-077/Н	700	700	392	678x678	0,35
ПОВ-087/Н	800	700	392	778x678	0,35
ПОВ-097/Н	900	700	392	878x678	0,35
ПОВ-107/Н	1000	700	392	978x678	0,35
ПОВ-117/Н	1100	700	392	1078x678	0,35
ПОВ-127/Н	1200	700	392	1178x678	0,35
ПОВ-137/Н	1300	700	392	1278x678	0,45
ПОВ-147/Н	1400	700	392	1378x678	0,45
ПОВ-157/Н	1500	700	392	1478x678	0,45
ПОВ-167/Н	1600	700	392	1578x678	0,45
ПОВ-177/Н	1700	700	392	1678x678	0,45
ПОВ-187/Н	1800	700	392	1778x678	0,45



ПОВЕРХНОСТИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ с динамическим охлаждением

Поверхности охлаждаемые с динамическим охлаждением GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готов блюд и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4...+8°C
- динамическое охлаждение
- напряжение 220 В
- вместимость от 2 GN 1/1 до 6 GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками
- возможно изготовление изделий нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Высота углубления (мм)	Р (кВт)
ПОВД-077/С	750 x 700 x 662	728x678	60	0,40
ПОВД-107/С	1075 x 700 x 662	1053x678	60	0,60
ПОВД-147/С	1400 x 700 x 662	1378x678	60	0,80
ПОВД-177/С	1725 x 700 x 662	1703x678	60	1,00
ПОВД-217/С	2100 x 700 x 662	2078x678	60	1,00



ПОВЕРХНОСТИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ искусственный камень

Поверхности охлаждаемые встраиваемые GastroLux® из кварцевого агломерата предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим 0...+4°C
- напряжение 220 В
- широкая цветовая гамма
- материал – искусственный камень, нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Р (кВт)
ПОВ-076/К	700 x 640 x 452	666x506	0,35
ПОВ-086/К	800 x 640 x 452	766x506	0,35
ПОВ-096/К	900 x 640 x 452	866x506	0,35
ПОВ-106/К	1000 x 640 x 452	966x506	0,35
ПОВ-116/К	1100 x 640 x 452	1066x506	0,35
ПОВ-126/К	1200 x 640 x 452	1166x506	0,35
ПОВ-136/К	1300 x 600 x 452	1266x506	0,45
ПОВ-146/К	1400 x 600 x 452	1366x506	0,45
ПОВ-156/К	1500 x 600 x 452	1466x506	0,45
ПОВ-166/К	1600 x 600 x 452	1566x506	0,45
ПОВ-176/К	1700 x 600 x 452	1666x506	0,45
ПОВ-186/К	1800 x 600 x 452	1766x506	0,45
ПОВ-077/К	700 x 700 x 452	666x606	0,35
ПОВ-087/К	800 x 700 x 452	766x606	0,35
ПОВ-097/К	900 x 700 x 452	866x606	0,35
ПОВ-107/К	1000 x 700 x 452	966x606	0,35
ПОВ-117/К	1100 x 700 x 452	1066x606	0,35
ПОВ-127/К	1200 x 700 x 452	1166x606	0,35
ПОВ-137/К	1300 x 700 x 452	1266x606	0,45
ПОВ-147/К	1400 x 700 x 452	1366x606	0,45
ПОВ-157/К	1500 x 700 x 452	1466x606	0,45
ПОВ-167/К	1600 x 700 x 452	1566x606	0,45
ПОВ-177/К	1700 x 700 x 452	1666x606	0,45
ПОВ-187/К	1800 x 700 x 452	1766x606	0,45



Артикул	Диаметр (мм)	Высота (мм)	Размер врезки (мм)*	Р (кВт)
ПОВ-080/К	800	450	800	0,35
ПОВ-100/К	1000	450	860	0,45
ПОВ-120/К	1200	450	1060	0,45

* – размер врезки круглой поверхности – правильный восьмигранник с вписанной окружностью и указанным диаметром



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ серия Standart



Витрины охлаждаемые встраиваемые для самообслуживания GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +4...+8°C
- мощность 0,75 кВт
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение (испаритель сверху)
- 2 полки-решетки
- дверцы-шторки со стороны покупателя, монолитный поликарбонат
- дверцы-купе со стороны продавца
- подсветка
- исполнение с ванной под GN и без неё
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Размер врезки (мм)	Вместимость ванны	Р (кВт)
BCB-087/S	800 700 1242		778x678	-	0,75
BCB-117/S	1100 700 1242	дно + 2 полки-решетки	1078x678	-	0,75
BCB-157/S	1500 700 1242		1478x678	-	0,75
BCB-087/GN/H/S	800 700 1432	нейтральная ванна + 2	778x678	2 GN 1/1	0,75
BCB-117/GN/H/S	1100 700 1432	полки-решетки	1078x678	3 GN 1/1	0,75
BCB-157/GN/H/S	1500 700 1432		1478x678	4 GN 1/1	0,75
BCB-087/GN/O/S	800 700 1432	охлаждаемая ванна + 2	778x678	2 GN 1/1	0,75
BCB-117/GN/O/S	1100 700 1432	полки-решетки	1078x678	3 GN 1/1	0,75
BCB-157/GN/O/S	1500 700 1432		1478x678	4 GN 1/1	0,75

ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ серия Standart +



Витрины охлаждаемые встраиваемые для самообслуживания GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +4...+8°C
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- 2 регулируемые по высоте стеклянные полки
- дверцы-шторки со стороны покупателя, оргстекло
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца
- LED подсветка каждого уровня (3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- высота верхней части – 620 мм (купол 600 мм)
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Размер врезки (мм)	Кол-во дверей	Р (кВт)
8CB-067/S+	600 700 1140		578x678	1	0,40
BCB-087/S+	800 700 1140	дно + 2	778x678	1	0,60
BCB-107/S+	1000 700 1140	стекл. полки	978x678	2	0,60
BCB-127/S+	1200 700 1140		1178x678	2	0,80



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ Серия Standart Open

Витрины охлаждаемые открытые для самообслуживания GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд, таких как салаты, закуски и десерты, и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4...+8°C
- мощность 0,6-1,1 кВт
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- купол - h=800 мм, простое незакаленное стекло 8 мм, на соединительных скобах
- 2 стеклянные полки, регулируемые по высоте
- открыта со стороны покупателя, верхний и нижний отбойник из стекла h=100 мм
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца, с перфорированным коробом для направления холодного воздуха (при длине витрины от 1400 мм - 3 дверцы)
- LED подсветка каждого уровня (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно пристенное исполнение без дверей: с задней стенкой (стеклопакет или нержавеющая сталь)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Комплектация	Размер врезки	Кол-во дверей	P	U
		(мм)			(мм)		(кВт)	(В)
BCB-107/SO	1000	700	800/1400	дно + 2 стекл.полки	978x678	2	0,60	220
BCB-127/SO	1200	700	800/1400	дно + 2 стекл.полки	1178x678	2	0,70	220
BCB-157/SO	1500	700	800/1400	дно + 2 стекл.полки	1478x678	3	1,10	220



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ Серия Standart Open +

Витрины охлаждаемые открытые для самообслуживания GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд, таких как салаты, закуски и десерты, и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4...+8°C
- мощность 0,6-1,1 кВт
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- купол - h=800 мм, со скосом, простое незакаленное стекло 8 мм, на соединительных скобах
- 2 стеклянные полки, регулируемые по высоте
- открыта со стороны покупателя, верхний и нижний отбойник из стекла h=100 мм
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца, с перфорированным коробом для направления холодного воздуха (при длине витрины от 1400 мм - 3 дверцы)
- LED подсветка каждого уровня (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно пристенное исполнение без дверей: с задней стенкой (стеклопакет или нержавеющая сталь)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Комплектация	Размер врезки	Кол-во дверей	P	U
		(мм)			(мм)		(кВт)	(В)
BCB-107/SO +	1000	700	800/1400	дно + 2 стекл.полки	978x678	2	0,60	220
BCB-127/SO +	1200	700	800/1400	дно + 2 стекл.полки	1178x678	2	0,70	220
BCB-157/SO +	1500	700	800/1400	дно + 2 стекл.полки	1478x678	3	1,10	220

ПОВЕРХНОСТИ ТЕПЛОВЫЕ искусственный камень



Поверхности тепловые встраиваемые из кварцевого агломерата GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в больших емкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

Артикул	Длина х	Ширина х	Высота	Размер врезки	Р
		(мм)		(мм)	(кВт)
ВТП-076/К	700	600	70/147*	666х506	0,25
ВТП-086/К	800	600	70/147*	766х506	0,30
ВТП-096/К	900	600	70/147*	866х506	0,35
ВТП-106/К	1000	600	70/147*	966х506	0,40
ВТП-116/К	1100	600	70/147*	1066х506	0,45
ВТП-126/К	1200	600	70/147*	1166х506	0,50
ВТП-136/К	1300	600	70/147*	1266х506	0,55
ВТП-146/К	1400	600	70/147*	1366х506	0,60
ВТП-156/К	1500	600	70/147*	1466х506	0,65
ВТП-166/К	1600	600	70/147*	1566х506	0,70
ВТП-176/К	1700	600	70/147*	1666х506	0,75
ВТП-186/К	1800	600	70/147*	1766х506	0,80
ВТП-077/К	700	700	70/147*	666х606	0,25
ВТП-087/К	800	700	70/147*	766х606	0,30
ВТП-097/К	900	700	70/147*	866х606	0,35
ВТП-107/К	1000	700	70/147*	966х606	0,40
ВТП-117/К	1100	700	70/147*	1066х606	0,45
ВТП-127/К	1200	700	70/147*	1166х606	0,50
ВТП-137/К	1300	700	70/147*	1266х606	0,55
ВТП-147/К	1400	700	70/147*	1366х606	0,60
ВТП-157/К	1500	700	70/147*	1466х606	0,65
ВТП-167/К	1600	700	70/147*	1566х606	0,70
ВТП-177/К	1700	700	70/147*	1666х606	0,75
ВТП-187/К	1800	700	70/147*	1766х606	0,80



- температурный режим +30...+70°C
- широкая цветовая гамма
- мощность 0,25-0,8 кВт
- напряжение 220 В
- материал – искусственный камень, нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками
- возможно изготовление поверхностей нестандартных размеров

* – высота модуля с блоком управления, выносной пульт управления может быть размещен на расстоянии 600-700 мм от модуля



Более подробную информацию по категориям, цветам и стоимости искусственного камня Вы можете найти в прайс-листе и на сайте компании

Артикул	Диаметр	Высота	Размер врезки	Р
	(мм)	(мм)	(мм)*	(кВт)
ВТП-080/К	800	150	800	0,35
ВТП-100/К	1000	150	860	0,55
ВТП-120/К	1200	150	1060	0,65



* – размер врезки круглой поверхности – правильный восьмигранник с вписанной окружностью с указанным диаметром

ПОВЕРХНОСТИ ТЕПЛОВЫЕ нержавеющая сталь



Поверхности тепловые встраиваемые из нержавеющей стали GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в больших емкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

Артикул	Длина х	Ширина х	Высота	Размер врезки	Р
		(мм)		(мм)	(кВт)
ВТП-046/С	435	640	42/120*	413х618	0,20
ВТП-076/С	760	640	42/120*	738х618	0,30
ВТП-106/С	1085	640	42/120*	1063х618	0,45
ВТП-146/С	1410	640	42/120*	1388х618	0,60
ВТП-176/С	1735	640	42/120*	1713х618	0,70
ВТП-066/Н	600	600	42/120*	578х578	0,30
ВТП-076/Н	700	600	42/120*	678х578	0,25
ВТП-086/Н	800	600	42/120*	778х578	0,30
ВТП-096/Н	900	600	42/120*	878х578	0,35
ВТП-106/Н	1000	600	42/120*	978х578	0,40
ВТП-116/Н	1100	600	42/120*	1078х578	0,45
ВТП-126/Н	1200	600	42/120*	1178х578	0,50
ВТП-136/Н	1300	600	42/120*	1278х578	0,55
ВТП-146/Н	1400	600	42/120*	1378х578	0,60
ВТП-156/Н	1500	600	42/120*	1478х578	0,65
ВТП-166/Н	1600	600	42/120*	1578х578	0,70
ВТП-176/Н	1700	600	42/120*	1678х578	0,75
ВТП-186/Н	1800	600	42/120*	1778х578	0,80
ВТП-067/Н	600	700	42/120*	578х678	0,30
ВТП-077/Н	700	700	42/120*	678х678	0,25
ВТП-087/Н	800	700	42/120*	778х678	0,30
ВТП-097/Н	900	700	42/120*	878х678	0,35
ВТП-107/Н	1000	700	42/120*	978х678	0,40
ВТП-117/Н	1100	700	42/120*	1078х678	0,45
ВТП-127/Н	1200	700	42/120*	1178х678	0,50
ВТП-137/Н	1300	700	42/120*	1278х678	0,55
ВТП-147/Н	1400	700	42/120*	1378х678	0,60
ВТП-157/Н	1500	700	42/120*	1478х678	0,65
ВТП-167/Н	1600	700	42/120*	1578х678	0,70
ВТП-177/Н	1700	700	42/120*	1678х678	0,75
ВТП-187/Н	1800	700	42/120*	1778х678	0,80



- температурный режим +30...+70°C
- мощность 0,2-0,8 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками
- возможно изготовление поверхностей нестандартных размеров

* – высота модуля с блоком управления, выносной пульт управления может быть размещен на расстоянии 600-700 мм от модуля



МАРМИТЫ ТЕПЛОВЫЕ

Мармиты тепловые встраиваемые GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +30... +80°C, водяная баня
- мощность 1,2–3,6 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость от 1 до 6 GN 1/1 (гастроёмкости и направляющие для них в комплект не входят)
- нагрев «водяная баня»
- оснащен сливом
- материал ванны – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Вместимость	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)
BTM-046/GN	435 640 266/345*	413x618	1 GN 1/1	210	1,2
BTM-076/GN	760 640 266/352*	738x618	2 GN 1/1	210	2,4
BTM-106/GN	1085 640 266/352*	1063x618	3 GN 1/1	210	2,4
BTM-146/GN	1410 640 266/352*	1388x618	4 GN 1/1	210	3,6
BTM-176/GN	1735 640 266/352*	1713x618	5 GN 1/1	210	3,6



МАРМИТЫ ТЕПЛОВЫЕ PREMIUM

Мармиты тепловые встраиваемые Premium GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +30... +80°C, водяная баня
- мощность 1,2–3,6 кВт
- напряжение 220 В
- цельнотянутая ванна, вместимость от 1 до 5 GN 1/1 (гастроёмкости и направляющие для них в комплект не входят)
- оснащен сливом
- материал ванны – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Вместимость	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)	U (В)
BTM-046/GN/Pr	435 640 247/377*	413x618	1 GN 1/1	180	1,2	220
BTM-076/GN/Pr	760 640 247/377*	738x618	2 GN 1/1	180	2,4	220
BTM-106/GN/Pr	1085 640 247/377*	1063x618	3 GN 1/1	180	2,4	220
BTM-146/GN/Pr	1410 640 247/377*	1388x618	4 GN 1/1	180	2,4	220
BTM-176/GN/Pr	1735 640 247/377*	1713x618	5 GN 1/1	180	3,6	220

* - высота модуля с блоком управления, выносной пульт управления может быть размещен на расстоянии 600-700 мм от модуля.



ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Диспенсеры для тарелок GastroLux® предназначены для удобства хранения и раздачи посуды.



- исполнение с подогревом и нейтральное
- мощность 1,2 кВт
- на 45 тарелок
- регулировка диаметра податчика тарелок от 250 до 320 мм
- пружинный механизм
- материал - нержавеющая сталь

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Вместимость ванны	Подогрев	Р (кВт)
ВДТ-45/Н	390 450 720	365x425	45 тарелок	нет	-
ВДТ-45/П	390 450 720	365x425	45 тарелок	есть	1,20

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ХЛЕБА И ПОДНОСОВ



Диспенсеры GastroLux® являются оптимальным решением для хранения и раздачи приборов, подносов, салфеток и хлеба при организации линии раздачи питания.



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Размер врезки (мм)	Вместимость
ВДП-066/1	600 500 700	580x480	2 GN 1/2 + 3GN 1/6
ВДП-066/2	650 400 715	560x378	4 GN 1/4 + полка

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПОДНОСОВ

НЕРЖАВЕЮЩИЙ ПРОФИЛЬ



Направляющие для подносов могут быть установлены с использованием стационарных либо складывающихся кронштейнов.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ КРУГЛАЯ ТРУБА



НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ С ПОДЪЕМНЫМ МЕХАНИЗМОМ



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Установка над модулем с вместимостью	Корпус
ПНПМ-106/2GN/Н	966 270/605 270/605	2 GN 1/1	Нерж. сталь
ПНПМ-136/3GN/Н	1291 270/605 270/605	3 GN 1/1	Нерж. сталь
ПНПМ-166/4GN/Н	1616 270/605 270/605	4 GN 1/1	Нерж. сталь
ПНПМ-106/2GN/Д	966 270/605 270/605	2 GN 1/1	ЛДСП
ПНПМ-136/3GN/Д	1291 270/605 270/605	3 GN 1/1	ЛДСП
ПНПМ-166/4GN/Д	1616 270/605 270/605	4 GN 1/1	ЛДСП





НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ И ЭКРАНЫ

Все встраиваемые модули могут быть оснащены дополнительными полками-надстройками, представленными различными конструкциями, с подсветкой или без. При необходимости возможна установка защитных стеклянных экранов. Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 430, стекло – простое незакаленное 8 мм (кроме модели типа /C).

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Характеристики
	(мм)			
ПН-053/1	500	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-083/1	800	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-113/1	1100	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-153/1	1500	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-183/1	1850	300	400	4 стойки d = 25 мм



Артикул	Длина	Ширина	Высота	Характеристики
	(мм)			
ПН-053/2	500	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-083/2	800	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-113/2	1100	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-153/2	1500	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-183/2	1800	300	800	4 стойки d = 25 мм

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Характеристики
	(мм)			
ПН-053/Н	500	300	400	стекло наклонное
ПН-083/Н	800	300	400	стекло наклонное
ПН-113/Н	1100	300	400	стекло наклонное
ПН-153/Н	1500	300	400	стекло наклонное
ПН-183/Н	1800	300	400	стекло наклонное



Артикул	Длина	Ширина	Высота	Характеристики
	(мм)			
ПН-053/К	500	300	400	стеклянный козырек
ПН-083/К	800	300	400	стеклянный козырек
ПН-113/К	1100	300	400	стеклянный козырек
ПН-153/К	1500	300	400	стеклянный козырек
ПН-183/К	1850	300	400	стеклянный козырек

* Полка со стеклянным козырьком закрепляется на встраиваемый модуль, при этом длина модуля и длина вырезки увеличивается на 70 мм

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Характеристики
	(мм)			
ПН-053/С	500	300	400	стекло 10 мм
ПН-083/С	800	300	400	стекло 10 мм
ПН-113/С	1100	300	400	стекло 10 мм
ПН-153/С	1500	300	400	стекло 10 мм
ПН-183/С	1800	300	400	стекло 10 мм



НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ И ЭКРАНЫ



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Характеристики
	(мм)			
ПН-054/V	500	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-084/V	800	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-114/V	1100	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-154/V	1500	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-184/V	1800	400/550	400	стекло, V-обр. стойка



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Характеристики
	(мм)			
ПН-053/Г	500	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-083/Г	800	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-113/Г	1100	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-153/Г	1500	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-183/Г	1800	300	400	стекло, Г-обр. стойка

Артикул	Длина x Ширина x Высота			Характеристики
	(мм)			
ПН-053/СК	500	300	400	стекло, купол
ПН-083/СК	800	300	400	стекло, купол
ПН-113/СК	1100	300	400	стекло, купол
ПН-153/СК	1500	300	400	стекло, купол
ПН-183/СК	1800	300	400	стекло, купол

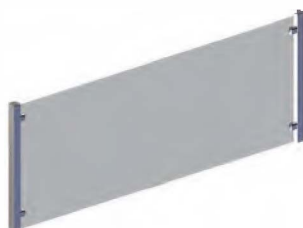


Артикул	Длина x Ширина x Высота			Характеристики
	(мм)			
ПН-053/ГС	500	300	400	гнутое стекло
ПН-083/ГС	800	300	400	гнутое стекло
ПН-113/ГС	1100	300	400	гнутое стекло
ПН-153/ГС	1500	300	400	гнутое стекло
ПН-183/ГС	1800	300	400	гнутое стекло

Артикул	Длина x Ширина x Высота			Характеристики
	(мм)			
ПН-053/Т	500	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-083/Т	800	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-113/Т	1100	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-153/Т	1500	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-183/Т	1800	300	400	стекло, Т-обр. стойка



* Конфигурация полки – ГТ при креплении на встраиваемый модуль ширина стойки - 80 мм, при креплении на столешницу Заказчика ширина стойки -- 150 мм, без изменения длины встраиваемого модуля.



