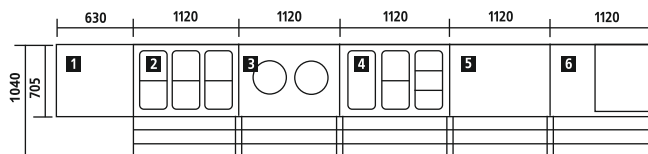


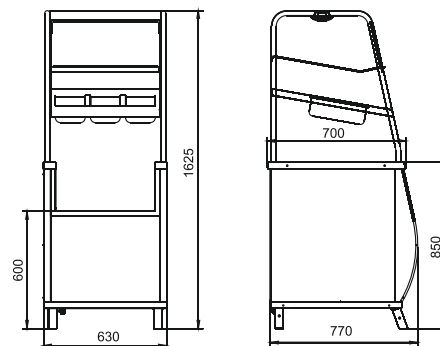


1. Прилавок столовых приборов с хлебницей ПСПХ-70Т
2. Прилавок-витрина холодильный ПВВ(Н)-70Т-С-НШ
3. Мармит первых блюд ПМЭС-70Т
4. Мармит вторых блюд ЭМК-70Т
5. Прилавок горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70Т
6. Кассовая кабина универсальная КК-70Т



Элементы линий раздачи «Аста» и «Премьер», а также передвижной линии самообслуживания могут изготавливаться из «кашированного» (декорированного под дерево) металла. Цена линии раздачи из «кашированного» металла аналогична цене линии раздачи из нержавеющей стали.

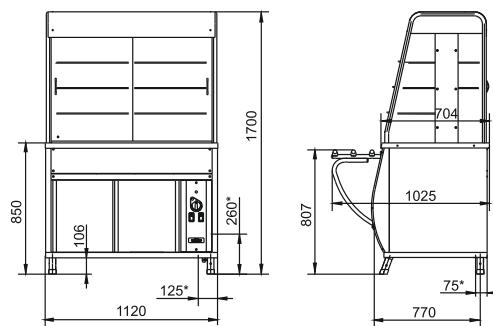
По умолчанию элементы линий раздачи изготавливаются из нержавеющей стали. Кашированные позиции изготавливаются под заказ.



Прилавок для столовых приборов с хлебницей ПСПХ-70Т

Характеристики	ПСПХ-70Т
Код изделия	1031
Номинальное напряжение, В	230
Мощность лампы освещения, Вт	12
Количество ламп освещения, шт	1
Количество gastronormов GN 1/3x150, шт	3
Масса, кг	60

Прилавок для столовых приборов и подносов с хлебницей предназначен для хранения и раздачи потребителю хлеба, столовых приборов и подносов. Лоток для приборов имеет три gastronormности GN 1/3 для ложек, вилки и ножей, а также отдельный закрытый лоток для нарезанного хлеба. Снизу расположен закрытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



*подвод электропитания

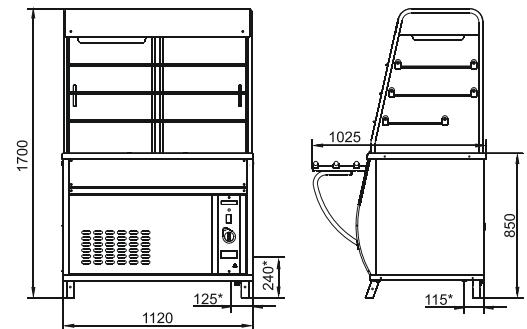
Прилавок-витрина тепловой ПВТ-70Т

Характеристики	ПВТ-70Т
Код изделия	1089
Полезная площадь, витрины м ²	1,34
Номинальное напряжение, В	230
Полезный объем витрины, м ³	0,41
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	2,169
Диапазон регулирования температуры воздуха в витрине, С°	20...60
Время разогрева прилавка до рабочей температуры, мин, не более	40
Масса, кг	140

Прилавок-витрина тепловая электрическая кухонная типа ПВТ предназначен для кратковременного хранения в теплом состоянии мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий и пищевых продуктов на тарелках, функциональных емкостях, подносах, и раздачи их потребителю. Внутренний объем витрины обогревается теплым воздушным потоком, поступающим из ванны, воздух в которой нагревается ПЭНами. Для равномерного распределения температуры воздуха в витрине прилавка установлен вентилятор. Витрина оборудована лампами подсветки, имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок-витрина холодильный
ПВВ(Н)-70Т-С-НШ



