



Производство оборудования для профессиональной кухни

17

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Нейтральное оборудование для
профессиональной кухни
от производителя



| | | | |
|---------------------------------|----|----------------------------------|----|
| ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ | | СТЕЛЛАЖИ | |
| ВЫТЯЖНЫЕ | 4 | ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ | 65 |
| ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ | 7 | для СУШКИ ПОСУДЫ | 68 |
| РАЗБОРНЫЕ | 8 | СПЕЦИАЛЬНЫЕ | 70 |
| КАРКАСНЫЕ | 11 | СКЛАДСКИЕ | 72 |
| ВОЗДУХОВОДЫ И ФАСОННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ | 12 | | |
| АКСЕССУАРЫ | 14 | | |
| | | | |
| ВАННЫ МОЕЧНЫЕ | | ШКАФЫ | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ | 16 | для ИНВЕНТАРЯ | 74 |
| КОТЛОМОЕЧНЫЕ | 20 | для ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА | 75 |
| СПЕЦИАЛЬНЫЕ | 22 | для ОДЕЖДЫ | 76 |
| РУКОМОЙНИКИ | 24 | | |
| КАНАЛИЗАЦИОННЫЕ УЛОВИТЕЛИ | 27 | | |
| | | | |
| СТОЛЫ | | ТЕЛЕЖКИ И ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ | 30 | СЕРВИРОВОЧНАЯ | 78 |
| КОНДИТЕРСКИЕ | 32 | для ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ | 78 |
| РАЗДЕЛОЧНЫЕ | 35 | ГРУЗОВЫЕ | 79 |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ | 36 | для ИНВЕНТАРЯ И ПРОДУКТОВ | 80 |
| для МЯСОПЕРЕРАБОТКИ | 38 | ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ СТАНДАРТНЫЕ | 81 |
| для ОТХОДОВ | 40 | ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ С НАПРАВЛЯЮЩИМИ | 82 |
| для ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН | 41 | для ПАРОКОНВЕКТОМатов | 82 |
| ПРОЧИЕ | 42 | для РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ | 83 |
| | | | |
| ТУМБЫ | | ПОЛКИ | |
| ВАННЫ-ТУМБЫ | 44 | КОНСОЛЬНЫЕ ОТКРЫТЫЕ | 86 |
| СТОЛЫ-ТУМБЫ | 46 | КОНСОЛЬНЫЕ СТАНДАРТНЫЕ | 87 |
| СТОЛ-ТУМБА ПОД КОФЕМАШИНУ | 48 | ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ | 88 |
| ВОЗМОЖНОЕ НАПОЛНЕНИЕ (ОПЦИИ) | 49 | НАСТОЛЬНЫЕ | 89 |
| | | СУШИЛКИ | 90 |
| | | | |
| БАРНЫЕ СТАНЦИИ | | ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ | |
| БАРНЫЕ СТАНЦИИ | 52 | КОЛОДЫ для РУБКИ | 92 |
| ВОЗМОЖНОЕ НАПОЛНЕНИЕ (ОПЦИИ) | 53 | ЛАРИ для ОВОЩЕЙ | 93 |
| СТАНДАРТНЫЙ РЯД | 54 | для МАСТЕРСКОЙ | 94 |
| | | для АВТОСЕРВИСА | 95 |
| | | ПРОТИВНИ | 96 |
| | | АКСЕССУАРЫ | 98 |
| | | | |
| ПОДСТАВКИ | | | |
| ПОДТОВАРНИКИ | 58 | | |
| ПОД ТЕПЛОВОЕ И МЕХАНИЧЕСКОЕ | 59 | | |
| ПОД ПЕЧЬ для ПИЦЦЫ | 60 | | |
| ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ | 61 | | |

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

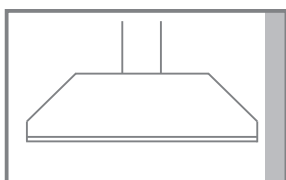
Приготовление пищи на предприятиях общественного питания сопровождается выделением дыма, паров воды и масел, повышением температуры в помещении. А приготовление на открытом огне увеличивает вероятность возгорания. Вывод отработанного воздуха, а также подача свежего воздуха осуществляется вытяжными (приточно – вытяжными) устройствами, установленными непосредственно над оборудованием для приготовления пищи.