Артикул	Длина x Высота		Характеристики
	(мм)		
Э-054	500	400	экран стеклянный
Э-084	800	400	экран стеклянный
Э-114	1100	400	экран стеклянный
Э-154	1500	400	экран стеклянный
Э-184	1800	400	экран стеклянный

Опции: LED подсветка (П – теплый белый 3000К, 23 Вт/м); закаленное стекло (З); осветленное стекло Crystal (CR).





Линия раздачи серии Light

Линия раздачи серии Light – облегченная модель линии раздачи. Модули выполнены на сварном каркасе под обшивку, которая может быть подобрана и установлена как производителем, так и заказчиком, каркас выполнен из нержавеющей стали 40x40 мм, а панели, полки, экраны и другие дополнительные опции заказчик выбирает самостоятельно по необходимости.

Линия Light от **GastroLux®** – это простой и удобный конструктор, который позволяет воплотить в жизнь любые дизайнерские и проектные решения, подходящие конкретному помещению, от небольшой столовой, до ресторанов и гостиниц с питанием «Шведский стол», в соответствии с пожеланиями и материальными возможностями заказчика. **Линия Light** предназначена для хранения и раздачи различных типов блюд, таких как первые, вторые, холодные блюда, горячие и холодные закуски, салаты, напитки и десерты, а также столовых приборов и подносов.

При выборе **линии раздачи серии Light** вы сможете оценить удобство и простоту как на этапе подбора модулей и построения линии, так при дальнейшей эксплуатации, и еще одним преимуществом **линии раздачи серии Light** является то, что она сможет подстроиться под любой бюджет и пожелания.



ДИСПЕНСЕРЫ для столовых приборов, хлеба и подносов Light



Диспенсеры Light являются оптимальным решением для хранения и раздачи приборов, подносов, салфеток и хлеба при организации линии раздачи питания.

- материал – нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление диспенсеров нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота			Комплектация
	(мм)			
ДП-066/L	620	620	1400	3 GN 1/6 + 2 GN 1/2
ДП-076/L	780	620	1400	2 GN 1/1 + 4 нерж. стакана
ДП-146/L	1450	620	1400	7 GN 1/3 + 8 GN 1/6



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ для самообслуживания Light



Витрины охлаждаемые для самообслуживания Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +4... +8°C
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение (испаритель сверху)
- дверцы-шторки со стороны покупателя, монолитный поликарбонат
- дверцы-купе со стороны продавца
- подсветка
- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Комплектация	Глубина ванны (мм)	Вместимость ванны	P (кВт)
	(мм)						
BC-087/L	800	700	1700	дно + 2 полки-решетки	-	-	0,70
BC-117/L	1100	700	1700		-	-	0,75
BC-157/L	1500	700	1700		-	-	0,80
BC-087/НВ/L	800	700	1700	нейтральная ванна + 2 полки-решетки	210	2 GN 1/1	0,70
BC-117/НВ/L	1100	700	1700		210	3 GN 1/1	0,75
BC-157/НВ/L	1500	700	1700		210	4 GN 1/1	0,80
BC-087/ОВ/L	800	700	1700	охлаждаемая ванна + 2 полки-решетки	210	2 GN 1/1	0,75
BC-117/ОВ/L	1100	700	1700		210	3 GN 1/1	0,85
BC-157/ОВ/L	1500	700	1700		210	4 GN 1/1	0,95

ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ для самообслуживания Light +



Витрины охлаждаемые для самообслуживания Light + предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- 2 стеклянные полки, регулируемые по высоте
- дверцы-шторки со стороны покупателя, оргстекло
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца
- LED подсветка каждого уровня (3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- высота верхней части – 620 мм (купол 600 мм)
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Комплектация	Кол-во дверей	P (кВт)
	(мм)					
BC-087/L+	800	700	1140	дно + 2 стеклянные полки	1	0,60
BC-117/L+	1100	700	1140		2	0,60
BC-157/L+	1500	700	1140		2	1,00



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ для самообслуживания Light Open

Витрины охлаждаемые открытые для самообслуживания Light Open предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд, таких как салаты, закуски и десерты, и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4... +8°C
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- купол – h = 800 мм, простое незакаленное стекло 8 мм, на соединительных скобах
- 2 стеклянные полки, регулируемые по высоте
- открыта со стороны покупателя, верхний и нижний отбойник из стекла h = 100 мм
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца, с перфорированным коробом для направления холодного воздуха (при длине витрины от 1400 мм - 3 дверцы)
- LED подсветка каждого уровня (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно пристенное исполнение без дверей: с задней стенкой (стеклопакет или нержавеющая сталь)
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	Количество дверей	P (кВт)	U (В)
BC-107/L/O	1000	700	800/1650	дно + 2 стекл. полки	2	0,60	220
BC-127/L/O	1200	700	800/1650	дно + 2 стекл. полки	2	0,70	220
BC-157/L/O	1500	700	800/1650	дно + 2 стекл. полки	3	1,10	220



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ для самообслуживания Light Open +

Витрины охлаждаемые открытые для самообслуживания Light Open+ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд, таких как салаты, закуски и десерты, и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4... +8°C
- мощность 0,60-1,10 кВт
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- купол – h = 800 мм, со скосом, простое незакаленное стекло 8 мм, на соединительных скобах
- 2 стеклянные полки, регулируемые по высоте
- открыта со стороны покупателя, верхний и нижний отбойник из стекла h = 100 мм
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца, с перфорированным коробом для направления холодного воздуха (при длине витрины от 1400 мм – 3 дверцы)
- LED подсветка каждого уровня (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно пристенное исполнение без дверей: с задней стенкой (стеклопакет или нержавеющая сталь)
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	Количество дверей	P (кВт)	U (В)
BC-107/L/O +	1000	700	800/1650	дно + 2 стекл. полки	2	0,60	220
BC-127/L/O +	1200	700	800/1650	дно + 2 стекл. полки	2	0,70	220
BC-157/L/O +	1500	700	800/1650	дно + 2 стекл. полки	3	1,10	220

ПРИЛАВКИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ Light



Прилавки охлаждаемые Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... +8°C
- вместимость от 2 до 5 GN 1/1
- мощность 0,2-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными полками и опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость ванны	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)
ПО-087/GN/L	800 700 850	2 GN 1/1	210	0,20
ПО-117/GN/L	1100 700 850	3 GN 1/1	210	0,20
ПО-157/GN/L	1500 700 850	4 GN 1/1	210	0,20
ПО-18.57/GN/L	1850 700 850	5 GN 1/1	210	0,20

ПРИЛАВКИ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ Light



Прилавки с охлаждаемой поверхностью из нержавеющей стали Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... +4°C
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал - нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными полками и опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Температурный режим	Р (кВт)	Материал
ПО-087/П/L	800 700 850	0... +4°C	0,35	нерж. сталь
ПО-117/П/L	1100 700 850	0... +4°C	0,35	нерж. сталь
ПО-157/П/L	1500 700 850	0... +4°C	0,45	нерж. сталь
ПО-18.57/П/L	1850 700 850	0... +4°C	0,45	нерж. сталь

МАРМИТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД Light



Мармиты первых блюд Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи первых горячих блюд – супов, как в емкостях на конфорках, так и в электрических супницах. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- модели с конфорками и под электрические супницы
- температурный режим +30... +90°C (модели с конфорками)
- мощность 1,2-4,8 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными полками и опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость ванны	Р (кВт)	Температурный режим
ПН-087/1К/L	800 700 850	1 конфорка	2,0	+30... +90°C
ПН-117/2К/L	1100 700 850	2 конфорки	4,0	+30... +90°C
ПН-157/3К/L	1500 700 850	3 конфорки	6,0	+30... +90°C
ПН-187/1К/L	1850 700 850	4 конфорки	8,0	+30... +90°C
ПН-087/1С/L	800 700 850	место под 1 супницу	-	-
ПН-117/2С/L	1100 700 850	место под 2 супницы	-	-
ПН-157/3С/L	1500 700 850	место под 3 супницы	-	-
ПН-187/1С/L	1850 700 850	место под 4 супницы	-	-



МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД Light

Мармиты Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +30... +80°C, водяная баня
- мощность 1,2-3,6 кВт
- вместимость от 2 до 5 GN 1/1
- нагрев «водяная баня»
- оснащены сливом
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными полками и опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость ванны	Глубина ванны (мм)	P (кВт)	Температурный режим
TM-087/L	800 700 850	2 GN 1/1	210	1,2	+30... +80°C
TM-117/L	1100 700 850	3 GN 1/1	210	2,4	+30... +80°C
TM-157/L	1500 700 850	4 GN 1/1	210	2,4	+30... +80°C
TM-187/L	1850 700 850	5 GN 1/1	210	3,6	+30... +80°C



ПРИЛАВКИ НЕЙТРАЛЬНЫЕ Light

Нейтральные прилавки Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи блюд и напитков и могут быть использованы как вспомогательные элементы линии для раздачи посуды, приборов, хлеба и прочего. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм

Прилавок нейтральный Light прямой

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)
ПН-087/L	800 700 850
ПН-117/L	1100 700 850
ПН-157/L	1500 700 850
ПН-187/L	1850 700 850

Прилавок нейтральный Light угловой

ПНУ-В/L	внутренний	850
ПНУ-Н/L	внешний	850



ПРИЛАВКИ КАССОВЫЕ Light

Прилавки кассовые Light изготавливаются в двух вариантах (правые и левые), в трех типовых размерах, но также могут быть изготовлены в нестандартном исполнении по желанию заказчика.



- с полкой для денежного ящика
- с розеткой
- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными полками и опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Тип
ПНК-087П/L	800 700 850	правый
ПНК-117П/L	1100 700 850	правый
ПНК-157П/L	1500 700 850	правый
ПНК-087Л/L	800 700 850	левый
ПНК-117Л/L	1100 700 850	левый
ПНК-157Л/L	1500 700 850	левый

ВИТРИНЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ Light



Нейтральные витрины Light предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи хлебобулочных изделий. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- стеклянный купол
- дверцы-купе со стороны оператора
- подсветка
- материал – нержавеющая сталь
- каркас – нержавеющий профиль 40x40 мм
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина	Ширина	Высота	N
		(мм)		(кВт)
ВН-087/L	800	700	1650	0,02
ВН-117/L	1100	700	1650	0,03



ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

ПОЛКА НИЖНЯЯ



- нержавеющая сталь

БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ



- нержавеющая сталь
- ЛДСП

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ



- нержавеющая сталь
- ЛДСП

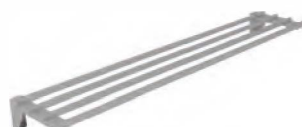
НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПОДНОСОВ



Нержавеющий профиль



Нержавеющая круглая труба



Направляющие для подносов могут быть установлены с использованием стационарных либо складывающихся кронштейнов.





НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ И ЭКРАНЫ

Все модули могут быть оснащены дополнительными полками-надстройками, представленными различными конструкциями, с подсветкой или без. При необходимости возможна установка защитных стеклянных экранов. Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 430, стекло – простое незакаленное 8 мм (кроме модели типа /C).



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/1	500	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-083/1	800	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-113/1	1100	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-153/1	1500	300	400	4 стойки d = 25 мм
ПН-183/1	1800	300	400	4 стойки d = 25 мм

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/2	500	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-083/2	800	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-113/2	1100	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-153/2	1500	300	800	4 стойки d = 25 мм
ПН-183/2	1800	300	800	4 стойки d = 25 мм



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/Н	500	400	400	стекло наклонное
ПН-083/Н	800	400	400	стекло наклонное
ПН-113/Н	1100	400	400	стекло наклонное
ПН-153/Н	1500	400	400	стекло наклонное
ПН-183/Н	1800	400	400	стекло наклонное

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/К	500	300	400	стеклянный козырек
ПН-083/К	800	300	400	стеклянный козырек
ПН-113/К	1100	300	400	стеклянный козырек
ПН-153/К	1500	300	400	стеклянный козырек
ПН-183/К	1800	300	400	стеклянный козырек



* Полка со стеклянным козырьком закрепляется на модуль, при этом длина модуля увеличивается на 70 мм.



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/С	500	300	400	стекло 10 мм
ПН-083/С	800	300	400	стекло 10 мм
ПН-113/С	1100	300	400	стекло 10 мм
ПН-153/С	1500	300	400	стекло 10 мм
ПН-183/С	1800	300	400	стекло 10 мм

НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ И ЭКРАНЫ



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-054/V	500	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-084/V	800	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-114/V	1100	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-154/V	1500	400/550	400	стекло, V-обр. стойка
ПН-184/V	1800	400/550	400	стекло, V-обр. стойка

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/Г	500	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-083/Г	800	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-113/Г	1100	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-153/Г	1500	300	400	стекло, Г-обр. стойка
ПН-183/Г	1800	300	400	стекло, Г-обр. стойка



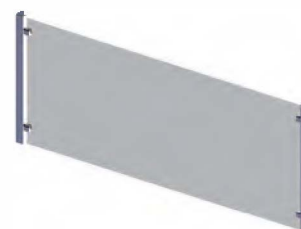
Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/СК	500	300	400	стекло, купол
ПН-083/СК	800	300	400	стекло, купол
ПН-113/СК	1100	300	400	стекло, купол
ПН-153/СК	1500	300	400	стекло, купол
ПН-183/СК	1800	300	400	стекло, купол

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/ГС	500	300	400	гнутое стекло
ПН-083/ГС	800	300	400	гнутое стекло
ПН-113/ГС	1100	300	400	гнутое стекло
ПН-153/ГС	1500	300	400	гнутое стекло
ПН-183/ГС	1800	300	400	гнутое стекло



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Характеристики
ПН-053/Т	500	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-083/Т	800	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-113/Т	1100	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-153/Т	1500	300	400	стекло, Т-обр. стойка
ПН-183/Т	1800	300	400	стекло, Т-обр. стойка

Артикул	Длина x Высота (мм)		Характеристики
Э-054	500	400	экран стеклянный
Э-084	800	400	экран стеклянный
Э-114	1100	400	экран стеклянный
Э-154	1500	400	экран стеклянный
Э-184	1800	400	экран стеклянный

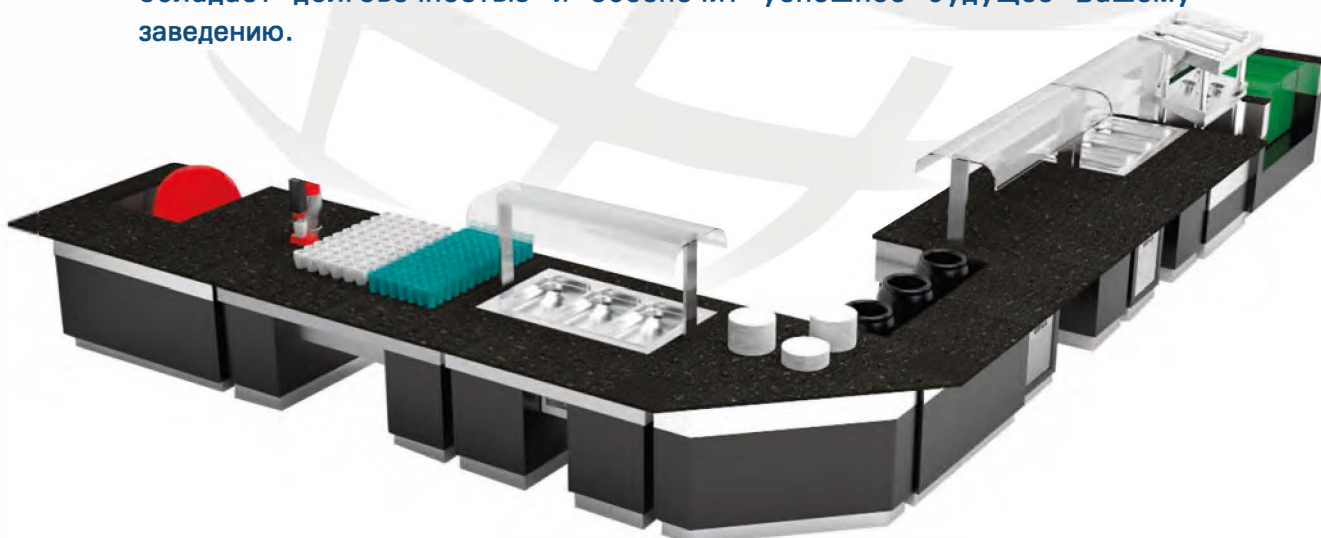


Опции: LED подсветка (П – теплый белый 3000К, 23 Вт/м); закаленное стекло (З); осветленное стекло Crystal (CR).

Линия раздачи серии Stone Island

Линия раздачи серии «Stone Island» — это идеальный выбор для предприятий общественного питания уровня «Люкс», а также отличное решение для организации питания в гостиницах и отелях по типу «Шведский стол», позволяющее организовать хранение и раздачу различных типов блюд, таких как первые, вторые, холодные блюда, горячие и холодные закуски, салаты, напитки и десерты, а также столовых приборов и подносов. Линия состоит из разнообразных типов модулей, которые могут быть укомплектованы различными дополнительными опциями, а также обладает широким размерным рядом с возможностью любых изменений по желанию заказчика. Дизайн линии раздачи «Stone Island» выполнен в строгом, прагматичном стиле «Хай-тек» с использованием прямых линий и форм, который широко распространен в заведениях высокого класса и прекрасно подходит для решения задачи по обновлению внешнего вида и привлечению новой аудитории в заведениях среднего класса.

Линия раздачи серии «Stone Island» сочетает в себе качество, привлекательный внешний вид, разумную стоимость и, благодаря использованию проверенных и качественных материалов и комплектующих, обладает долговечностью и обеспечит успешное будущее Вашему заведению.



ПРИЛАВКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ Stone Island



Прилавки для подносов Stone Island предназначены для раздачи и хранения подносов. Для удобства эксплуатации подобран универсальный размер ниш для подносов, который позволяет использовать разнообразные конфигурации подносов.

- столешница - кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП
- вместимость – 1, 2, 3 стопки подносов, размер до 600x400 мм
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Коп-во подносов
	(мм)			
ПНП-0610/SI	650	1000	900	1 стопка
ПНП-1010/SI	1050	1000	900	2 стопки
ПНП-1410/SI	1450	1000	900	3 стопки

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ПРИБОРОВ Stone Island



Диспенсеры для приборов Stone Island предназначены для хранения и раздачи приборов, салфеток и хлеба при организации линии раздачи питания и шведского стола.

- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП
- емкости для приборов GN 1/2 или перфорированные стаканы
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление диспенсеров нестандартных размеров



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Тип
	(мм)			
ДП-077/GN/SI	700	700	1400	4 GN 1/2-100
ДП-077/GNC/SI	700	700	1400	2 GN 1/2-100 + 4 перф. стакана

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК Stone Island



Диспенсеры для тарелок Stone Island предназначены для хранения и раздачи посуды.