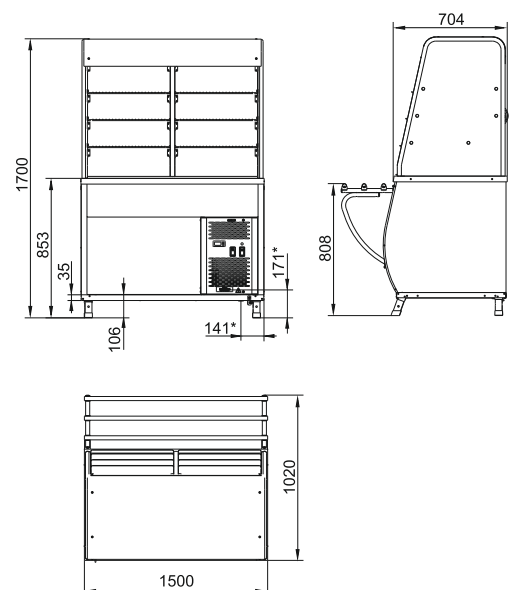
*подвод электропитания

Характеристики	ПВВ(Н)-70Т-С-НШ	ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ
Код изделия	1428	1429
Полезная площадь, м ² витрины	1,83	2,5
ванны	1,34	1,82
	0,493	0,68
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,671	1,149
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+5 до +15	
Количество ламп освещения, шт	2	
Напряжение, В	230	
Используемый охладитель	R-404A	
Масса, кг	160	200

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Электронный блок управления температуры от +5 до +15°С. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Основание витрины представляет собой охлаждаемую ванну с набором гостроемкостей, в которых можно хранить салаты. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

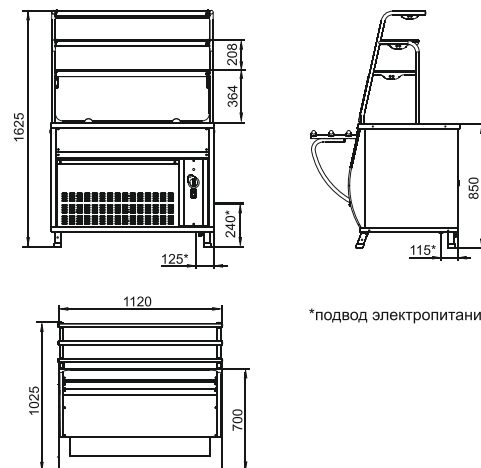


Прилавок-витрина холодильный
ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ





Прилавок холодильный (открытый)
ПВВ(Н)-70Т-НШ



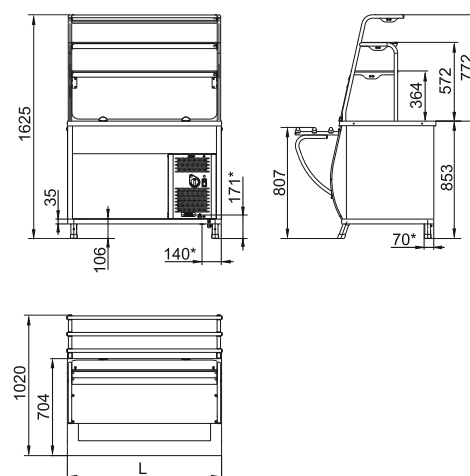
*подвод электропитания

Характеристики	ПВВ(Н)-70Т-НШ	ПВВ(Н)-70Т-01-НШ
Код изделия	1426	1427
Полезная площадь, м ² в т. ч. объем ванны, м	1,13	1,55
Полезный объем ванны, м ³	0,042	0,058
Установленная суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,399	0,436
Температура воздуха полезного объема ванны, °С	от 1 до 10	
Количество ламп освещения, шт	3	
Напряжение, В	230	
Используемый охладитель	R-404	
Масса, кг	130	160

Прилавок холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 1 до 10°С. Охлаждаемая ванна имеет большую полезную площадь и легко подвергается гигиенической обработке. Трехъярусная полка над прилавком, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, служит для выкладки неохлаждаемых блюд или напитков. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