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

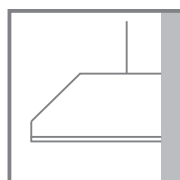
ШИРОКИЙ ВЫБОР

Успех заведения общественного питания во многом зависит от грамотного оснащения пространства кухни. Компания ФИНИСТ предлагает профессиональные решения для обустройства рабочих зон в ресторанах, барах, кафе и заведениях общественного питания.



ОСТРОВНЫЕ

Для решений, когда вытяжка расположена над островом в центре кухни.

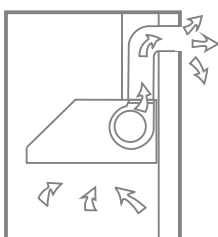


ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ

Рекомендованы для размещенного вдоль стен кухонного оборудования.

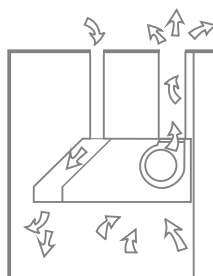
Отвод воздуха и рециркуляция

Все вытяжные зонты ФИНИСТ позволяют приспособлять их к особенностям кухни, в которой они устанавливаются.



РЕЖИМ ОТВОДА ВОЗДУХА

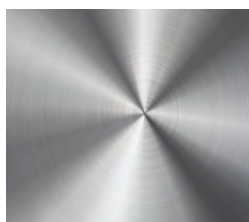
Воздух забирается из помещения и выводится наружу через вентиляционное отверстие. Используется в помещениях, где уже существует приточная вентиляция.



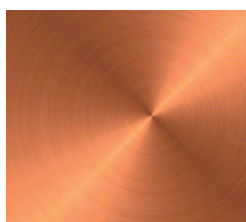
РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ

Теплый воздух с продуктами горения выводится из помещения наружу. Одновременно приток свежего воздуха компенсирует воздушный объем в помещении. Требуется дополнительная ветвь воздуховодов для подвода приточного воздуха.

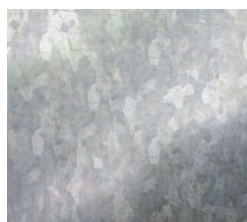
МАТЕРИАЛ КОРПУСА



Нержавеющая сталь



Медь

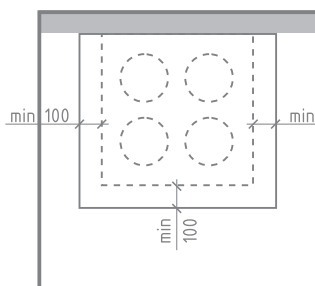


Оцинкованная сталь



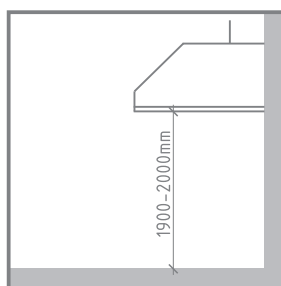
Сталь с полимерно-порошковым покрытием

ПОДБОР РАЗМЕРА ЗОНТА



ШИРИНА И ГЛУБИНА

Должны быть больше габаритных размеров оборудования, над которым располагается зонт, минимум на 100мм с каждой стороны