- регулируемый диаметр податчика тарелок от 250 до 320 мм
- исполнение с подогревом (+ 30... + 60°C) и нейтральное
- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление диспенсеров нестандартных размеров



Артикул	Длина x Ширина x Высота			Коп-во тарелок	P (кВт)	U (В)	Температурный режим
	(мм)						
ПНТ-1005/SI	1000	500	900	2X45	-	-	-
ПНТ-1010/SI	1000	1000	900	4X45	-	-	-
ПТТ-1005/SI	1000	500	900	2X45	2	220	+ 30... + 60°C
ПТТ-1010/SI	1000	1000	900	4X45	4	220	+ 30... + 60°C



ПРИЛАВКИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ Stone Island под GN

Прилавки охлаждаемые Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.



- температурный режим 0... +8°C
- мощность 0,25 кВт
- напряжение 220 В
- цельнотянутые ванны под GN
- вместимость от 3 до 5 GN 1/1 (гастроемкости и направляющие для них в комплект не входят)
- столешница - кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, тумба для хранения
- полка – гнутое стекло с подсветкой
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость ванны	Глубина ванны (мм)	P (кВт)	U (В)
ПО-1310/3GN/SI	1300 1000 900/1400	3 GN 1/1	180	0,25	220
ПО-1610/4GN/SI	1625 1000 900/1400	4 GN 1/1	180	0,25	220
ПО-2010/5GN/SI	1950 1000 900/1400	5 GN 1/1	180	0,55	220



ПРИЛАВКИ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из нержавеющей стали Stone Island

Прилавки с охлаждаемой поверхностью Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.



- температурный режим 0... +4°C
- мощность 0,40-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость поверхности от 3 до 5 GN 1/1
- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм, охлаждаемая поверхность – нержавеющая сталь
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, тумба для хранения
- полка – гнутое стекло с подсветкой
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость ванны	N (кВт)	U, В	Температурный режим
ПО-1310/ПН/SI	1300 1000 900/1400	3 GN 1/1	0,40	220	0... +4°C
ПО-1610/ПН/SI	1625 1000 900/1400	4 GN 1/1	0,50	220	0... +4°C
ПО-2010/ПН/SI	1950 1000 900/1400	5 GN 1/1	0,50	220	0... +4°C

ПРИЛАВКИ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из искусственного камня Stone Island



Прилавки с охлаждаемой поверхностью из искусственного камня Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.

- температурный режим 0... +4°C
- мощность 0,40-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость поверхности от 3 до 5 GN 1/1
- столешница и охлаждаемая поверхность – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, тумба для хранения
- полка – гнутое стекло с подсветкой
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров



Артикул	Длина х Ширина х Высота (мм)	Вместимость поверхности	Р (кВт)
ПО-1310/ПК/СИ	1300 1000 900/1400	3 GN 1/1	0,40
ПО-1610/ПК/СИ	1625 1000 900/1400	4 GN 1/1	0,50
ПО-2010/ПК/СИ	1950 1000 900/1400	5 GN 1/1	0,50



ПРИЛАВКИ ТЕПЛОВЫЕ Stone Island под GN



Прилавки тепловые Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.

- температурный режим +30... +80°C, "водяная баня"
- мощность 2,50-3,60 кВт
- напряжение 220 В
- цельнотянутые ванны под GN
- вместимость от 3 до 5 GN 1/1 (гастроёмкости и направляющие для них в комплект не входят)
- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, тумба для хранения
- полка – гнутое стекло с подсветкой
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров



Артикул	Длина х Ширина х Высота (мм)	Вместимость ванны	Р (кВт)	Глубина ванны (мм)
ТМ-1310/3GN/СИ	1300 1000 900/1400	3 GN 1/1	2,50	180
ТМ-1610/4GN/СИ	1625 1000 900/1400	4 GN 1/1	2,50	180
ТМ-2010/5GN/СИ	1950 1000 900/1400	5 GN 1/1	3,60	180



ПРИЛАВКИ С ПОДОГРЕВАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из нержавеющей стали Stone Island

Прилавки с подогреваемой поверхностью Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в гостроемкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.



- температурный режим +30... +70°C
- мощность 0,6-1 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость поверхности от 3 до 5 GN 1/1
- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм, подогреваемая поверхность - нержавеющая сталь
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, тумба для хранения
- полка – гнутое стекло с подсветкой
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Вместимость поверхности	Р (кВт)
TM-1310/ПН/СИ	1300	1000	900/1400	3 GN 1/1	0,6
TM-1610/ПН/СИ	1625	1000	900/1400	4 GN 1/1	0,75
TM-2010/ПН/СИ	1950	1000	900/1400	5 GN 1/1	1



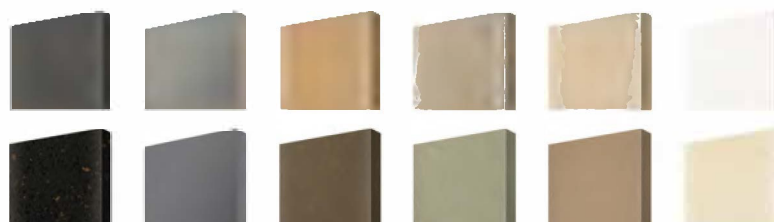
ПРИЛАВКИ С ПОДОГРЕВАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из искусственного камня Stone Island

Прилавки с подогреваемой поверхностью Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в гостроемкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.



- температурный режим +30... +70°C
- мощность 0,6-1 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость поверхности от 3 до 5 GN 1/1
- столешница и подогреваемая поверхность – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, тумба для хранения
- полка – гнутое стекло с подсветкой
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Вместимость поверхности	Р (кВт)
TM-1310/ПК/СИ	1300	1000	900/1400	3 GN 1/1	0,6
TM-1610/ПК/СИ	1625	1000	900/1400	4 GN 1/1	0,75
TM-2010/ПК/СИ	1950	1000	900/1400	5 GN 1/1	1



ПРИЛАВКИ НЕЙТРАЛЬНЫЕ Stone Island



Нейтральные прилавки Stone Island предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи блюд и напитков и могут быть использованы как вспомогательные элементы линии для раздачи посуды, приборов, хлеба и прочего. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.

- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП, 2 тумбы для хранения
- вместимость поверхности от 3 до 5 GN 1/1
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров



Артикул	Длина	Ширина	Высота (мм)	Вместимость поверхности
ПН-1010/SI	1000	1000	900	2 GN 1/1
ПН-1310/SI	1300	1000	900	3 GN 1/1
ПН-1610/SI	1625	1000	900	4 GN 1/1
ПН-2010/SI	1950	1000	900	5 GN 1/1

Нейтральные прилавки могут быть дополнительно укомплектованы следующим оборудованием:



Полка с гнутым стеклом и подсветкой



Нейтральная вставка для чашек с каплесборником



Хлебный стеллаж



Полипропиленовая вставка для нарезки



ПРИЛАВКИ УГЛОВЫЕ Stone Island

Прилавки угловые Stone Island для поворота линии предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи блюд и напитков и могут быть использованы как вспомогательные элементы линии для раздачи посуды, приборов, хлеба и прочего. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи и шведского стола.



- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус – нержавеющая сталь, ЛДСП
- открытый шкаф с нижней полкой со стороны оператора
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Тип
	(мм)			
ПНУ-Н/SI	1000	1000	900	внешний, 90°
ПНУ-В/SI	1000	1000	900	внутренний, 90°



ПРИЛАВКИ КАССОВЫЕ Stone Island

Прилавки кассовые Stone Island, укомплектованные полкой для денежного ящика и розеткой, представлены в двух вариантах исполнения: правом и левом.



- столешница – кварцевый агломерат VicoStone 20 мм
- корпус нержавеющая сталь, ЛДСП
- розетка, выдвижная полка для денежного ящика
- возможна комплектация дополнительными опциями
- возможно изготовление прилавков нестандартных размеров

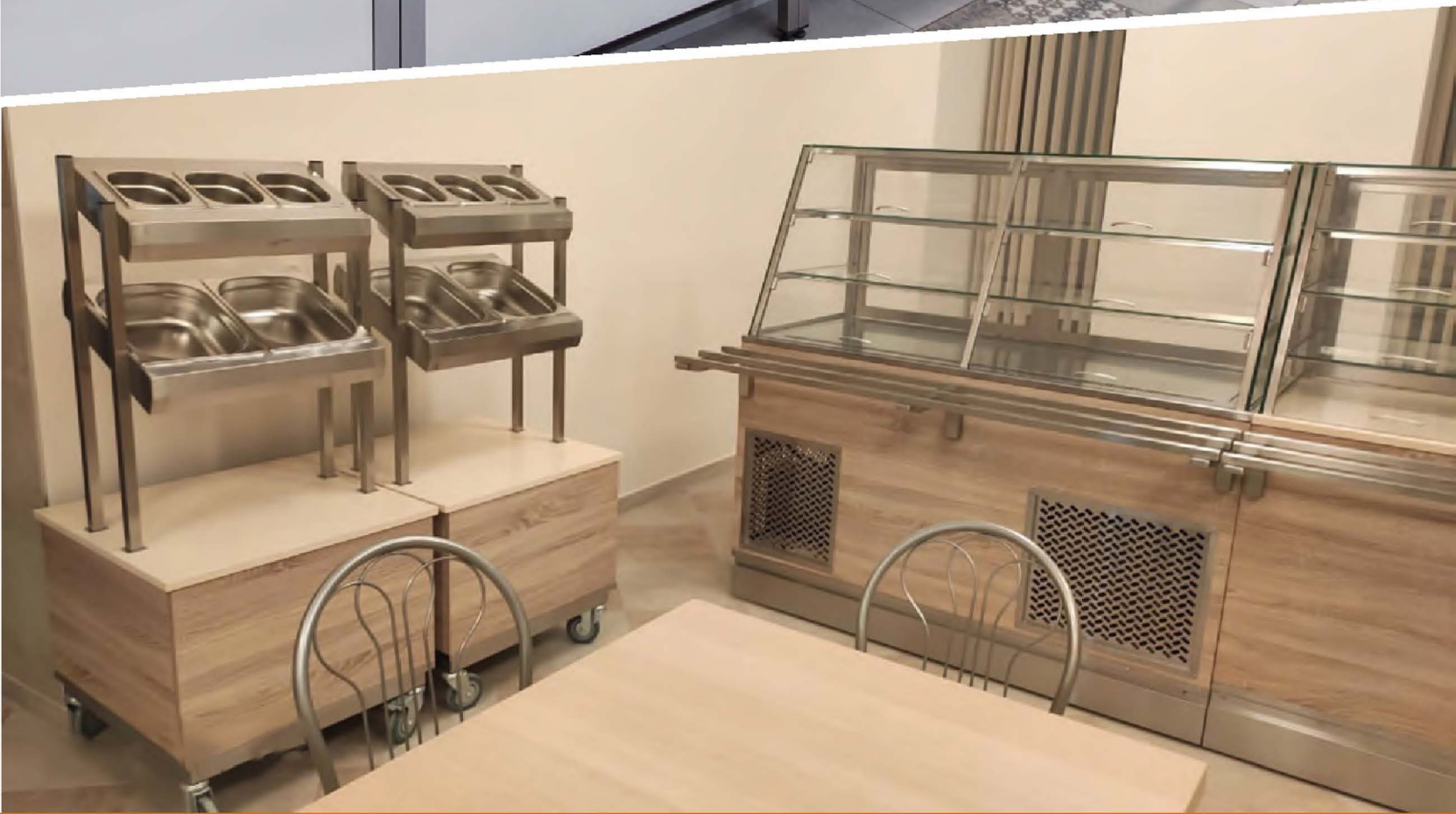
Артикул	Длина	Ширина	Высота	Тип
	(мм)			
ПНК-1210/SI	1200	1000	900	правый/левый

По запросу модули Stone Island могут быть изготовлены: на колесах; без полок с гнутым стеклом











Шведский стол Серия WoodLine

Салат-бары серии **WoodLine** производства **GastroLux®** идеально подходят для организации питания free-flow в гостиницах и ресторанах, а также для самообслуживания покупателей в магазинах и супермаркетах.

Классический лаконичный дизайн и конструктивные особенности салат-бара помогут выгодно продемонстрировать кулинарное мастерство шеф-повара, увеличить поток посетителей и разнообразить любой интерьер. Стандартная цветовая гамма отделки включает 4 варианта: «Светлый дуб», «Орех», «Венге» и «Махагон», по желанию заказчика возможно исполнение в других вариантах отделки.

Салат-бары серии **WoodLine** представлены в различных вариантах исполнения, что позволяет обеспечить полноценную подачу всех видов блюд, закусок и десертов потребителю.





САЛАТ-БАРЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ WoodLine

Салат-бары охлаждаемые WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.



- температурный режим 0... + 8°C
- мощность 0,25 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость от 3 до 5 GN 1/1
- каркас из ЛДСП Egger
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастроремкости и разделители к ним в комплект не входят

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость ванны	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)	U (В)
ПО-127/3GN/W	1225 720 1400	3 GN 1/1	210	0,25	220
ПО-157/4GN/W	1550 720 1400	4 GN 1/1	210	0,25	220
ПО-187/5GN/W	1875 720 1400	5 GN 1/1	210	0,25	220



САЛАТ-БАРЫ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из нержавеющей стали WoodLine

Салат-бары с охлаждаемой поверхностью WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.



- температурный режим 0... + 4°C
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- охлаждаемая поверхность – нержавеющая сталь
- каркас из ЛДСП Egger
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастроремкости и разделители к ним в комплект не входят

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость поверхности	Р (кВт)	U (В)
ПО-127/ПН/W	1225 720 1400	3 GN 1/1	0,35	220
ПО-157/ПН/W	1550 720 1400	4 GN 1/1	0,45	220
ПО-187/ПН/W	1875 720 1400	5 GN 1/1	0,45	220

САЛАТ-БАРЫ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из искусственного камня WoodLine



Салат-бары с охлаждаемой поверхностью из искусственного камня WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.

- температурный режим 0... + 4°C
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- охлаждаемая поверхность – искусственный камень
- каркас из ЛДСП Egger
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастроемкости и разделители к ним в комплект не входят



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Вместимость поверхности	P (кВт)	U (В)
ПО-127/ПК/W	1225	720	1400	3 GN 1/1	0,35	220
ПО-157/ПК/W	1550	720	1400	4 GN 1/1	0,45	220
ПО-187/ПК/W	1875	720	1400	5 GN 1/1	0,45	220



САЛАТ-БАРЫ ТЕПЛОВЫЕ WoodLine



Салат-бары тепловые WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.

- температурный режим + 30... + 80°C «водяная баня»
- мощность 2,50-3,60 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость от 3 до 5 GN 1/1
- каркас из ЛДСП Egger,
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастроемкости и разделители к ним в комплект не входят



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Вместимость ванны	Глубина ванны (мм)	P (кВт)	U (В)
ТМ-127/3GN/W	1225	720	1400	3 GN 1/1	210	2,50	220
ТМ-157/4GN/W	1550	720	1400	4 GN 1/1	210	2,50	220
ТМ-187/5GN/W	1875	720	1400	5 GN 1/1	210	3,60	220



САЛАТ-БАРЫ С ПОДОГРЕВАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из нержавеющей стали WoodLine

Салат-бары с подогреваемой поверхностью из нержавеющей стали WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в гастремкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.



- температурный режим +30... +70°C
- мощность 0,45-0,75 кВт
- напряжение 220 В
- подогреваемая поверхность – нержавеющая сталь
- каркас из ЛДСП Egger
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастремкости и разделители к ним в комплект не входят

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость поверхности	Р (кВт)	U (В)
TM-127/ПН/W	1225 720 1400	3 GN 1/1	0,45	220
TM-157/ПН/W	1550 720 1400	4 GN 1/1	0,60	220
TM-187/ПН/W	1875 720 1400	5 GN 1/1	0,75	220



САЛАТ-БАРЫ С ПОДОГРЕВАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ из искусственного камня WoodLine

Салат-бары с подогреваемой поверхностью из искусственного камня WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в гастремкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.



- температурный режим +30... +70°C
- мощность 0,45-0,75 кВт
- напряжение 220 В
- подогреваемая поверхность – искусственный камень
- каркас из ЛДСП Egger
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастремкости и разделители к ним в комплект не входят

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость поверхности	Р (кВт)	U (В)
TM-127/ПК/W	1225 720 1400	3 GN 1/1	0,45	220
TM-157/ПК/W	1550 720 1400	4 GN 1/1	0,60	220
TM-187/ПК/W	1875 720 1400	5 GN 1/1	0,75	220



САЛАТ-БАРЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ WoodLine



Салат-бары нейтральные WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи блюд и напитков. Могут быть использованы как вспомогательные элементы линии для раздачи посуды, приборов, хлеба и прочего. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе шведского стола и линии раздачи.

- каркас из ЛДСП Egger
- полка с подсветкой (LED, 3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- колеса d = 100 мм
- направляющие для подносов, кронштейны со складывающимся механизмом, гастроемкости и разделители к ним в комплект не входят



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Р (кВт)	U (В)
ПН-127/W	1225	720	1400	0,06	220
ПН-157/W	1550	720	1400	0,08	220
ПН-187/W	1875	720	1400	0,10	220

САЛАТ-БАРЫ УГЛОВЫЕ НЕЙТРАЛЬНЫЕ WoodLine



Салат-бары угловые нейтральные WoodLine предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи блюд и напитков. Могут быть использованы как вспомогательные элементы линии для раздачи посуды, приборов, хлеба и прочего.

- каркас из ЛДСП Egger
- колеса d = 100 мм
- угол – внешний

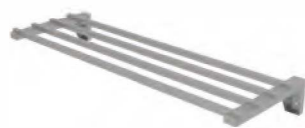


Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Р (кВт)	U (В)
ПНУ-072/W	720	720	883	-	-
ПНУ-117/W	1130	720	883	-	-

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПОДНОСОВ

Нержавеющий профиль



Нержавеющая круглая труба



Направляющие для подносов могут быть установлены с использованием стационарных, либо складывающихся кронштейнов.



ЦВЕТОВАЯ ГАММА WoodLine

Дуб светлый



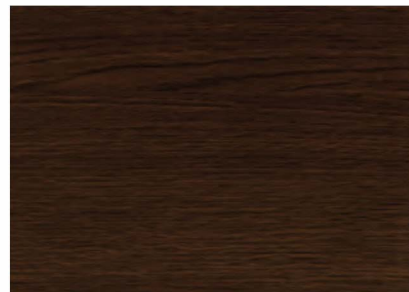
Махагон



Орех



Венге







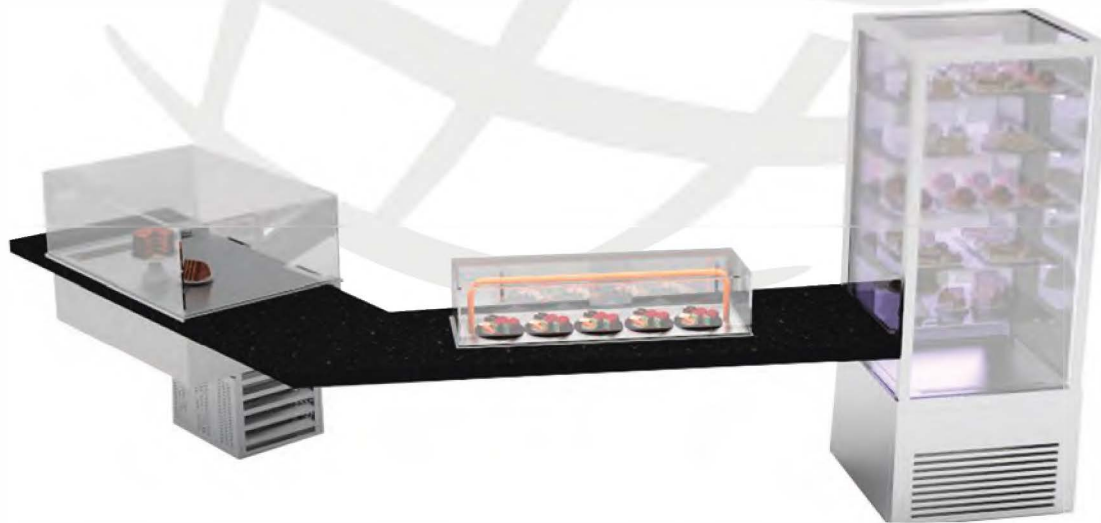


Витрины охлаждаемые

Особое место в ассортименте **GastroLux®** занимает оборудование, предназначенное для демонстрации той или иной пищевой продукции, а именно витрины различного типа, охлаждаемые и нейтральные, вертикальные и горизонтальные, напольные, настольные или встраиваемые.