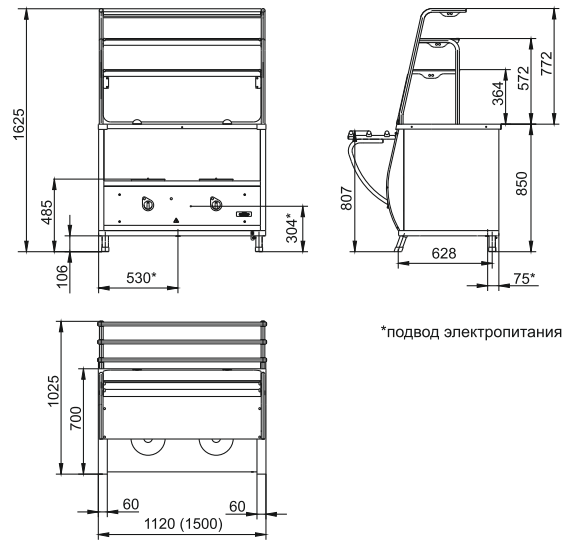


Прилавок холодильный (открытый)
ПВВ(Н)-70Т-01-НШ





**Мармит первых блюд ПМЭС-70Т
(2-конфорочный)**



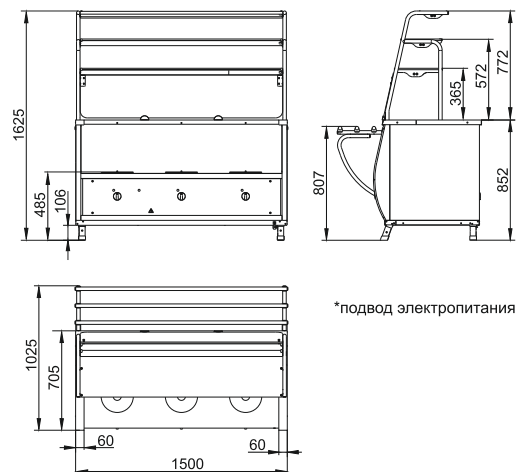
*подвод электропитания

Характеристики	ПМЭС-70Т	ПМЭС-70Т-01
Код изделия	1028	2373
Количество конфорок, шт	2	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт		
- конфорок	2x1,06=2,12	3x1,06=3,18
- ламп освещения	3x0,021=0,063	3x0,021=0,063
- суммарная	2,183	3,243
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин	20	20
Количество ламп подсветки, шт		3
Напряжение, В		400
L (длина), мм	1120	1500
Масса, кг	110	140

Прилавок-мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в налитных котлах и раздачи их потребителям. Регулировка мощности конфорок. Трёхъярусная полка над прилавком, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, обеспечивает большую полезную площадь для выкладки порционных блюд. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



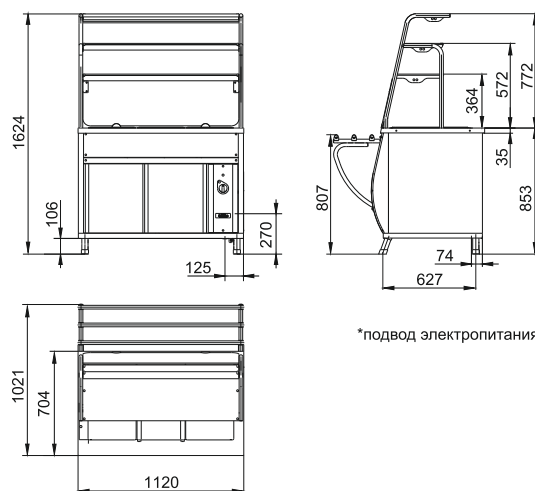
**Мармит первых блюд
ПМЭС-70Т-01 (3-конфорочный)**



*подвод электропитания



Мармит вторых блюд ЭМК–70Т (паровой)



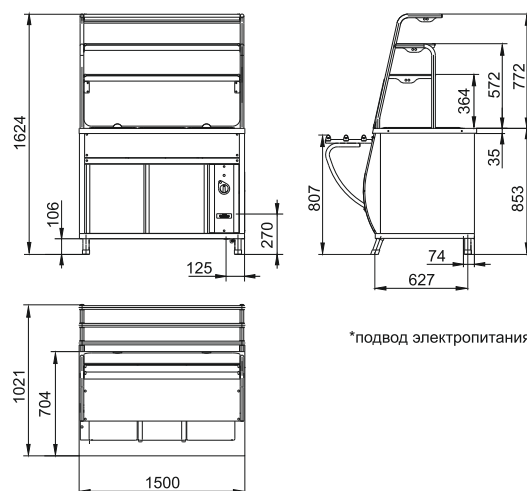
*подвод электропитания

Характеристики	ЭМК-70Т	ЭМК-70Т-01
Код изделия	1801022	1802372
Количество ПЭНов, шт	2	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,06	3,06
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25	30
Количество воды, заливаемое в ванну, л	10	15
Количество ламп освещения, шт	3	3
Напряжение, В	230	
L (длина), мм	1120	1500
Масса, кг	120	155

Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в gastronostках и раздачи их потребителям. Плавная регулировка температуры от +30 до +85°C. Способ обогрева gastronostок – горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются ПЭНы, расположенные под ванной. Внизу расположен нейтральный шкаф с дверками-купе для хранения кухонного инвентаря. Трехъярусная полка над мармитом, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд. Gastronostки отделены от посетителей перегородкой из закаленного стекла. Gastronostки и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



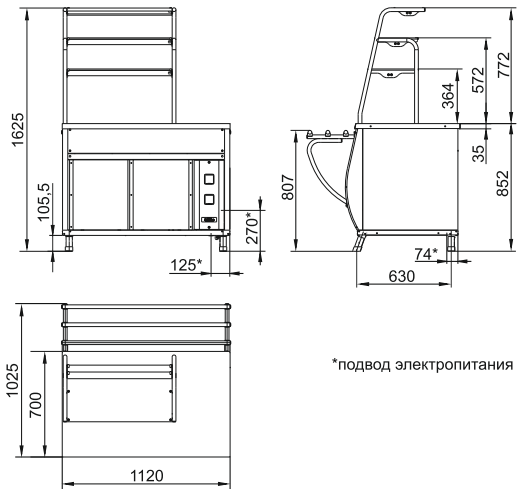
Мармит вторых блюд ЭМК -70Т-01 (паровой)



*подвод электропитания



Прилавок горячих напитков
ПГН-70Т

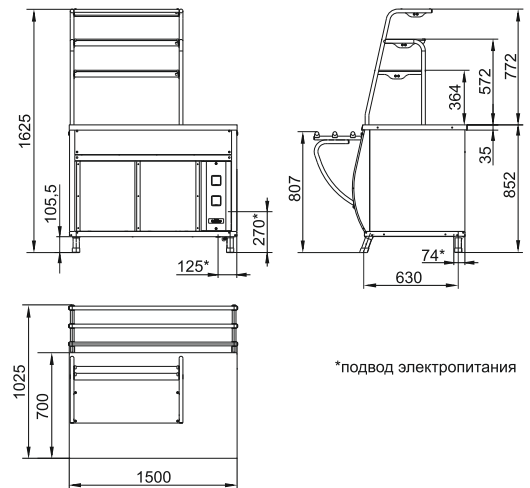


Характеристики	ПГН-70Т	ПГН-70Т-01
Код изделия	1065	2374
Розетка штепсельная, шт		2
Площадь полок	0,43	0,64
Напряжение, В		230
Масса, кг	70	85

Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Трехъярусная полка над прилавком, каждый уровень которой оборудован лампой подсветки, служит для выкладки порционных блюд или напитков. На прилавке установлены розетки 230В для подключения термостата или кипятильника. Внизу нейтральный шкаф с дверками-купе для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

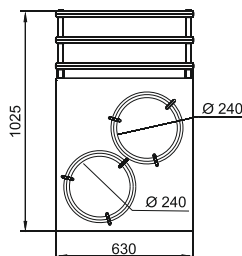
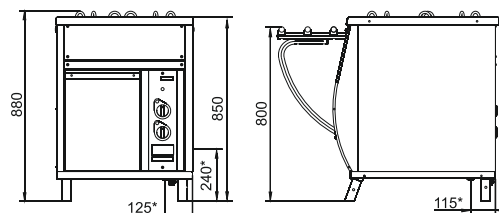


Прилавок горячих напитков
ПГН-70Т-01





Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70Т-80



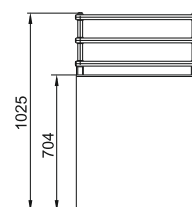
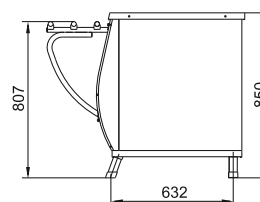
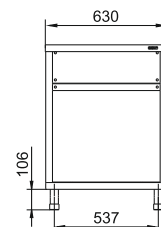
*подвод электропитания

Характеристики	ПТЭ-70Т-80
Код изделия	5761
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Номинальное напряжение, В	230
Расход эл. энергии для поддержания температуры тарелок 60 °С, кВт/ч	0,3
Время разогрева тарелок, мин	50
Максимальная загрузка тарелок 240 мм, шт	80
Количество ТЭН-ов, шт	2
Масса, кг	70

Подогреватель тарелок электрический кухонный предназначен для подогрева тарелок для первых и вторых блюд от 30 до 60°C и раздачи их в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания. Одновременная загрузка 80 тарелок для первых и вторых блюд. Пружинный механизм подъема тарелок, обеспечивающий наличие верхних тарелок на уровне столешницы. Регулируемые по высоте ножки.