Витрины охлаждаемые GastroLux® представлены широким модельным рядом – это кондитерские витрины в нескольких конфигурациях, вертикальные витрины и шкафы, витрины горки, суши-кейсы, витрины для рыбы и морепродуктов (несколько типов), комбинированные прикассовые витрины. Все витрины могут быть изготовлены как в стандартном оснащении, так и с широким спектром дополнительных опций.

При изготовлении витрин охлаждаемых **GastroLux®** используются только тщательно подобранные комплектующие и надежные импортные холодильные агрегаты, с запасом мощности, что обеспечивает высокое качество изделий, легкость обслуживания и долговечность.





СЕРИЯ Cube

Витрины серии Cube идеально подходят для кратковременного хранения и демонстрации различных видов продукции. Данная серия витрин обладает самым широким спектром дополнительных опций, что позволяет подобрать максимально подходящее оборудование для нужд и бюджета заведения.



- температурный режим +4...+8°C
- мощность 0,70-1,00 кВт
- напряжение 220 В
- материал – стекло 8 мм, нержавеющая сталь AISI 430
- крепление стекол с помощью соединительных скоб
- дверцы-купе со стороны оператора, монолитный поликарбонат
- средняя полка, стекло 8 мм
- LED подсветка (3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Высота от столешницы (мм)	Размер врезки (мм)	P (кВт)	U (В)
BCB-087/CUBE	800 700 1200	600	778x678	0,70	220
BCB-107/CUBE	1000 700 1200	600	978x678	0,70	220
BCB-127/CUBE	1200 700 1200	600	1178x678	0,90	220
BCB-157/CUBE	1500 700 1200	600	1478x678	0,90	220

Серия Cube может быть изготовлена со следующими опциями и в следующих модификациях:

- Дополнительная полка
- Увеличение высоты на 200 мм
- УФ-склейка стекол без видимых креплений
- Изготовление витрин из осветленного стекла Crystal
- Изготовление витрин из закаленного стекла
- Напольное исполнение витрин на открытом каркасе под обшивку
- Напольное исполнение витрин на каркасе, зашитом ЛДСП
- Изготовление витрин с лотком с выпаривателем конденсата
- Изготовление витрин с регулировкой скорости вентиляторов



СЕРИЯ Morion

Витрины серии Morion с механизмом "выдвижное дно", предназначенные для демонстрации кондитерских и других изделий.



- температурный режим +4...+8°C
- мощность 0,45-0,55 кВт
- напряжение 220 В
- материал – осветленное стекло Crystal 10 мм, нержавеющая сталь AISI 430
- УФ-склейка стекол без видимых креплений
- выдвижная полка-дно с ручками-трансформер и стеклом
- LED подсветка (3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Высота от столешницы (мм)	Размер врезки (мм)	P (кВт)	U (В)
BCB-087/MOR	800 700 975	300	778x688	0,45	220
BCB-107/MOR	1000 700 975	300	978x688	0,50	220
BCB-127/MOR	1200 700 975	300	1178x688	0,55	220

Серия Morion может быть изготовлена со следующими опциями и в следующих модификациях:

- Изготовление витрин из закаленного стекла
- Напольное исполнение витрин на открытом каркасе под обшивку
- Напольное исполнение витрин на каркасе, зашитом ЛДСП
- Изготовление витрин с лотком с выпаривателем конденсата
- Изготовление витрин с регулировкой скорости вентиляторов

ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ

ВИТРИНЫ-ШКАФЫ

Вертикальные передвижные напольные охлаждаемые витрины-шкафы GastroLux® предназначены для кратковременного хранения и перемещения охлажденной продукции в гостроемкостях.

- температурный режим 0... +8С
- мощность 0,8 кВт
- напряжение – 220В
- распашная дверь (петли слева)
- 11 уровней направляющих под GN 1/1
- 2 фиксатора двери
- ручки для передвижения
- витой провод 2000 мм
- колеса d = 125 мм
- угловые отбойники
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Кол-во уровней	Р (кВт)	U (В)
ВСН-07.5В/11GN	750 800 1965	11	0,80	220



ВИТРИНЫ-ШКАФЫ НАСТЕННЫЕ

Витрины-шкафы настенные с выносным агрегатом GastroLux® предназначены для кратковременного хранения и демонстрации охлажденных продуктов и напитков.

- температурный режим 0... +8°C
- мощность 0,30-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- распашные двери со стеклопакетом
- перфорированная полка в каждой секции
- LED подсветка (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- выносной агрегат
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Кол-во секций	Р (кВт)	U (В)
ВС-145/2СД/ШН	930 500 640	2	0,30	220
ВС-145/3СД/ШН	1400 500 640	3	0,30	220
ВС-145/4СД/ШН	1860 500 640	4	0,45	220



СЕРИЯ Excelcior

Вертикальные напольные витрины серии Excelcior, выполненные в современном стиле, предназначенные для кратковременного хранения и демонстрации кондитерских изделий и холодных закусок.

- температурный режим + 2... + 6°C
- мощность 0,80 кВт
- напряжение – 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, остекление – стеклопакеты
- промежуточные полки – осветленное стекло Crystal - 8 мм
- распашная дверь
- LED подсветка (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Полки (шт)	Р (кВт)	U (В)
ВСВ-087/ЕХС	800 700 2000	5	0,80	220



ВИТРИНЫ-ГОРКИ

Витрины-горки GastroLux® предназначены для демонстрации холодных закусок, сэндвичей, напитков как в заведениях общественного питания, так и в торговых залах.

- температурный режим + 4... + 10°C
- мощность 0,8-1,2 кВт
- напряжение – 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- LED подсветка (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- зеркальные внутренние стенки
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Р (кВт)	U (В)
ВОГ-077/3(4)/Н	700 700 1750/2000	дно + 2/3 полки	0,8	220
ВОГ-107/3(4)/Н	1000 700 1750/2000	дно + 2/3 полки	0,9	220
ВОГ-127/3(4)/Н	1200 700 1750/2000	дно + 2/3 полки	1	220
ВОГ-147/3(4)/Н	1400 700 1750/2000	дно + 2/3 полки	1,1	220
ВОГ-167/3(4)/Н	1600 700 1750/2000	дно + 2/3 полки	1,2	220



Витрины-горки могут быть изготовлены со следующими опциями:
 – Боковины из стеклопакетов
 – Нюаня шторка
 – Дополнительная полка



+4...+10

ВИТРИНЫ-ГОРКИ СЕРИИ Standart Open

Витрины-горки для самообслуживания серии Standart Open предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд, таких как салаты, закуски и десерты, и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4... +10°C
- мощность 1,2-1,7 кВт
- напряжение – 220 В
- LED подсветка (3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- зеркальные внутренние стенки
- 2 стеклянные полки, регулируемые по высоте (простое незакаленное стекло 8 мм)
- открыта со стороны покупателя, верхний и нижний отбойник из стекла h = 100 мм
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца, с перфорированным коробом для направления холодного воздуха
- материал – нерж.сталь AISI 430
- каркас под обшивку – нерж.профиль 40x40
- возможно пристенное исполнение без дверей, с задней стенкой (стеклопакет или нерж.сталь)
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Высота проема (мм)	Кол-во дверей	P (кВт)	U (В)
ВОГ-077/SO	700 700 1750	900	1	1,20	220
ВОГ-107/SO	1000 700 1750	900	2	1,40	220
ВОГ-127/SO	1200 700 1750	900	2	1,50	220
ВОГ-157/SO	1500 700 1750	900	3	1,70	220

Витрины-горки Standart Open могут быть изготовлены со следующими опциями и в следующих модификациях:

- Дополнительная полка
- Боковины из стеклопакетов
- На каркасе, защитом нержавеющей сталью/ЛДСП



+4...+8

СУШИ-КЕЙСЫ

Суши-кейсы GastroLux® оснащены выносным агрегатом для возможности встраивания в любые конструкции и максимального увеличения полезной площади витрины. Специфика представляемой продукции требует равномерного мягкого охлаждения, которое реализуется с помощью комбинации современных и проверенных технологий.



- температурный режим +4... +8°C
- мощность 0,4-0,6 кВт
- напряжение – 220 В
- выносной агрегат
- материал – осветленное стекло Crystal 10 мм, нержавеющая сталь AISI 430
- УФ-склейка стекол без видимых креплений
- двери-купе, монолитный поликарбонат
- LED подсветка (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Высота от столешницы (мм)	Размер врезки (мм)	P (кВт)	U (В)
ВСВВ-104/СК	1000 400 415	315	978x378	0,40	220
ВСВВ-124/СК	1200 400 415	315	1178x378	0,50	220
ВСВВ-154/СК	1500 400 415	315	1478x378	0,60	220



+4...+8

ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ

Витрины для морепродуктов GastroLux® оснащены выносным агрегатом, и встраиваемая конфигурация в сочетании с современным дизайном позволяют наиболее выгодно представлять продукцию потребителю.



- температурный режим +4... +8°C
- мощность 0,4-0,6 кВт
- материал - осветленное стекло Crystal 10 мм, нержавеющая сталь AISI 430
- выносной агрегат
- LED подсветка (3000К – теплый белый, 23 Вт/м)
- УФ-склейка стекол без видимых креплений
- двери-купе, монолитный поликарбонат
- охлаждаемая перфорированная ванна для льда, глубиной 75 мм
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Высота от столешницы (мм)	Размер врезки (мм)	P (кВт)	U (В)
ВСВВ-104/СК/Л	1000 400 415	315	978x378	0,40	220
ВСВВ-124/СК/Л	1200 400 415	315	1178x378	0,50	220
ВСВВ-154/СК/Л	1500 400 415	315	1478x378	0,60	220

ВИТРИНЫ ДЛЯ РЫБЫ

СЕРИЯ Standart



Витрины для рыбы серии Standart, предназначенные для кратковременного хранения и демонстрации продукции "Рыба на льду" в фудмаркетах, магазинах, супермаркетах и других объектах сетевого ритейла, оснащены современным регулируемым каркасом, что позволяет изменять угол наклона витрины для наиболее выгодного и удобного представления продукции.

- исполнение: охлаждаемые (-2... + 8°C); нейтральные; под выносное охлаждение
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 304
- каркас – круглая труба нержавеющая сталь d = 50 мм
- перфорированная вставка
- слив – сифон
- регулируемый угол наклона ванны
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Глубина ванны	Слив (шт)	P (кВт)	U (В)
ВОР-1010/БА/S	1000 1000 815-1100	110	2	-	-
ВОР-1510/БА/S	1500 1000 815-1100	110	2	-	-
ВОР-2010/БА/S	2000 1000 815-1100	110	3	-	-
ВОР-1010/А/S	1000 1000 815-1100	110	2	0,35	220
ВОР-1510/А/S	1500 1000 815-1100	110	2	0,4	220
ВОР-2010/А/S	2000 1000 815-1100	110	3	0,45	220
ВНР-1010/S	1000 1000 815-1100	110	2	-	-
ВНР-1510/S	1500 1000 815-1100	110	2	-	-
ВНР-2010/S	2000 1000 815-1100	110	3	-	-

Витрины для рыбы серии Standart могут быть изготовлены со следующими опциями и в следующих модификациях:
 – Стекланный экран
 – Изготовление витрины на нерегулируемом сварном каркасе 40x40 мм

СЕРИЯ Premium



Витрины для рыбы серии Premium предназначены для демонстрации продукции "Рыба на льду", представляют собой охлаждаемый подиум, с зоной для льда с трех сторон, что позволяет создавать эффект максимальной заполненности витрины льдом, улучшает визуальное восприятие продукции потребителем, а также значительно уменьшает расходы и трудозатраты на обслуживание и заполнение витрин льдом.

- температурный режим 0... + 4°C
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 304
- статическое охлаждение
- охлаждаемая поверхность с зоной для выкладки льда с трёх сторон
- слив – сифон
- стекло 10 мм по периметру
- возможно изготовление витрин нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Глубина ванны (мм)	Слив (шт)	P (кВт)	U (В)
ВОР-129/Pr	1200 900 1050	370	1	0,5	220
ВОР-209/Pr	2000 900 1050	370	2	0,8	220

Витрины для рыбы серий Standart и Premium могут быть укомплектованы влагозащитной подсветкой LED по периметру.



СЕРИЯ Combi

Витрины комбинированные серии Combi предназначены для расположения в прикассовых зонах на АЗС, фудкортах, в кафе быстрого обслуживания, в зоне кулинарии в супермаркетах и прочих торговых точках. Витрины оборудованы открытой со стороны покупателя нижней охлаждаемой зоной – которая предназначена для демонстрации напитков и сэндвичей, и также верхней нейтральной или подогреваемой поверхностью со стеклянным куполом, открытым со стороны оператора, предназначенной для выкладки пиццы, выпечки, прочей мелкоштучной продукции или размещения кассового аппарата.



исполнение верхней поверхности:

- нейтральная/подогреваемая (+ 30... + 70°C), нерж.сталь/кварц.агломерат Vicostone 20 мм
- мощность 0,45-2,11 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- купол h = 300 мм, открытый со стороны оператора, простое незакаленное стекло 8 мм, крепление стекол с помощью соединительных скоб
- подсветка

нижняя охлаждаемая открытая витрина

- температурный режим +4... +8°C
- дверцы-купе со стороны оператора, оргстекло
- LED подсветка (3000 К – теплый белый, 23 Вт/м)
- стеклянный экран h = 80 мм со стороны покупателя
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Верхняя поверхность	P (кВт)	U (В)
VCH-087/COMBI/НПН	800 700 1250	нейтральная, нерж.сталь	0,45	220
VCH-107/COMBI/НПН	1000 700 1250	нейтральная, нерж.сталь	0,66	220
VCH-127/COMBI/НПН	1200 700 1250	нейтральная, нерж.сталь	0,77	220
VCH-157/COMBI/НПН	1500 700 1250	нейтральная, нерж.сталь	1,09	220
VCH-187/COMBI/НПН	1800 700 1250	нейтральная, нерж.сталь	1,31	220
VCH-087/COMBI/НПК	800 700 1250	нейтральная, кварцевый агломерат	0,45	220
VCH-107/COMBI/НПК	1000 700 1250	нейтральная, кварцевый агломерат	0,66	220
VCH-127/COMBI/НПК	1200 700 1250	нейтральная, кварцевый агломерат	0,77	220
VCH-157/COMBI/НПК	1500 700 1250	нейтральная, кварцевый агломерат	1,09	220
VCH-187/COMBI/НПК	1800 700 1250	нейтральная, кварцевый агломерат	1,31	220
VCH-087/COMBI/ТПН	800 700 1250	подогреваемая, нерж.сталь	0,75	220
VCH-107/COMBI/ТПН	1000 700 1250	подогреваемая, нерж.сталь	1,06	220
VCH-127/COMBI/ТПН	1200 700 1250	подогреваемая, нерж.сталь	1,27	220
VCH-157/COMBI/ТПН	1500 700 1250	подогреваемая, нерж.сталь	1,74	220
VCH-187/COMBI/ТПН	1800 700 1250	подогреваемая, нерж.сталь	2,11	220
VCH-087/COMBI/ТПК	800 700 1250	подогреваемая, кварцевый агломерат	0,75	220
VCH-107/COMBI/ТПК	1000 700 1250	подогреваемая, кварцевый агломерат	1,06	220
VCH-127/COMBI/ТПК	1200 700 1250	подогреваемая, кварцевый агломерат	1,27	220
VCH-157/COMBI/ТПК	1500 700 1250	подогреваемая, кварцевый агломерат	1,74	220
VCH-187/COMBI/ТПК	1800 700 1250	подогреваемая, кварцевый агломерат	2,11	220

Витрины серии Combi могут быть изготовлены со следующими опциями и в следующих модификациях:

- УФ-склейка стекол верхнего купола без видимых креплений
- Изготовление верхнего купола из осветленного стекла Crystal
- Изготовление верхнего купола из закаленного стекла
- Изготовление верхнего купола с дверцами-купе из оргстекла со стороны оператора



ВИТРИНЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Витрины для мороженого GastroLux® с динамическим охлаждением предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи мороженого в прикассовых зонах, на фудкортах, в кафе быстрого обслуживания, супермаркетах и отдельных торговых точках.



- мощность – 2,20 кВт
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- вместимость – 12 лотков 365x165x120 (в комплекте)
- температурный режим -18...-25°C
- стекло с функцией «анти-запотевание»
- съемный блок с подогревом для стакана из нержавеющей стали
- подсветка – нейтральный белый 4000К
- дверцы-купе со стороны оператора – оргстекло
- каркас открытый – под обшивку
- нерж. сталь

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость	P (кВт)	U (В)
ВОН-1110/12/GEL	1165 1055 1325	12 лотков 365x165x120	2,20	220

Витрины для мороженого могут быть изготовлены со следующими опциями и в следующих модификациях:



- На каркасе, зашитом нержавеющей сталью/ЛДСП



У ВАС ДАКА
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ
В МАСКЕ
И ПЕРЧАПКАХ

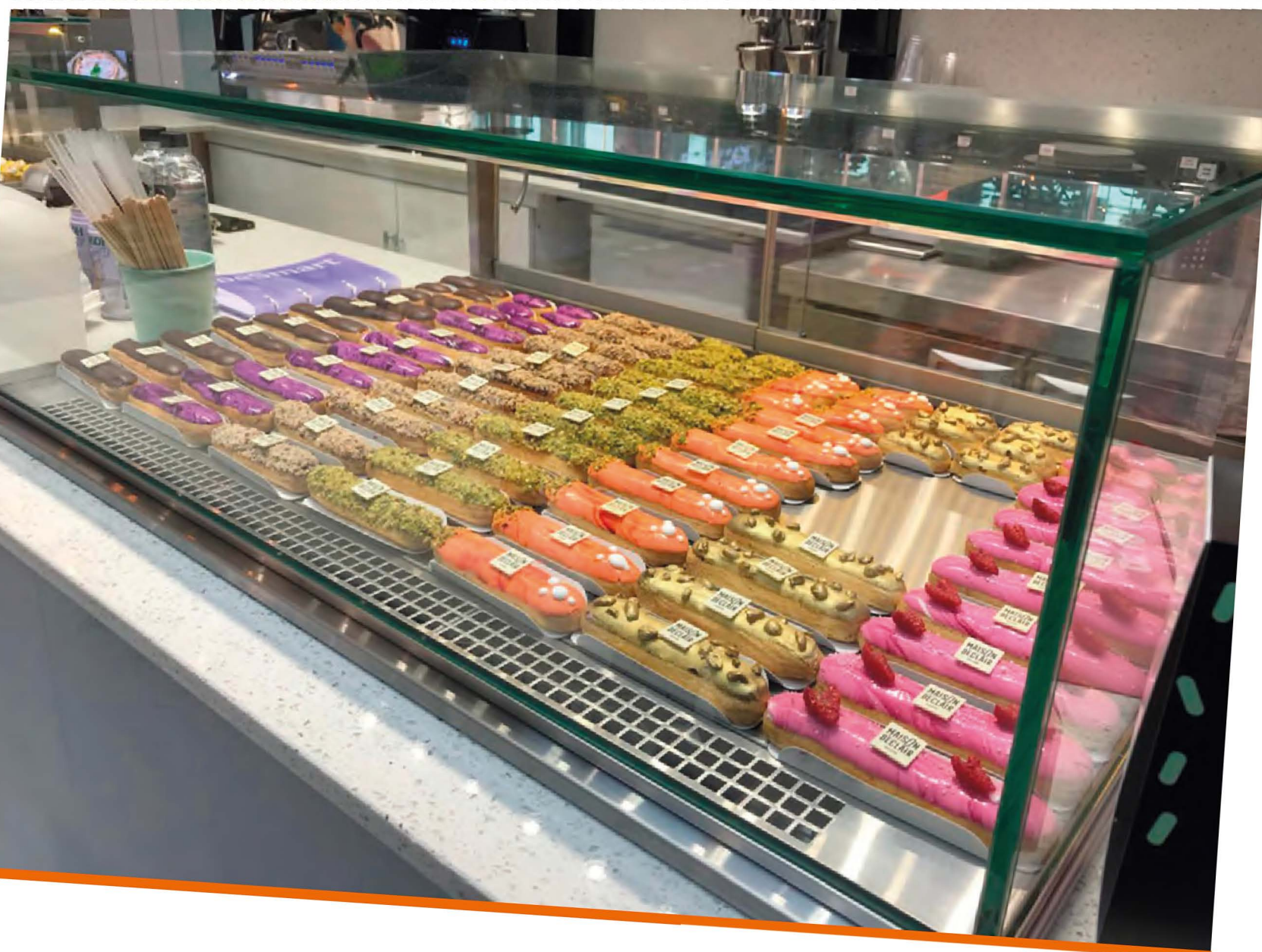
Прочитай внимательно и знай, как вести себя и пользоваться
этой маской, если вы планируете посетить магазин.

Поддерживайте дистанцию в 1,5 метра,
используйте перчатки при выборе товара,
не прикасайтесь к другим поверхностям,
включая денежные средства.









Охлаждаемые и морозильные столы

Охлаждаемые и морозильные столы – это незаменимое оборудование на любой профессиональной кухне. Столы предназначены для временного хранения уже охлажденных или замороженных продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Охлаждаемые и морозильные столы GastroLux® представлены широким модельным и размерным рядом, что позволяет идеально подобрать изделие под различные требования и задачи, поставленные в том или ином проекте: закрытые столы для хранения с дверями и ящиками, стандартного или увеличенного объема, с нижним или боковым агрегатом, столы для салатов с вырезами или для пиццы с охлаждаемыми надстройками, с гранитными или каменными столешницами под настольную витрину, столы уменьшенной высоты под тепловое оборудование, столы под пекарские листы, столы для кег, для хранения отходов, открытые с охлаждаемой столешницей и другие.





СЕРИЯ Maxi

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ

Столы охлаждаемые серии MAXI предназначены для временного хранения продуктов; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,80 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – 2 полки-решетки
- охлаждаемый ящик над агрегатом – объемом 27/33 литра для 600/700 серии (кроме модели с 1-ой дверью – CO1)
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- съемный цоколь на магнитах со стороны оператора
- исполнение с бортом и без борта
- боковой агрегат - справа (левый агрегат – СОЛ)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
CO1-096/1Д/MAXI	930	600	850	без ящика над агрегатом	0,25	220
CO1-097/1Д/MAXI	930	700	850	без ящика над агрегатом	0,25	220
CO2-146/2Д/MAXI	1400	600	850	гастрономизированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CO2-147/2Д/MAXI	1400	700	850	гастрономизированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CO3-186/3Д/MAXI	1860	600	850	гастрономизированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CO3-187/3Д/MAXI	1860	700	850	гастрономизированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CO4-236/4Д/MAXI	2330	600	850	гастрономизированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,80	220
CO4-237/4Д/MAXI	2330	700	850	гастрономизированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,80	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трёх выдвижных ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



*Также возможно исполнение без столешницы

Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



Комплект колес



Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка
- Дополнительная перфорированная полка

*Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ



Столы охлаждаемые серии Standart предназначены для временного хранения продуктов; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОБ1-095(6,7)/1Д/S	900 500(600,700) 850	1 дверь	0,25	220
СОБ2-135(6,7)/2Д/S	1340 500(600,700) 850	2 двери	0,25	220
СОБ3-185(6,7)/3Д/S	1830 500(600,700) 850	3 двери	0,45	220
СОБ4-225(6,7)/4Д/S	2280 500(600,700) 850	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трёх выдвижных ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



*Также возможно исполнение без столешницы

Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



Комплект колес



Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка
- Дополнительная перфорированная полка

*Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.



СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

Столы охлаждаемые серии Standart предназначены для временного хранения продуктов; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОН1-095(6.7)/1Д/S	600 500(600,700) 850	1 дверь	0,25	220
СОН2-135(6.7)/2Д/S	970 500(600,700) 850	2 двари	0,25	220
СОН3-185(6.7)/3Д/S	1460 500(600,700) 850	3 двери	0,50	220
СОН4-225(6.7)/4Д/S	1910 500(600,700) 850	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



*Также возможно исполнение без столешницы

Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка
- Дополнительная перфорированная полка

Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Econom

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ



Столы охлаждаемые серии Econom предназначены для временного хранения продуктов; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОБ1-096(7)/1Д/Е	900 600(700) 850	1 дверь	0,25	220
СОБ2-136(7)/2Д/Е	1340 600(700) 850	2 двери	0,25	220
СОБ3-186(7)/3Д/Е	1830 600(700) 850	3 двери	0,45	220
СОБ4-226(7)/4Д/Е	2280 600(700) 850	4 двери	0,45	220

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ



Столы охлаждаемые серии Econom предназначены для временного хранения продуктов; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение – 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОН1-096(7)/1Д/Е	690 600(700) 850	1 дверь	0,25	220
СОН2-136(7)/2Д/Е	970 600(700) 850	2 двери	0,25	220
СОН3-186(7)/3Д/Е	1460 600(700) 850	3 двери	0,45	220
СОН4-226(7)/4Д/Е	1910 600(700) 850	4 двери	0,45	220

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОТХОДОВ

Столы охлаждаемые для отходов серии Special (станции хранения мусора) предназначены для сбора и кратковременного размещения контейнеров с отходами в помещениях, где невозможно хранение отходов без охлаждения.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- откидная крышка-люк над отверстием для отходов
- круглое отверстие для отходов d = 350 мм с фланцем
- выдвижной пандус для бака (бак в комплект не входит)
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- боковой агрегат – справа (левый агрегат – СОЛХО)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Внутренний размер камеры (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОХО1-106/1Д/Sp	1040 600 850	480x420x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СОХО1-107/1Д/Sp	1040 700 850	480x520x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СОХО2-166/2Д/Sp	1630 600 850	2x480x420x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220
СОХО2-167/2Д/Sp	1630 700 850	2x480x520x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220

Опционные элементы

Бак для отходов с крышкой, круглый

Артикул КО-038/КК



- колеса поворотные d = 75 мм
- материал – нержавеющая сталь
- диаметр 380 мм
- высота 700 мм
- внутренний объем 50 л



СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ КЕГ

Столы охлаждаемые для кег серии Special предназначены для размещения и кратковременного хранения пивных кег. В столы могут установлены каплесборники и стаканомойки, для ополаскивания стаканов и стекания остатков напитка с пивного крана.

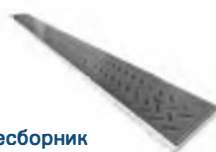


- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- боковой агрегат – справа (левый агрегат – СОЛ)
- вместимость кег рассчитывается исходя из типа используемых кег и внутреннего размера стола
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Внутренний размер камеры (мм)	Внутренний объем (л)	P (кВт)	U (В)
СО1-106/1Д/Sp/К	1040 600 850	480x420x700	147	0,25	220
СО1-107/1Д/Sp/К	1040 700 850	480x520x700	180	0,25	220
СО2-166/2Д/Sp/К	1630 600 850	2x480x420x700	322	0,50	220
СО2-167/2Д/Sp/К	1630 700 850	2x480x520x700	392	0,50	220

Опционные элементы

Каплесборник



Стаканомойка



ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САЛАТОВ с вырезом под GN



Столы охлаждаемые для салатов серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, обладают специальными охлаждаемыми вырезами в столешнице с крышкой для хранения ингредиентов.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- с вырезом под GN
- возможно исполнение выреза под различное расположение и комплектацию GN
- нижнее расположение агрегата
- максимальная глубина GN - 100 мм (гастроёмкости в комплект не входят)



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОС1-056(7)/1Д/Sp	600 600(700) 850	1 дверь	0,25	220
СОС2-096(7)/2Д/Sp	970 600(700) 850	2 двери	0,45	220
СОС3-146(7)/3Д/Sp	1460 600(700) 850	3 двери	0,25	220
СОС4-196(7)/4Д/Sp	1910 600(700) 850	4 двери	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Полипропиленовая столешница



Увеличение нержавеющей столешницы на 100 мм



Крышка из нержавеющей стали



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Направляющие для GN (L = 325 мм/L = 530 мм)



СЕРИЯ Special СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ с надстройкой под GN

Столы охлаждаемые для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, обладают специальными охлаждаемыми надстройками для хранения ингредиентов.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- надстройка под GN 1/4
- возможно исполнение надстройки под GN 1/3, 1/6, 1/9
- нижнее расположение агрегата
- максимальная глубина GN – 150 мм (гастроёмкости в комплект не входят)

Артикул	Длина	x	Ширина	x	Высота	Комплектация	Кол-во GN 1/4	P (кВт)	U (В)
			(мм)						
СОП1-056(7)/1Д/Sp	600		600(700)		850/1020	1 дверь	3	0,25	220
СОП2-096(7)/2Д/Sp	970		600(700)		850/1020	2 двери	5	0,25	220
СОП3-146(7)/3Д/Sp	1460		600(700)		850/1020	3 двери	8	0,45	220
СОП4-196(7)/4Д/Sp	1910		600(700)		850/1020	4 двери	11	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвигаемых ящиков



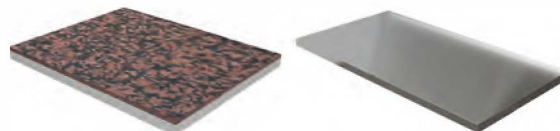
Секция с распашной стеклянной дверью



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Увеличение столешницы на 100 мм



* Также возможно исполнение без столешницы

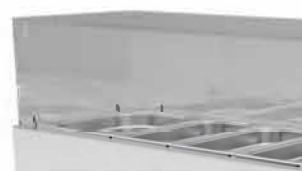
Направляющие для GN



Крышка из нержавеющей стали



Стеклянный купол



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

с гранитной столешницей под настольную витрину с боковым агрегатом



Столы охлаждаемые для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, укомплектованы гранитной усиленной столешницей с высокими бортами, на которую дополнительно может быть установлена охлаждаемая витрина.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- под охлаждаемые витрины BCH (витрина серии BCH в комплект не входит)
- боковое расположение агрегата



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Модель витрины	Внутр. объем (л)	P (кВт)	U (В)
СОБ2Г-137/2Д/Sp/BCH	1340 700 850/1150	2 двери	BCH-134/GN	266	0,25	220
СОБ3Г-187/3Д/Sp/BCH	1830 700 850/1150	3 двери	BCH-184/GN	399	0,45	220
СОБ4Г-227/4Д/Sp/BCH	2280 700 850/1150	4 двери	BCH-224/GN	532	0,45	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трёх выдвижных ящиков



Комплект колес



Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ с гранитной столешницей под настольную витрину с нижним агрегатом

Столы охлаждаемые для пиццы серии Special, помимо охлаждаемого объема для временного хранения продуктов, укомплектованы гранитной усиленной столешницей с высокими бортами, на которую дополнительно может быть установлена охлаждаемая витрина.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- под охлаждаемые витрины BCH (витрина серии BCH в комплект не входит)
- нижнее расположение агрегата

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Модель витрины	Внутр. объем (л)	P (кВт)	U (В)
СОН2Г-137/2Д/Sp/BCH	970 700 850/1150	2 двери	BCH-094/GN	200	0,25	220
СОН3Г-187/3Д/Sp/BCH	1830 700 850/1150	3 двери	BCH-144/GN	300	0,45	220
СОН4Г-227/4Д/Sp/BCH	2280 700 850/1150	4 двери	BCH-194/GN	400	0,45	220

Опционные элементы

Секция из двух выдвижных ящиков



*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ под GN 1/3

Витрины охлаждаемые настольные под GN предназначены для временного хранения ингредиентов для приготовления блюд; они могут быть установлены как на столы для пиццы серии Special с гранитной столешницей, так и на другие столешницы.



- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,2 кВт
- напряжение 220 В
- корпус – нержавеющая сталь
- под GN 1/3
- возможно исполнение под любое количество, размер и расположение GN
- тах глубина габаритов – 150 мм
- возможно оснащение дополнительными опциями
- возможно исполнение витрин нестандартных размеров

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость	P (кВт)	U (В)
BCH-094/GN	970 400 250	1 GN 1/3 + 1 GN 1/2	0,2	220
BCH-134/GN	1340 400 250	3 GN 1/3 + 1 GN 1/2	0,2	220
BCH-144/GN	1460 400 250	5 GN 1/3	0,2	220
BCH-184/GN	1830 400 250	7 GN 1/3	0,2	220
BCH-194/GN	1910 400 250	6 GN 1/3 + 1 GN 1/2	0,2	220
BCH-224/GN	2280 400 250	10 GN 1/3	0,2	220

Опционные элементы

Крышка



Стекланный купол



ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ под тепловое оборудование



Столы охлаждаемые под тепловое оборудование серии Special предназначены для временного хранения продуктов и приспособлены для установки на их столешницу теплового оборудования, такого как электрические плиты, мармиты, фритюрницы и т.п.

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- различные комбинации дверей и ящиков
- боковое расположение агрегата
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СОТ1-096(7)/1Д/С	900 600(700) 650	1 дверь	0,25	220
СОТ2-136(7)/2Д/С	1340 600(700) 650	2 двери	0,25	220
СОТ3-186(7)/3Д/С	1830 600(700) 650	3 двери	0,45	220
СОТ4-226(7)/4Д/С	2280 600(700) 650	4 двери	0,45	220

Опционные элементы



Секция из двух выдвижных ящиков

*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ под пекарские листы 600x400



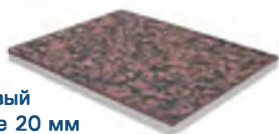
Столы охлаждаемые кондитерские под пекарские листы серии Special оборудованы усиленной столешницей и предназначены для временного хранения продуктов кондитерского производства в пекарских листах

- температурный режим 0... +8°C
- потребляемая мощность 0,25-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600x400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

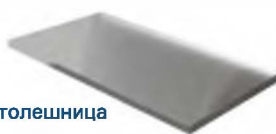


Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Вместимость	Уровни направляющих в секции	P (кВт)	U (В)
СОК1-107/1Д/Sp	970 750 850	1 дверь	противни 600x400	7	0,25	220
СОК2-147/2Д/Sp	1480 750 850	2 двери	противни 600x400	7	0,25	220
СОК3-207/3Д/Sp	2040 750 850	3 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СОК4-237/4Д/Sp	2560 750 850	4 двери	противни 600x400	7	0,45	220

Опционные элементы



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница

*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ ОТКРЫТЫЕ с охлаждаемой поверхностью

Столы открытые с охлаждаемой столешницей серии Special предназначены для кратковременного хранения продуктов на охлаждаемой поверхности. Модули длиной более 1 м для удобства и эргономичности оборудованы нижней сплошной полкой.



- температурный режим 0... +4°C
- потребляемая мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- нижняя полка при длине 1000 мм и более
- исполнение с бортом и без борта

Артикул	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Площадь поверхности (м ²)	Длина полки (мм)	P (кВт)	U (В)
СООП-066/Sp	600	600	850	0,25	-	0,35	220
СООП-076/Sp	700	600	850	0,30	-	0,35	220
СООП-086/Sp	800	600	850	0,35	-	0,35	220
СООП-096/Sp	900	600	850	0,40	-	0,35	220
СООП-106/Sp	1000	600	850	0,45	500	0,35	220
СООП-116/Sp	1100	600	850	0,50	600	0,35	220
СООП-126/Sp	1200	600	850	0,55	700	0,35	220
СООП-136/Sp	1300	600	850	0,60	800	0,45	220
СООП-146/Sp	1400	600	850	0,65	900	0,45	220
СООП-156/Sp	1500	600	850	0,70	1000	0,45	220
СООП-166/Sp	1600	600	850	0,75	1100	0,45	220
СООП-176/Sp	1700	600	850	0,80	1200	0,45	220
СООП-186/Sp	1800	600	850	0,85	1300	0,45	220
СООП-067/Sp	600	700	850	0,30	-	0,35	220
СООП-077/Sp	700	700	850	0,36	-	0,35	220
СООП-087/Sp	800	700	850	0,42	-	0,35	220
СООП-097/Sp	900	700	850	0,48	-	0,35	220
СООП-107/Sp	1000	700	850	0,54	500	0,35	220
СООП-117/Sp	1100	700	850	0,60	600	0,35	220
СООП-127/Sp	1200	700	850	0,66	700	0,35	220
СООП-137/Sp	1300	700	850	0,72	800	0,45	220
СООП-147/Sp	1400	700	850	0,78	900	0,45	220
СООП-157/Sp	1500	700	850	0,84	1000	0,45	220
СООП-167/Sp	1600	700	850	0,90	1100	0,45	220
СООП-177/Sp	1700	700	850	0,96	1200	0,45	220
СООП-187/Sp	1800	700	850	1,02	1300	0,45	220

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Maxi

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ



Столы морозильные серии MAXI предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,25-0,8 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – 2 полки-решетки
- морозильный ящик над агрегатом - объемом 27/33 литра для 600/700 серии (кроме модели с 1-ой дверью – CM1)
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- съемный цоколь на магнитах со стороны оператора
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Комплектация	P (кВт)	U (В)
CM1-096/1Д/MAXI	930	600	850	без ящика над агрегатом	0,25	220
CM1-097/1Д/MAXI	930	700	850	над агрегатом	0,25	220
CM2-146/2Д/MAXI	1400	600	850	гастронормированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CM2-147/2Д/MAXI	1400	700	850		0,50	220
CM3-186/3Д/MAXI	1860	600	850	гастронормированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,50	220
CM3-187/3Д/MAXI	1860	700	850		0,50	220
CM4-236/4Д/MAXI	2330	600	850	гастронормированный охлаждаемый ящик над агрегатом	0,80	220
CM4-237/4Д/MAXI	2330	700	850		0,80	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трех выдвижных ящиков



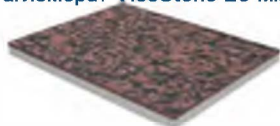
Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



Комплект колес



Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка
- Дополнительная перфорированная полка

Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

СЕРИЯ Standart



СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ

Столы морозильные серии Standart предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.



- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- автоматическая оттайка
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМБ1-095(6,7)/1Д/S	900 500(600,700) 850	1 дверь	0,35	220
СМБ2-135(6,7)/2Д/S	1340 500(600,700) 850	2 двери	0,45	220
СМБ3-185(6,7)/3Д/S	1830 500(600,700) 850	3 двери	0,45	220
СМБ4-225(6,7)/4Д/S	2280 500(600,700) 850	4 двери	0,60	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвижных ящиков



Секция из трех выдвижных ящиков



Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

Моечная ванна (в дополнительной нейтральной секции)



Комплект колес



Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка
- Дополнительная перфорированная полка

Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвижных ящиков.

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Standart

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ



Столы морозильные серии Standart предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах; данная серия имеет широкий размерный ряд и обширное количество опций, что позволяет подобрать наиболее подходящую конфигурацию оборудования.