Модуль нейтральный МН-70Т

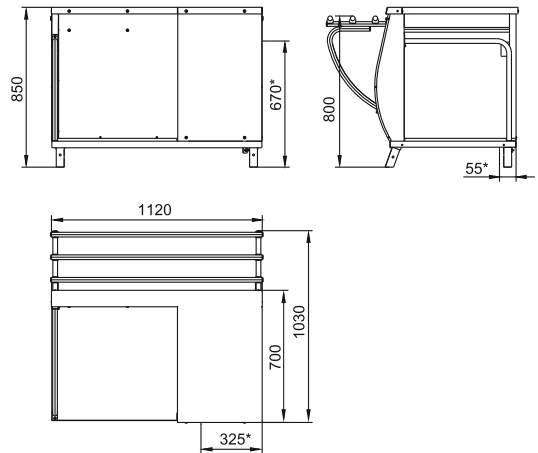


Характеристики	МН-70Т
Код изделия	3564
Масса	39

Модуль нейтральный используется в качестве нейтрального элемента в линии раздачи и предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Внизу - открытый шкаф для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Кабина кассовая КК-70Т

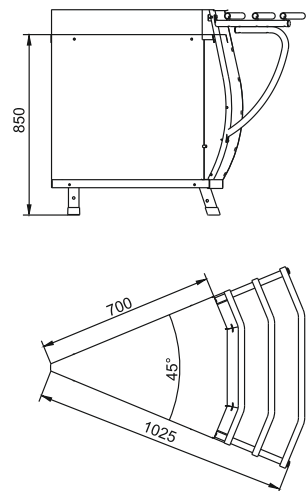


Характеристики	КК-70Т
Код изделия	801041
Розетка штепсельная, шт.	1
Напряжение, В	220
Масса	55

Кассовая кабина универсальная предназначена для установки на нем кассового аппарата и расчета с потребителями. Внизу имеется дополнительная полка и розетка 220 В для подключения кассового аппарата. Путем несложного монтажа можно установить кассовую кабину как в левом, так и в правом исполнении. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль поворотный наружный МП-45Т

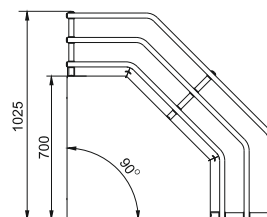
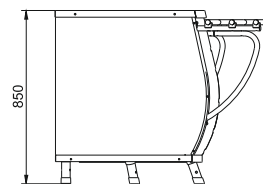


Характеристики	МП-45Т	МП-90Т
Код изделия	1101	1064
Масса	29	42

Модуль поворотный наружный служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Направляющие входят в комплект поставки.



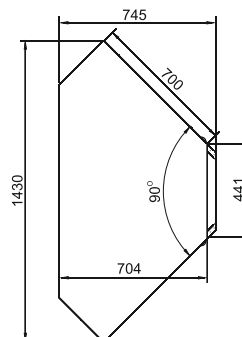
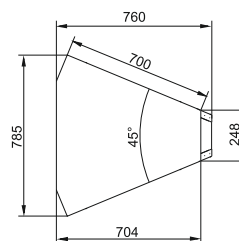
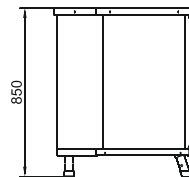
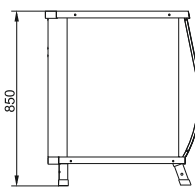
Модуль поворотный
наружный МП-90Т



Модуль поворотный наружный служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Направляющие входят в комплект поставки.



Модуль поворотный
внутренний МП-45Т-01



МП-45Т-01

Модуль поворотный внутренний служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.

МП-90Т-01

Модуль поворотный внутренний служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов.



Модуль поворотный
внутренний МП-90Т-01



Характеристики	МП-45Т-01	МП-90Т-01
Код изделия	801111	1040
Масса	31	46