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка (перфорированная полка для столов глубиной 500 мм)
- вместимость секции глубиной 500 и 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- автоматическая оттайка
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина	Ширина	Высота	Комплектация	Р (кВт)	U (В)
	х	х	(мм)			
СМН1-095(6,7)/1Д/S	600	500(600,700)	850	1 дверь	0,35	220
СМН2-135(6,7)/2Д/S	970	500(600,700)	850	2 двери	0,45	220
СМН3-185(6,7)/3Д/S	1460	500(600,700)	850	3 двери	0,45	220
СМН4-225(6,7)/4Д/S	1910	500(600,700)	850	4 двери	0,60	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Секция из двух выдвигаемых ящиков



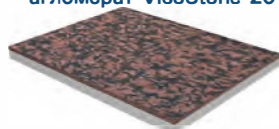
Секция с распашной стеклянной дверью



Сквозное исполнение



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Полипропиленовая столешница



Усиленная столешница



Также возможно исполнение без столешницы

Направляющие для GN



Вырез для бутылок



Также столы могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Задняя стенка из нержавеющей стали
- Дополнительная полка-решетка
- Дополнительная перфорированная полка

Столы шириной 500 мм не комплектуются секциями из выдвигаемых ящиков.

СЕРИЯ Econom



СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С БОКОВЫМ АГРЕГАТОМ

Столы морозильные серии Econom предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.



- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМБ1-096(7)/1Д/Е	900 600(700) 850	1 дверь	0,35	220
СМБ2-136(7)/2Д/Е	1340 600(700) 850	2 двери	0,45	220
СМБ3-186(7)/3Д/Е	1830 600(700) 850	3 двери	0,45	220
СМБ4-226(7)/4Д/Е	2280 600(700) 850	4 двери	0,60	220



СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

Столы морозильные серии Econom предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах; корпус столов выполнен из стали с полимерным покрытием, что позволяет значительно снизить их стоимость и сделать данный вид оборудования более доступным.



- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- комплектация секции – полка-решетка
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430
- материал корпуса – сталь с полимерным покрытием RAL
- исполнение с бортом и без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМН1-096(7)/1Д/Е	600 600(700) 850	1 дверь	0,35	220
СМН2-136(7)/2Д/Е	970 600(700) 850	2 двери	0,45	220
СМН3-186(7)/3Д/Е	1460 600(700) 850	3 двери	0,45	220
СМН4-226(7)/4Д/Е	1910 600(700) 850	4 двери	0,60	220

ОХЛАЖДАЕМЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СЕРИЯ Special

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ под тепловое оборудование



Столы морозильные под тепловое оборудование серии Special предназначены для временного хранения продуктов при низких температурах и приспособлены для установки на их столешницу теплового оборудования, такого как электрические плиты, мармиты, фритюрницы и т.п.

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость секции глубиной 600 мм – GN 2/3, глубиной 700 мм – GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- различные комбинации дверей и ящиков
- боковое расположение агрегата
- возможна комплектация дополнительными опциями



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	P (кВт)	U (В)
СМТ1-096(7)/1Д/S	900 600(700) 650	1 дверь	0,35	220
СМТ2-136(7)/2Д/S	1340 600(700) 650	2 двери	0,45	220
СМТ3-186(7)/3Д/S	1830 600(700) 650	3 двери	0,45	220
СМТ4-226(7)/4Д/S	2280 600(700) 650	4 двери	0,60	220

Опционные элементы



Секция из двух выдвижных ящиков

*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ под пекарские листы 600x400



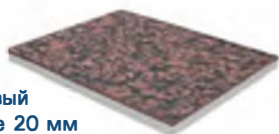
Столы морозильные кондитерские под пекарские листы серии Special оборудованы усиленной столешницей и предназначены для временного хранения продуктов кондитерского производства при низких температурах в пекарских листах.

- температурный режим -8...-16°C
- потребляемая мощность 0,35-0,6 кВт
- напряжение 220 В
- направляющие под пекарские листы 600x400, 7 уровней
- расстояние между уровнями – 70 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- боковое расположение агрегата
- исполнение с бортом и без
- возможна комплектация дополнительными опциями

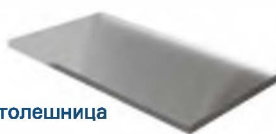


Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Вместимость	Уровни направляющих в секции	P (кВт)	U (В)
СМК1-107/1Д/Sp	970 750 850	1 дверь	противни 600x400	7	0,35	220
СМК2-147/2Д/Sp	1480 750 850	2 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СМК3-207/3Д/Sp	2040 750 850	3 двери	противни 600x400	7	0,45	220
СМК4-237/4Д/Sp	2560 750 850	4 двери	противни 600x400	7	0,60	220

Опционные элементы



Столешница кварцевый агломерат VicoStone 20 мм



Усиленная столешница

*Также столы могут быть укомплектованы задней стенкой из нержавеющей стали

СЕРИЯ Special



СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОТХОДОВ

Столы морозильные для отходов серии Special (станции хранения мусора) предназначены для сбора и кратковременного размещения контейнеров с охлажденными отходами в помещениях, где невозможно хранение отходов без охлаждения до низких температур.



- температурный режим -8...-16 °С
- потребляемая мощность 0,25-0,50 кВт
- напряжение 220 В
- откидная крышка-люк над отверстием для отходов
- круглое отверстие для отходов d = 350 мм с фланцем
- выдвижной пандус для бака (бак в комплект не входит)
- материал – нержавеющая сталь AISI 430, задняя стенка – оцинкованная сталь
- исполнение с бортом и без борта
- боковой агрегат – справа (левый агрегат – СМЛХО)
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Внутренний размер камеры (мм)	Комплектация	Р (кВт)	U (В)
СМХО1-106/1Д/Sp	1040 600 850	480x420x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СМХО1-107/1Д/Sp	1040 700 850	480x520x700	1 люк, отверстие и пандус	0,25	220
СМХО2-166/2Д/Sp	1630 600 850	2x480x420x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220
СМХО2-167/2Д/Sp	1630 700 850	2x480x520x700	2 люка, отверстия и пандуса	0,50	220

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Бак для отходов с крышкой, круглый



Артикул КО-038/КК

- колеса поворотные d = 75 мм
- материал – нержавеющая сталь
- диаметр 380 мм
- высота 700 мм
- внутренний объем 50 л









Тепловое оборудование

Тепловое оборудование предназначено для использования на профессиональной кухне, в горячих цехах, линиях раздачи и других отделах, где необходимо кратковременное хранение и поддержание заданной температуры готовых блюд, а также посуды. Оборудование может использоваться как непосредственно для раздачи готовых блюд, так и для временного хранения перед раздачей.

Тепловое оборудование GastroLux® представлено такими изделиями, как столы тепловые, полки тепловые, шкафы тепловые, мармиты для картофеля-фри, настольные и передвижные мармиты и тепловые витрины.





+30...+80

СТОЛЫ ТЕПЛОВЫЕ с обогреваемым внутренним объемом

Столы тепловые с обогреваемым внутренним объемом GastroLux® предназначены для подогрева и поддержания необходимой температуры блюд, а также для подогрева посуды и инвентаря

- температурный режим +30...+80°C
- P = 1,5 кВт, U = 220 В
- со средней полкой
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- возможно исполнение с бортом или без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями
- длина, ширина, высота: 900-1800x600(700)x850 мм



СТО-Р

Стол тепловой с обогреваемым внутренним объемом, распашные двери



СТО-К

Стол тепловой с обогреваемым внутренним объемом, двери-купе



СТО-С

Стол тепловой с обогреваемым внутренним объемом, сквозной



+30...+70

СТОЛЫ ТЕПЛОВЫЕ с подогреваемой поверхностью

Столы тепловые с подогреваемой столешницей и обогреваемым внутренним объемом GastroLux® предназначены для подогрева и поддержания необходимой температуры блюд, а также для подогрева посуды и инвентаря.

- температурный режим +30...+70°C
- P = 1,5-1,83 кВт, U = 220 В
- обвязка с 4-х сторон
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- возможно исполнение с бортом или без борта
- возможна комплектация дополнительными опциями
- длина, ширина, высота: 900-1800x600(700)x850 мм



СТС

Стол тепловой открытый, с подогреваемой поверхностью



СТОС-Р

Стол тепловой с обогреваемым внутренним объемом и поверхностью, распашные двери



СТОС-К

Стол тепловой с обогреваемым внутренним объемом и поверхностью, двери-купе



СТОС-С

Стол тепловой с обогреваемым внутренним объемом и поверхностью, сквозной

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



Комплект колес (d = 75-150 мм)



Электронный блок Eliwell



Направляющие для GN

ПОЛКИ НАСТОЛЬНЫЕ ТЕПЛЫЕ с ИК-подогревом



Полки настольные тепловые с ИК-подогревом GastroLux® предназначены для подогрева и поддержания необходимой температуры блюд, а также для подогрева посуды и инвентаря.

- температурный режим +30... +60°C
- P = 0,5–2,5 кВт, U = 220 В
- керамический ИК-нагреватель
- на четырёх стойках 30x30 мм/защита с 2-х сторон
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- возможна комплектация с подсветкой
- длина, ширина, высота: 600-1800x300(400)x400(800) мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров



ПНТО1-ИК

Полка настольная с ИК-подогревом, открытая, 1-ярусная



ПНТП1-ИК

Полка настольная с ИК-подогревом, П-образная, 1-ярусная



ПНТО2-ИК

Полка настольная с ИК-подогревом, открытая, 2-ярусная



ПНТП2-ИК

Полка настольная с ИК-подогревом, П-образная, 2-ярусная

ПОЛКИ НАСТОЛЬНЫЕ ТЕПЛЫЕ с подогреваемой поверхностью



Полки настольные тепловые с подогреваемой поверхностью GastroLux® предназначены для подогрева и поддержания необходимой температуры блюд, а также для подогрева посуды и инвентаря.

- температурный режим +30... +80°C
- P = 0,2–0,6 кВт, U = 220 В
- на четырех стойках 30x30 мм/защита с двух сторон
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- возможна комплектация с подсветкой
- длина, ширина, высота: 600-1800x300(400)x400(800) мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров



ПНТО1-П

Полка настольная с подогреваемой поверхностью, открытая, 1-ярусная



ПНТП1-П

Полка настольная с подогреваемой поверхностью, П-образная, 1-ярусная



ПНТО2-П

Полка настольная с подогреваемой поверхностью, открытая, 2-ярусная



ПНТП2-П

Полка настольная с подогреваемой поверхностью, П-образная, 2-ярусная



ШКАФЫ ТЕПЛОВЫЕ

Шкаф тепловой конвекционный GastroLux® с теплоизолированным корпусом из нержавеющей стали предназначен для транспортировки, кратковременного хранения и поддержания температуры горячих блюд и напитков.



- температурный режим +30... +80°C
- потребляемая мощность 0,85-1,25 кВт, напряжение 220 В
- распашная дверь
- 10 уровней GN 1/1 или GN 2/1
- колеса d = 125 мм
- 2 фиксатора двери
- ручки для передвижения
- витой провод 2000 мм
- угловые отбойники
- материал – нержавеющая сталь
- возможно исполнение тепловых шкафов под любое количество и размер емкостей

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Р (кВт)
ШТО-057/10GN	500	700	1820	0,85
ШТО-078/10GN	800	700	1820	1,25



Комплект колес (d = 75-150 мм)

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



Электронный блок Eliwell



Направляющие для GN



ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

Витрины тепловые для гамбургеров GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации, подогрева и поддержания заданной температуры блюд и закусок в предприятиях общественного питания.



- температурный режим +30... +60°C
- керамический ИК-нагреватель
- мощность 1-3 кВт
- напряжение 220 В
- 2 полки с разделителями, шаг – 30 мм
- подсветка
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- управление с помощью терморегулятора
- опционально комплектуется стеклянными боковинами



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)			Р (кВт)
ВТН-077/2ИК	700	700	680/800	1
ВТН-107/2ИК	1000	700	680/800	1,6
ВТН-127/2ИК	1200	700	680/800	2,2
ВТН-157/2ИК	1500	700	680/800	3

МАРМИТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ



Настольные и напольные мармиты для картофеля-фри GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и поддержания в горячем состоянии готового картофеля-фри и его последующей раздачи в необходимых объемах.

- температурный режим +30... +60°C
- мощность 3 кВт
- напряжение 220 В
- выдвижной поддон для стока отработанного масла
- открытый шкаф со средней полкой
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- возможна дополнительная комплектация колесами d = 100 мм

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Р (кВт)
МФ-10В	1000 x 660 x 1600	3,0

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Марка стали	Р (кВт)
НМФ-1GN/E	400 x 730 x 550	1 GN 1/1-150 + перфор. вставка	AISI 430	0,8
НМФ-1GN/S	400 x 730 x 550	1 GN 1/1-150 + перфор. вставка	AISI 304	0,8
НМФ-2GN/E	725 x 730 x 550	2 GN 1/1-150 + перфор. вставка	AISI 430	1,6
НМФ-2GN/S	725 x 730 x 550	2 GN 1/1-150 + перфор. вставка	AISI 304	1,6



МАРМИТЫ ТЕПЛОВЫЕ



Мармиты тепловые GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Мармиты представлены в настольной и передвижной конфигурациях.

Мармиты настольные

- температурный режим +30... +80°C
- мощность 1,2-2,4 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость: 2 GN 1/2 или 3 GN 1/2 (в комплект не входят)
- максимальная глубина гастроемкости: 150 мм
- тип нагрева – водяная баня
- исполнение - ванна нерж.сталь AISI 304, корпус нерж.сталь AISI 430
- механический терморегулятор
- сливной кран
- вырез под розетку на задней стенке для удобства подключения и установки
- возможно изготовление нестандартных размеров



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость GN	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)
НТМ-065/GN	640 x 500 x 270	2 GN 1/2	210	1,2
НТМ-095/GN	910 x 500 x 270	3 GN 1/2	210	2,4

Мармиты передвижные

- температурный режим +30... +80°C
- мощность 1,2-2,4 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость: 2 GN1/1, 3 GN1/1 (гастроемкости в комплект не входят)
- каркас сварной – нерж. профиль 40x40, с обвязкой с 4-х сторон
- колеса d = 100 мм, аппаратные (2 с тормозом)
- максимальная глубина гастроемкости: 150 мм
- нагрев "водяная баня", оснащен сливом
- ручка для транспортировки
- механический терморегулятор
- материал - ванна AISI 304, корпус и каркас AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров
- возможна дополнительная комплектация крышкой из нержавеющей стали, витым проводом, нижней полкой, колесами d = 125 мм



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Длина с ручкой (мм)	Вместимость GN	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)
ТМП-087	800 x 700 x 850	920	2 GN 1/2	210	1,2
ТМП-117	1100 x 700 x 850	1220	3 GN 1/2	210	2,4





Нейтральное оборудование

Оснащение различных предприятий общественного питания не обходится без такого типа оборудования, как нейтральное. **Нейтральное оборудование GastroLux®** включает в себя самый широкий спектр категорий оборудования, в который входят производственные столы, моечные ванны, барные станции, шкафы, полки, тележки и шпильки, разнообразные контейнеры и стеллажи.

Нейтральное оборудование GastroLux® выполнено из высококачественной нержавеющей стали, имеет широкий размерный ряд, полностью соответствует заявленным характеристиками стандартам оснащения заведений общественного питания. Оборудование может быть изготовлено в нестандартном исполнении по желанию Заказчика.

Производство **GastroLux®** оснащено современным импортным металлообрабатывающим оборудованием, на котором работают квалифицированные специалисты; все стадии производства проходят проверку отдела технического контроля. Сварные швы, гибы, края оборудования проходят необходимые этапы дополнительной обработки, такие как зачистка, шлифовка, полировка и другие, что гарантирует качество, долговечность, полную безопасность и удобство эксплуатации оборудования.



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СЕРИЯ Standart



- каркас сварной, нержавеющий профиль 40x40
- столешница усилена ребрами жёсткости
- регулируемые ножки
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом или без борта
- исполнение с полкой или без неё

- отступ задних ног 80 мм у пристенных столов
- длина: от 400 до 2000 мм, шаг 100 мм
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



C-/S
Стол без борта,
обвязка трёх сторон



СП-/S
Стол без борта,
с нижней полкой



СБ-/S
Стол с бортом,
обвязка трёх сторон



СБП-/S
Стол с бортом,
с нижней полкой

СЕРИЯ R



- каркас разборный, нержавеющий профиль 40x40
- столешница и полка усилены ребрами жесткости
- регулируемые ножки
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом или без борта
- отступ задних ног 80 мм у пристенных столов

- длина: от 400 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



C-/R
Стол без борта,
обвязка трёх сторон



СП-/R
Стол без борта,
с нижней полкой



СБ-/R
Стол с бортом,
обвязка трёх сторон



СБП-/R
Стол с бортом,
с нижней полкой



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

СЕРИЯ Econom

- каркас разборный, нержавеющий уголок 40x40
- столешница усилена ребрами жесткости
- регулируемые ножки
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- полка-решетка
- исполнение с бортом или без борта

- длина: от 400 до 1500 мм, шаг 100 мм
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- возможно изготовление на оцинкованном каркасе
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



C-N/E
Стол без борта



CB-N/E
Стол с бортом



СЕРИЯ Special

Столы серии Special предназначены для использования в специализированных производствах, цехах и заготовочных зонах, таких, как производство хлебобулочных и кондитерских изделий, рыбные цеха, мясопереработка и т.д.

- каркас сварной, нержавеющий профиль 40x40
- столешница – наборный бук 40 мм
- регулируемые ножки
- длина: 1200/1500/1800 мм
- ширина: 600/700/800 мм
- высота: 850 мм

- каркас сварной, нержавеющий профиль 40x40
- столешница – натуральный гранит 20 мм, кварцевый агломерат 20 мм
- регулируемые ножки
- длина: 1200/1500/1800 мм
- ширина: 600/700/800 мм
- высота: 850 мм



CK-Sp
Стол кондитерский,
наборный бук



CG-Sp
Стол кондитерский,
гранит

- каркас сварной, нержавеющий профиль 40x40
- столешница – полипропилен 20 мм
- регулируемые ножки
- длина: 1200/1500/1800 мм
- ширина: 600/700/800 мм
- высота: 850 мм

- каркас сварной, нержавеющий профиль 40x40
- столешница – полипропилен 60 мм
- регулируемые ножки
- длина: 1200/1500/1800 мм
- ширина: 600/700/800 мм
- высота: 850 мм



CP-Sp
Стол для разделки
мяса/рыбы,
полипропилен



KP
Колода разрубочная,
полипропилен

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СЕРИЯ Premium



- сварная конструкция
- столешница и полки усилены ребрами жесткости
- регулируемые круглые ножки
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- исполнение с бортом или без борта
- длина столов с распашными дверцами и открытых: от 600 до 1800 мм, шаг 100 мм
- отступ задних ножек от стены 80 мм у пристенных столов
- длина столов с дверями-купе: от 900 до 1800 мм, шаг 100 мм
- длина столов с тремя выдв. ящиками: 1400/1500/1600 мм
- длина столов-тумб: 500/600 мм
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



С-О/Pr
Стол-шкаф, открытый



С-Р/Pr
Стол-шкаф, распашные дверцы



С-К/Pr
Стол-шкаф, двери-купе



С-ЯР/Pr
Стол-шкаф, с тремя выдв. ящиками, расп. дверцы



С-ЯК/Pr
Стол-шкаф, с тремя выдв. ящиками, двери-купе



С-Я/Pr
Стол-тумба, с тремя выдв. ящиками

ПОДТОВАРНИКИ И ПОДСТАВКИ



- сварная конструкция
- столешница усилена ребрами жесткости
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- регулируемые ножки
- возможно изготовление изделий нестандартных размеров



П
Подтоварник



ПО
Подставка под оборудование

- Подставки под пароконвектоматы могут быть изготовлены в следующих конфигурациях:
- со столешницей и без неё
 - открытые и зашитые с трёх сторон
 - без ограничителей, с осевыми ограничителями, с уголками-ограничителями



ПП
Подставка под пароконвектомат



СТОЛЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

Стол выходной для ПММ



СБ-/ПММ

- каркас сварной, нержавеющей профиль 40x40
- столешница AISI 304 1,2 мм
- объемный борт 100 мм
- место под посудомоечную cassette
- зацеп к ПММ справа/слева
- длина: от 400 до 2000 мм, шаг 100 мм
- ширина: 700/750 мм
- высота: 850 мм
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями и полками

Стол выходной для ПММ с полкой под cassette



СС-/ПК/О/ПММ

- каркас сварной, нержавеющей профиль 40x40
- столешница AISI 304 1,2 мм
- верхняя полка под cassette 500x500, со сливом
- 3 пары направляющих под посудомоечные cassette 500x500
- отверстие для отходов
- длина: 1600/1850/2100 мм
- ширина: 750 мм
- высота: 800/1550 мм
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Стол входной для ПММ



ВМ-/ПММ

- каркас сварной, нержавеющей профиль 40x40
- столешница AISI 304 1,5 мм
- объемный борт 100 мм
- место под посудомоечную cassette
- зацеп к ПММ справа/слева
- 1 или 2 цельнотянутые ванны справа/слева
- отверстие под смеситель 32 мм
- длина: от 700 до 1800мм, шаг 100 мм
- ширина: 700/750 мм
- высота: 850 мм
- возможно изготовление столов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями и полками

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Отверстие для отходов



Резиновое кольцо
D = 200 мм



Дополнительный борт
Объемный борт



Выдвижной ящик
с доводчиком



Направляющие для GN



Откидной бак



Отбойник для
кофейного жмыха



Комплект колес



Сплошная полка



Полка-решетка



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ Standart



- гнезда – цельнотянутые
- каркас сварной, нержавеющей профиль 40x40
- широкий фартук с трёх сторон
- регулируемые ножки
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 1,2 мм (кроме 3-гнездовых ванн – 1,5 мм)
- исполнение с бортом и без него
- исполнение с рабочей поверхностью и без неё
- отступ задних ног 80 мм
- длина : от 500 до 2100 мм, шаг 100 мм
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- размеры гнезд: 400x400/500x400/500x500/600x500, глубина 250/300 мм
- возможно изготовление ванн нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



BM1-/S
Ванна моечная 1-гнездовая



BM2-/S
Ванна моечная 2-гнездовая



BM3-/S
Ванна моечная 3-гнездовая



BM1-/S
Ванна моечная 1-гнездовая, с рабочей поверхностью



BM2-/S
Ванна моечная 2-гнездовая, с рабочей поверхностью

КОТЛОМОЙКИ СЕРИЙ Standart и Standart +



- гнезда – сварные (серия Standart) и цельнотянутые (серия Standart +)
- каркас сварной, нержавеющей профиль 40x40
- широкий фартук с трёх сторон
- регулируемые ножки
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 (серия Standart: 1,2 мм, серия Standart + : 1,5 мм)
- длина: 1000/1200/1400/2100 мм
- ширина: 600/700 мм
- отступ задних ног 80 мм
- высота: 850 мм
- размеры сварных гнезд: 480/580/880/1080/1280x420/520, глубина 400 мм
- размеры цельнотянутых гнезд: 600x500x380, 960x510x380 мм
- исполнение с бортом и без борта
- возможно изготовление ванн нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



K1-/S
Котломойка 1-гнездовая Standart



K1-/S +
Котломойка 1-гнездовая Standart +



K2-/S
Котломойка 2-гнездовая Standart



K2-/S +
Котломойка 2-гнездовая Standart +



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ R

- гнезда – цельнотянутые
- каркас разборный, нержавеющий профиль 40x40
- широкий фартук с трёх сторон
- без обвязки
- регулируемые ножки
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 1,2 мм (кроме 3-гнездовых ванн – 1,5 мм)
- исполнение с бортом и без него
- исполнение с рабочей поверхностью и без неё
- отступ задних ног 80 мм
- длина : от 500 до 2100 мм, шаг 100 мм
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- размеры гнезд: 400x400/500x400/500x500/600x500, глубина 250/300 мм
- возможно изготовление ванн нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



BM1-/R
Ванна моечная 1-гнездовая



BM2-/R
Ванна моечная 2-гнездовая



BM3-/R
Ванна моечная 3-гнездовая



BM1-/R
Ванна моечная 1-гнездовая, с рабочей поверхностью



BM2-/R
Ванна моечная 2-гнездовая, с рабочей поверхностью

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ Ecomot



- разборная конструкция
- каркас разборный, нержавеющей уголок 40x40 1,2 мм
- регулируемые ножки
- полка-решетка
- материал – нержавеющая сталь AISI 430 0,8 мм
- исполнение с бортом и без борта
- длина: от 430 до 1980 мм
- ширина: от 430 до 800 мм
- высота: 850 мм
- глубина гнезд: 300 мм для моечных ванн, 400 мм для котломоек
- возможно изготовление на оцинкованном каркасе
- возможно изготовление ванн нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



BM1-H/E
Ванна 1-гнездовая
Ecomot



BM2-H/E
Ванна 2-гнездовая
Ecomot



BM3-H/E
Ванна 3-гнездовая
Ecomot



K1-H/E
Котломойка 1-гнездовая
Ecomot

СЕРИЯ Premium



- сварная конструкция
- гнезда – цельнотянутые
- защита с трёх сторон, с нижней полкой
- регулируемые ножки, отступ задних ножек от стены 80 мм
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 1,2 мм (кроме 3-гнездовых ванн – 1,5 мм)
- длина: от 600 до 1800 мм для ванн с распашными дверцами, от 1000 до 1800 мм с дверями-купе
- исполнение с бортом и без борта
- ширина: 600/700 мм
- высота: 850 мм
- размеры гнезд: 400x400/500x400/500x500, глубина 250/300 мм
- возможно изготовление ванн нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



BM1-P/Pr
Ванна моечная 1-гнездовая,
распашные дверцы



BM2-P/Pr
Ванна моечная 2-гнездовая,
распашные дверцы



BM3-P/Pr
Ванна моечная 3-гнездовая,
распашные дверцы



BM1-P/Pr
Ванна моечная 1-гнездовая,
двери-купе



BM2-P/Pr
Ванна моечная 2-гнездовая,
двери-купе



BM3-P/Pr
Ванна моечная 3-гнездовая,
двери-купе



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ РУКОМОЙНИКИ

Рукомойник настенный РН-440



- нержавеющая сталь AISI 304
- цельнотянутая ванна
- сифон в комплекте
- размеры: 400x400x200 мм
- ванна d = 350 мм, h = 113 мм



Рукомойник настенный разборный РН-333/Р

- нержавеющая сталь AISI 304
- сифон в комплекте
- отверстие под смеситель
- размеры: 325x335x150 мм

Рукомойник напольный Premium РР-440/Pr



- столешница и ванна – нержавеющая сталь AISI 304
- каркас – нержавеющий профиль
- распашная дверца
- сифон в комплекте
- размеры: 400x400x850 мм
- ванна d = 350 мм, h = 113 мм

Рукомойники настенные с коленным приводом

- нержавеющая сталь AISI 304
- коленный привод
- в комплекте сифон и смеситель



- размеры:

РНК-440
400x310x150

РНК-431
400x400x200

РНК-540
500x420x215/505

Рукомойник напольный педальный РР-440/Pr/П



- столешница и ванна – нержавеющая сталь AISI 304
- каркас – нержавеющий профиль
- распашная дверца
- сифон и педальный смеситель в комплекте
- размеры: 400x400x850 мм
- ванна d = 350 мм, h = 113 мм

Рукомойник напольный Standart РР-440/S



- столешница и ванна – нержавеющая сталь AISI 304
- каркас – нержавеющий профиль 40x40
- сифон в комплекте
- размеры: 400x400x850 мм
- ванна d = 350 мм, h = 113 мм



+ 30...+ 80

Рукомойник автономный РНА-5/5



- цельнотянутая ванна
- подогрев + 30... + 80°C
- в комплекте смеситель, сифон, помпа
- материал – нержавеющая сталь
- объем бака – 15 л
- мощность – 1,2 кВт
- напряжение – 220 В
- размеры: 500x500x850 мм

- дополнительно может быть укомплектован: комплектом колес, брызгозащитной стенкой, ручкой для транспортировки, держателем полотенца, диспенсером жидкого мыла, канистрой для слива (10 л)

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ МАПОВЫЕ ВАННЫ



Ванна маповая ВМУ

- материал – нержавеющая сталь AISI 430, 1 мм
- размеры: 450/500x450/500x700 мм, ванна 400x400/450x450, глубина 200 мм
- регулируемые ножки
- возможно изготовление нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



Ванна маповая с ручмойником ВМ1/РН-057/С

- ручмойник - GN 1/2-150, отверстие под смеситель
- ванна со съемной перфорированной вставкой
- материал: столешница, ручмойник и ванна – AISI 304, корпус – нержавеющая сталь AISI 430
- размеры: 500x700x850 мм, ванна 400x400x250 мм
- регулируемые ножки
- возможно изготовление нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Отверстие для отходов



Резиновое кольцо
D = 200 мм



Дополнительный борт
Объемный борт



Выдвижной ящик
с доводчиком



Направляющие для GN



Откидной бак



Отбойник для
кофейного жмыха



Комплект колес



Отверстие
под смеситель



Сплошная полка



Полка-решетка



Ванны моечные могут быть укомплектованы следующими опциями:

- Отверстие под смеситель
- Смеситель
- Сифон
- Замок на распашные дверцы
- Замок на двери-купе

N



БАРНЫЕ (КОКТЕЙЛЬНЫЕ) СТАНЦИИ Барные (Коктейльные) станции Standart

- ванна моечная, глубина 300 мм, со съемными делителями и перфорированными вставками
- съемная полка для блендера, с отверстием для вывода провода Ø50 мм
- съемные рейлы для бутылок
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 1,2 мм
- возможно изготовление станций нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

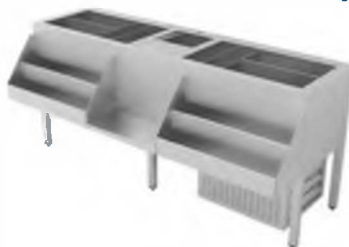
Артикул	Длина	Ширина	Высота	Полка для блендера (мм)	Длина рейла (мм)	Ванны (мм)
БС 125/S	1200	740(500)	850	500x240	700	700x380x300; 325x380x300
БС 135/S	1340	740(500)	850	500x240	840	825x380x300; 325x380x300
БС 155/S	1500	740(500)	850	500x240	1000	950x380x300; 360x380x300
БС 195/S	1900	740(500)	850	500x240	1400	2x700x380x300; 270x380x300



Барные (Коктейльные) станции Standart утепленные

- ванна моечная, глубина 300 мм, утепленная, со съемными делителями и перфорированными вставками, слив – сифон 50 мм
- съемная полка для блендера, с отверстием для вывода провода Ø50 мм
- съемные рейлы для бутылок
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 1,2 мм
- возможно изготовление станций нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Полка для блендера (мм)	Длина рейла (мм)	Ванны (мм)
БС 125/S/Y	1200	740(500)	850	500x240	700	700x380x300; 325x380x300
БС 135/S/Y	1340	740(500)	850	500x240	840	825x380x300; 325x380x300
БС 155/S/Y	1500	740(500)	850	500x240	1000	950x380x300; 360x380x300
БС 195/S/Y	1900	740(500)	850	500x240	1400	2x700x380x300; 270x380x300



Барные (Коктейльные) станции Standart с охлаждением

- ванна моечная, глубина 300 мм, утепленная, со съемными делителями и перфорированными вставками, слив – сифон 50мм
- съемная полка для блендера, с отверстием для вывода провода Ø50 мм
- съемные рейлы для бутылок
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- агрегатный отсек, статическое охлаждение ванны (R600a, мощность 0,2 кВт)
- материал столешницы и ванн – нержавеющая сталь AISI 304 1,2 мм
- возможно изготовление станций нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями

Артикул	Длина	Ширина	Высота	Полка для блендера (мм)	Длина рейла (мм)	Ванны (мм)
БС 125/S/O	1200	740(500)	850	500x240	700	700x380x300; 325x380x300
БС 135/S/O	1340	740(500)	850	500x240	840	825x380x300; 325x380x300
БС 155/S/O	1500	740(500)	850	500x240	1000	950x380x300; 360x380x300
БС 195/S/O	1900	740(500)	850	500x240	1400	2x700x380x300; 270x380x300

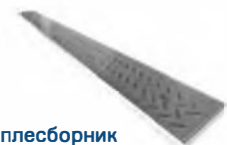
Опционные элементы



Полипропиленовая доска



Карман под GN 1/9



Каплесборник

По запросу станции могут быть укомплектованы стаканомойкой и изготовлены из нерж. стали AISI 430

СТЕЛЛАЖИ



Стеллажи разборные

- каркас – гнутый профиль 65x65
- 4 полки (сплошные/перфорированные/полки-решетки), усилены ребрами жесткости
- регулируемые ножки
- регулируемые полки, шаг 135 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- статическая распределенная нагрузка на полку - 120 кг
- длина: от 600 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 400/500/600 мм
- высота: 1800 мм
- возможно изготовление стеллажей нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



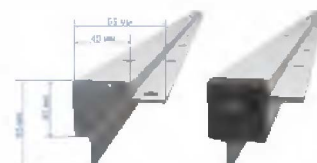
CP-/4C
Стеллаж разборный,
4 сплошные полки



CP-/4П
Стеллаж разборный,
4 перфорированные полки



CP-/4P
Стеллаж разборный,
4 полки-решетки



Стеллажи разборные серии R

- каркас разборный – нержавеющий профиль 40x20
- 4 полки (сплошные/перфорированные), усилены ребрами жесткости
- регулируемые ножки
- регулируемые полки, шаг 135 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- статическая распределенная нагрузка на полку - 120 кг
- длина: от 600 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 400/500/600 мм
- высота: 1800 мм
- возможно изготовление стеллажей нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



CP-/4C/R
Стеллаж разборный,
4 сплошные полки



CP-/4П/R
Стеллаж разборный,
4 перфорированные полки

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Комплект колес



Сплошная полка



Полка-решетка



Перфорированная полка





СТЕЛЛАЖИ

Стеллажи сварные

- каркас – нержавеющий профиль 30x30
- 4 полки(сплошные/перфорированные/полки-решетки), усилены ребрами жесткости
- регулируемые ножки
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- статическая распределенная нагрузка на полку - 120 кг
- длина: от 600 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 400/500/600 мм
- высота: 1800 мм
- возможно изготовление стеллажей нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



СС-/4С
Стеллаж сварной,
4 сплошные
полки



СС-/4П
Стеллаж сварной,
4 перфорированные
полки



СС-/4Р
Стеллаж сварной,
4 полки-решетки

Стеллажи для сушки тарелок и стаканов

- каркас сварной – нержавеющий профиль 30x30
- кассеты для сушки тарелок (на 35 шт.)
- перфорированные полки для стаканов с поддонами
- регулируемые ножки
- размеры: 960x600/300x1600 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- возможно изготовление стеллажей нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями
- статическая распределенная нагрузка на полку – 120 кг



СТС-096/4К
Стеллаж для
сушки тарелок
и стаканов,
8 кассет



СТС-096/4ПК
Стеллаж для
сушки тарелок и
стаканов, 4 полки
и 4 кассеты



СТС-093/4ПК
Стеллаж для
сушки тарелок
и стаканов,
4 кассеты

ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Комплект колес



Сплошная полка



Полка-решетка



Перфорированная полка



ШКАФЫ И ПОЛКИ

Шкафы

- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- сварная конструкция
- 3 средние полки
- регулируемые ножки
- двери-купе или распашные двери
- длина: 1000/1200/1500 мм
- ширина: 500/600/700 мм
- высота: 1800 мм
- возможно изготовление шкафов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



ШК
Шкаф, двери-купе



ШР
Шкаф, распашные двери

Шкафы настенные

- сварная конструкция
- со средней полкой
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- открытые, двери-купе или распашные двери

- длина: от 800 до 1500 мм, шаг 100 мм
- ширина: 400 мм
- высота: 600 мм
- возможно изготовление шкафов нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



ШН-О
Шкаф
настенный,
открытый



ШН-Р
Шкаф
настенный,
распашные двери



ШН-К
Шкаф
настенный,
двери-купе

Полки настенные на косынках

- разборная конструкция
- полка усилена ребрами жесткости
- 1 или 2 яруса
- сплошные или перфорированные
- крепление - косынки

- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 500 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 300/400 мм
- высота: 180/400 мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров



ПН1-С
Полка настенная
1-ярусная сплошная



ПН2-С
Полка настенная
2-ярусная сплошная



ПН1-П
Полка настенная
1-ярусная перфорированная



ПН2-П
Полка настенная
2-ярусная перфорированная

Полки настенные 1-ярусные, усиленные для СВЧ

- разборная конструкция
- крепление – косынки
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- статическая распределенная нагрузка – 15 кг
- длина: 500/600/700 мм; ширина: 450/500 мм; высота: 350 мм
- возможно изготовление полок с отверстием под коммуникации $d = 50$ мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров



Полка настенная для досок ПНД-063

- на 9 досок
- крепление – косынки
- размеры: 600x350x350 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430



Полка настенная для сушки тарелок ПНТ1(2)-093

- с кассетой для сушки тарелок
- 1 или 2 яруса
- размеры: 950x300x300/600 мм
- материал – нержавеющая сталь AISI 430





ШКАФЫ И ПОЛКИ

Полки настенные на кронштейнах



ПН1-К
Полка настенная
1-ярусная на кронштейнах



ПН2-К
Полка настенная
2-ярусная на кронштейнах

- разборная конструкция
- полка усилена ребрами жесткости, сплошная
- 1 или 2 яруса
- регулировка по высоте
- крепление – кронштейн
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 500 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 300/400 мм
- высота: 530 мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров

Полки настольные



ПНН1-С
Полка настольная
1-ярусная



ПНН2-С
Полка настольная
2-ярусная

- на четырёх стойках, нержавеющий профиль 30x30
- 1 или 2 яруса
- полка усилена ребрами жесткости, сплошная
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 500 до 1800 мм, шаг 100 мм
- ширина: 300/400 мм
- высота: 400/800 мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров

Полки подвесные



ППН1-С
Полка подвесная 1-ярусная



ППН2-С
Полка подвесная 2-ярусная

- разборная конструкция
- полка усилена ребрами жесткости, сплошная
- 1 или 2 яруса
- регулировка по высоте
- крепление к потолку – нержавеющий профиль 25x25
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 500 до 1800мм, шаг 100 мм
- ширина: 300/400 мм
- высота: 2000 мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров

Полки в окно раздачи



ПОР1-С
Полка в окно раздачи,
1-ярусная



ПОР2-С
Полка в окно раздачи
2-ярусная

- полка усилена ребрами жесткости
- 1 или 2 яруса
- отверстия под крепление к стене $d = 5$ мм
- фурнитура в комплект не входит
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 1000 до 2000 мм, шаг 200 мм
- ширина: 400/500 мм
- высота: 30/400 мм
- возможно изготовление полок нестандартных размеров

Комплект колес



Сплошная полка



Дополнительно напольные и настенные шкафы с распашными дверями и дверями-купе могут быть укомплектованы замками

ТЕЛЕЖКИ, ШПИЛЬКИ И КОНТЕЙНЕРЫ



Тележки грузовые ТГ

- сварная конструкция
- колеса поворотные $d = 100$ мм, 2 колеса с тормозом (производство Европа)
- динамическая нагрузка на изделие до 400 кг
- материал – нержавеющая сталь AISI 430 1,2 мм
- размеры платформы: 800/1000/1200x600/700/800 мм
- возможно изготовление тележек нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



Тележки сервировочные ТС

- сварная конструкция
- 2 или 3 яруса
- колеса поворотные $d = 75$ мм
- 2 колеса с тормозом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- размеры: 800x400/500/600x850 мм
- возможно изготовление тележек нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



Тележки для сбора посуды ТСП

- сварная конструкция
- борт
- 2 или 3 яруса
- колеса поворотные $d = 75$ мм
- 2 колеса с тормозом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- размеры: 800x400/500/600x850 мм
- возможно изготовление тележек нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



ОПЦИОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Комплект колес



Дополнительная полка





ТЕЛЕЖКИ, ШПИЛЬКИ И КОНТЕЙНЕРЫ

Тележки-шпильки

- сварная или разборная конструкция
- колеса поворотные $d = 75$ мм (серия Z: $d = 100$ мм)
- 2 колеса с тормозом
- 1 или 2 секции по 12 уровней
- исполнение под GN, лотки 600x400, кассеты 500x500
- материал - нержавеющая сталь AISI 430
- открытое и закрытое (ЛДСП) исполнение
- возможно изготовление тележек-шпилек нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными опциями



Сварные
Серия С



Разборные
Серия Р



Сварные, гнутый каркас
Серия S



Закрытые с трёх сторон ЛДСП
Серия Z

**По запросу тележки-шпильки могут быть изготовлены с комплектами колес большего диаметра и на различное количество уровней.*

Вешала для мясных туш ВТ



- сварная конструкция
- нержавеющая труба $d = 50$ мм
- крюки для туш в комплекте
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- размеры: 1200/1400/1800x700/800x1800 мм
- возможно изготовление вешал нестандартных размеров
- возможна комплектация дополнительными крюками и поддонами со сливом
- колеса поворотные $d = 125$ мм, 2 с тормозом (производство Европа)
- динамическая нагрузка на изделие – до 500 кг

ТЕЛЕЖКИ, ШПИЛЬКИ И КОНТЕЙНЕРЫ



Контейнеры для продуктов КП

- сварная конструкция
- колеса поворотные d = 75 мм
- 2 колеса с тормозом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- размеры: 560/600/800x400/500/560/600x700 мм
- возможно изготовление контейнеров нестандартных размеров



Контейнеры для отходов



Контейнер для отходов с откидным баком, нержавеющая сталь

Артикул	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Внутренний объем (л)
КО-046/ОБ	400	600	700	90
КО-047/ОБ	400	700	700	110



Контейнеры для отходов с крышкой, круглые

Артикул	Диаметр (мм)	Высота (мм)	Внутренний объем (л)	Материал
КО-038/КК	380	700	50	нержавеющая сталь
КО-045/КК	450	700	75	нержавеющая сталь



Контейнер для отходов с распашной дверцей

Артикул	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Материал
КО-056/ШДН	560	560	1150	нержавеющая сталь
КО-056/ШДД	560	560	1150	ЛДСП



Контейнер для отходов выкатной, нержавеющая сталь

Артикул	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	Внутренний объем (л)
КВ-044	400	400	700	80

*По запросу контейнеры могут быть изготовлены с комплектами колес большего диаметра и укомплектованы крышками.















Зонты вентиляционные

Вентиляционные зонты **GastroLux®** предназначены для вентиляции помещений предприятий общественного питания и являются неотъемлемым атрибутом любой профессиональной кухни. Работа вентиляционного вытяжного зонта направлена на эффективное удаление тепла, влаги, запаха и различных вредных веществ (продукты сгорания, жир, нагар, копоть и другие), образующихся в процессе приготовления пищи на специализированном технологическом оборудовании.

Конструкция вентиляционных зонтов **GastroLux®** не имеет видимых креплений, в отличие от оборудования других производителей, что позволяет оснащать открытые кухни, торговые залы и прочие заведения общественного питания, где внешний вид оборудования играет важную роль.

Правильный подбор необходимого количества, конструкции и размеров вентиляционных вытяжных зонтов над установленными на кухне источниками тепла, загрязнений и запахов, их правильная установка и эксплуатация обеспечивают наибольшую эффективность, соответствие техническим и санитарным нормам, а также позволяет поддерживать комфортный микроклимат на профессиональной кухне.



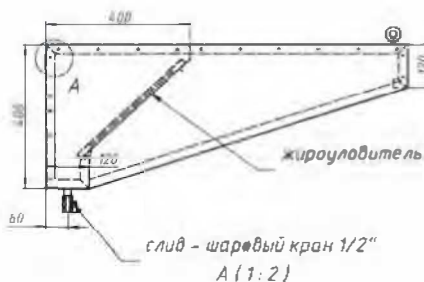
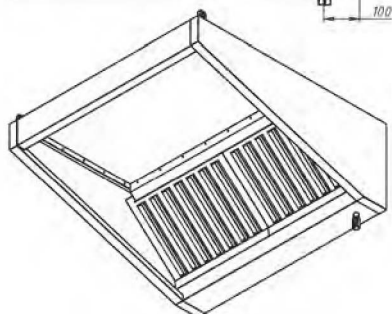
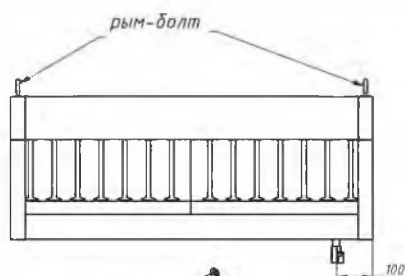
ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ



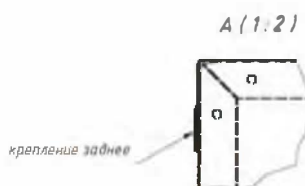
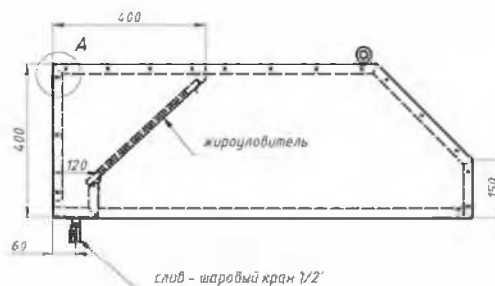
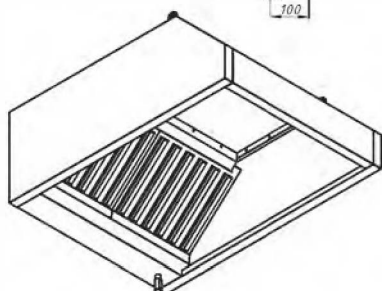
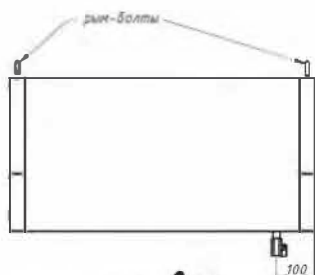
Зонты вытяжные пристенные ЗВП

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без нее
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 800 до 3000 мм
- ширина: от 700 до 1200 мм
- высота: 400 мм
- возможно изготовление зонтов нестандартных размеров



Зонты вытяжные пристенные «КЕПКА» ЗВПК

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без неё
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 800 до 3000 мм
- ширина: от 700 до 1200 мм
- высота: 400 мм
- возможно изготовление зонтов нестандартных размеров



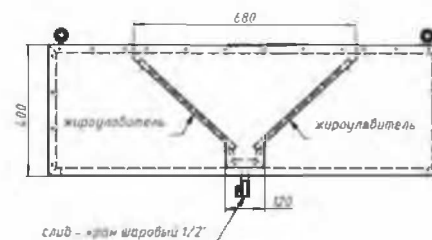
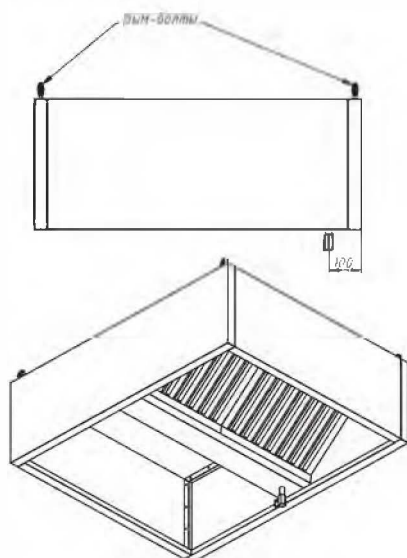


ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

Зонты вытяжные островные ЗВО



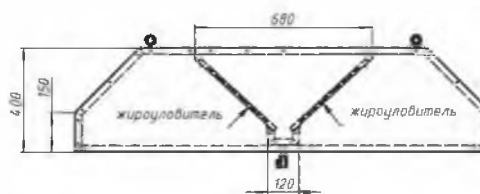
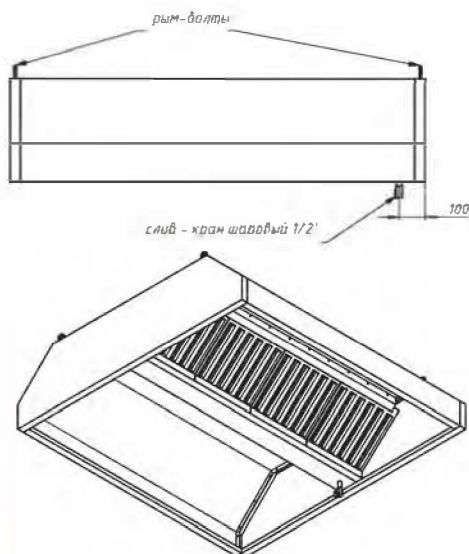
- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без неё
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 800 до 3000 мм
- ширина: от 700 до 2000 мм
- высота: 400 мм
- возможно изготовление зонтов нестандартных размеров



Зонты вытяжные островные «ТРАПЕЦИЯ» ЗВОТ



- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без неё
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 900 до 3000 мм
- ширина: от 700 до 2000 мм
- высота: 400 мм
- возможно изготовление зонтов нестандартных размеров

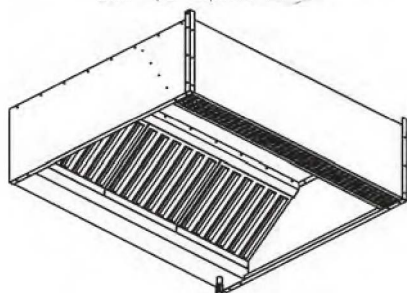
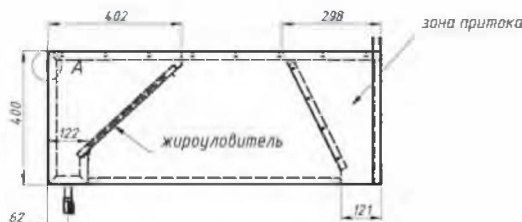


ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ



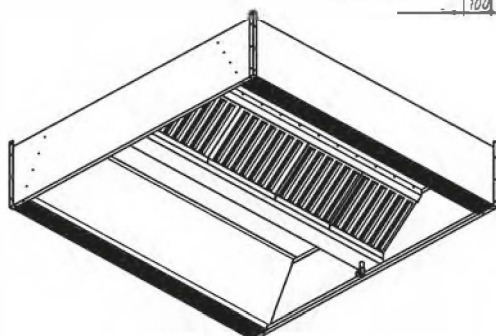
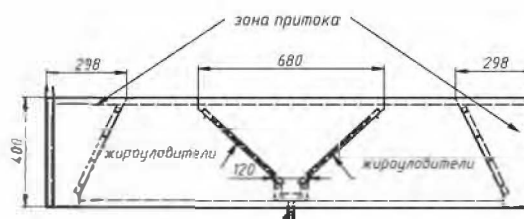
Зонты приточно-вытяжные пристенные ЗПВП

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без неё
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 800 до 3000 мм
- ширина: от 700 до 1200 мм
- высота: 400 мм
- возможно изготовление зонтов нестандартных размеров



Зонты приточно-вытяжные островные ЗПВО

- с ж/у фильтрами и поддонами
- возможно исполнение с подсветкой или без неё
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- длина: от 1200 до 3000 мм
- ширина: от 1400 до 2000 мм
- высота: 400 мм
- возможно изготовление зонтов нестандартных размеров



**По запросу вытяжные зонты могут быть укомплектованы подсветкой (есть ограничения), монтажным комплектом, вытяжными отверстиями и дополнительно можно приобрести к ним сменные Ж/У фильтры.*

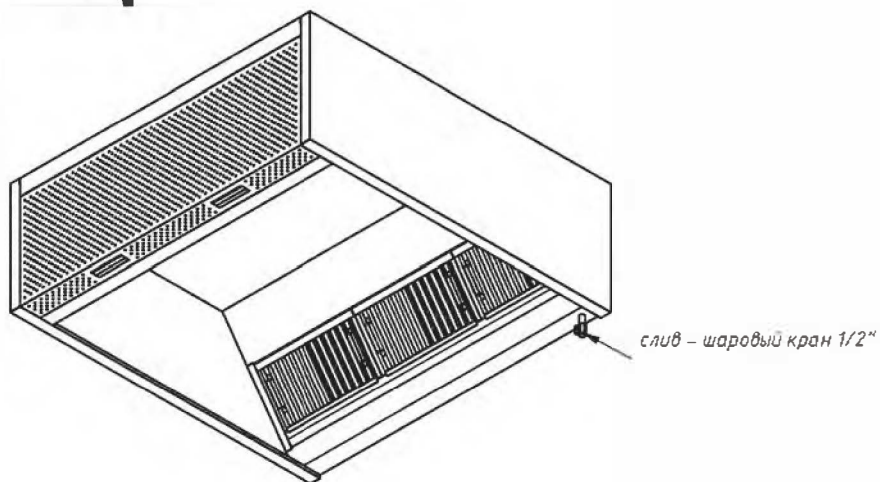
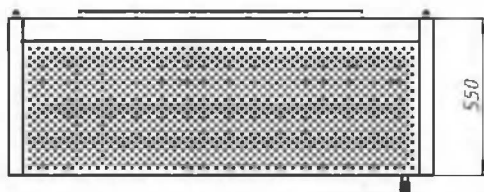
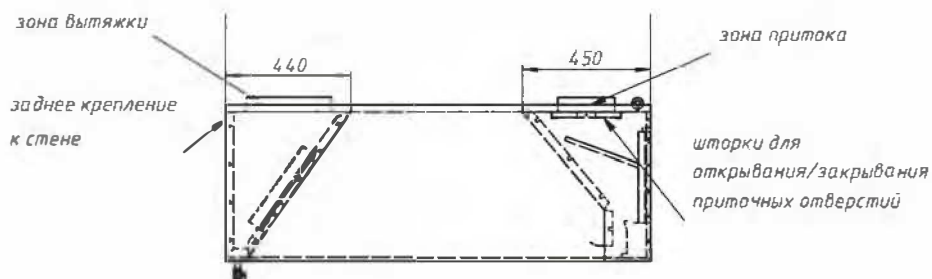


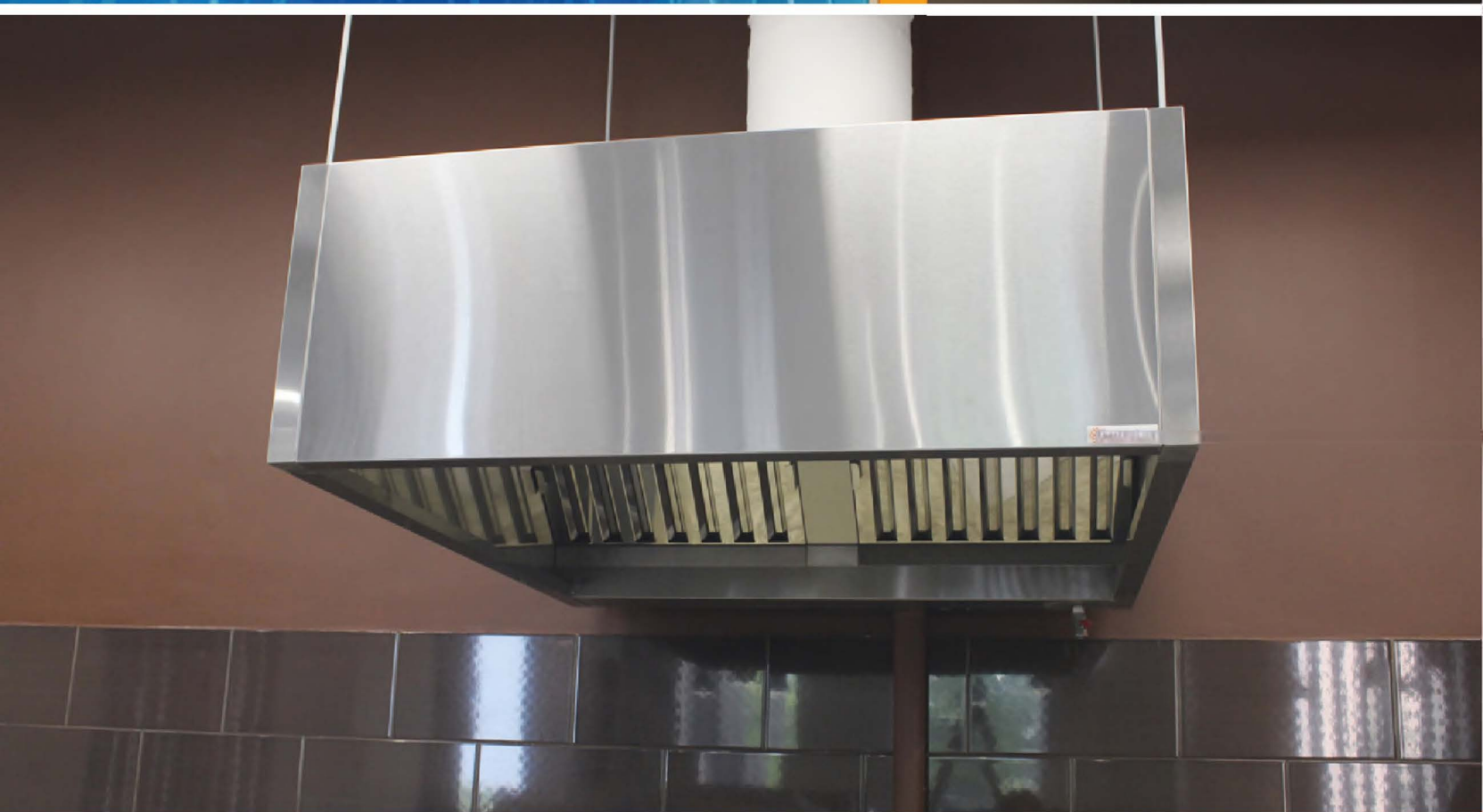
ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

Зонты приточно-вытяжные HFS
для дровяных печей



- для дровяных печей
- пристенное и островное исполнение
- регулируемая система притока
- регулируемая воздушная завеса
- с ж/у фильтрами и сливным краном
- нержавеющая сталь AISI 430
- длина и ширина – по запросу
- высота: 550 мм







Алматы (7273)495-231	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Тверь (4822)63-31-35
Ангарск (3955)60-70-56	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тольятти (8482)63-91-07
Архангельск (8182)63-90-72	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)33-79-87
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Саранск (8342)22-96-24	Тюмень (3452)66-21-18
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Ульяновск (8422)24-23-59
Благовещенск (4162)22-76-07	Кемерово (3842)65-04-62	Ноябрьск (3496)41-32-12	Саратов (845)249-38-78	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Брянск (4832)59-03-52	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Владивосток (423)249-28-31	Коломна (4966)23-41-49	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Владикавказ (8672)28-90-48	Кострома (4942)77-07-48	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Чебоксары (8352)28-53-07
Владимир (4922)49-43-18	Краснодар (861)203-40-90	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Челябинск (351)202-03-61
Волгоград (844)278-03-48	Красноярск (391)204-63-61	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Череповец (8202)49-02-64
Вологда (8172)26-41-59	Курск (4712)77-13-04	Петрозаводск (8142)55-98-37	Сургут (3462)77-98-35	Чита (3022)38-34-83
Воронеж (473)204-51-73	Курган (3522)50-90-47	Псков (8112)59-10-37	Сыктывкар (8212)25-95-17	Якутск (4112)23-90-97
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81		Тамбов (4752)50-40-97	Ярославль (4852)69-52-93
	Россия +7(495)268-04-70	Казахстан +7(7172)727-132	Киргизия +996(312)96-26-47	

www.gastrolux.nt-rt.ru | | gxu@nt-rt.ru