ВЫСОТА ПОДВЕШИВАНИЯ

1900-2000мм от уровня пола до нижней части зонта

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ НЕРЖАВЕЮЩИЕ

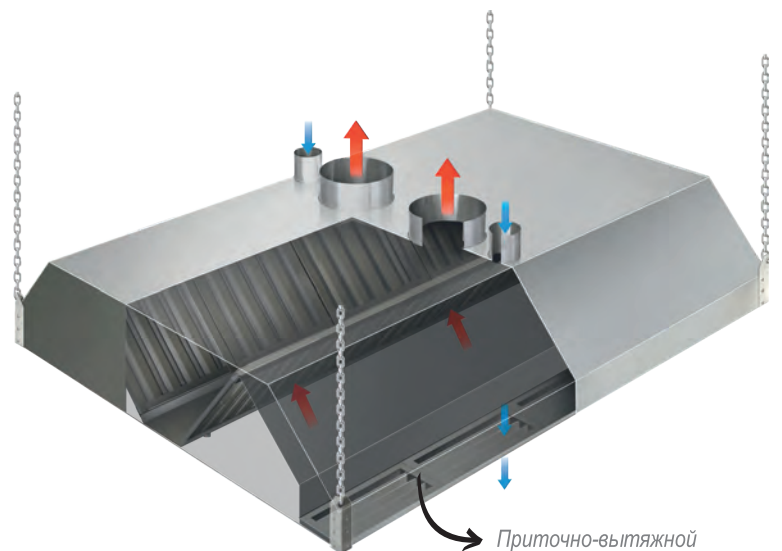
ПРОВЕРЕННЫЙ ВРЕМЕНЕМ КОНСТРУКТИВ,
ШИРОЧАЙШИЙ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Вентиляционный зонт – это обязательное оборудование для профессионального оснащения пространства кухни. Оно должно устанавливаться над каждым нагревательным прибором, включая плиты, блинницы, гриль, посудомоечные машины и т.п. Зонт отводит тепло, пар, продукты сгорания, которые неизбежно сопровождают работу теплового оборудования. Зонты не допускают распространения кухонных ароматов в зал, что наверняка оценят посетители вашего ресторана, кофейни, бара или кондитерской. Запахи мяса, рыбы, выпечки, гарь, испарения масла – все будет удаляться без следа. Также такая техника поможет создать комфортный микроклимат в помещении для плодотворной работы поваров. Вытяжной зонт безопаснее и эффективнее вытяжки, поскольку препятствует налипанию жира и дальнейшему его воспламенению.

В зависимости от габаритных размеров и специфики помещения вы можете выбрать вентиляционные зонты оптимального типа и габаритов. В каталоге представлены модели оборудования из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1,0 мм, которая отличается повышенными показателями износостойкости и прочности. Все вентиляционные зонты оснащаются лабиринтными жироулавливающими фильтрами и кранами для удаления жира.



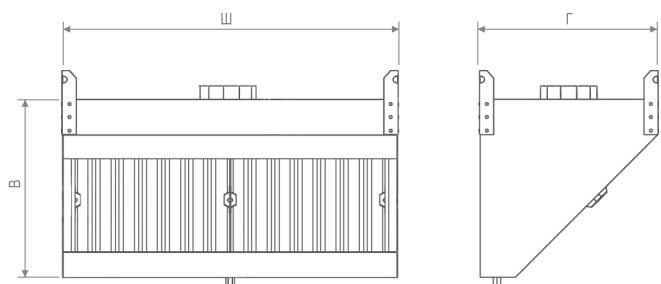
Вытяжной зонт



Приточно-вытяжной зонт

По желанию заказчика может комплектоваться:

- Искрогасителями
- Встроенным вентилятором
- Встроенным светильником
- Дополнительными крепежными материалами
- Дополнительной упаковкой для дальнейшей транспортировки



ЗВН-01
ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ,
ИМЕЕТ НЕБОЛЬШУЮ РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| ЗВН-01 | 500...2000x700x500 |

ЗВН-02
ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ,
ИМЕЕТ БОЛЬШУЮ ПЛОЩАДЬ ОХВАТА ИЛИ ЕСТЬ
ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВЫСОТЕ КРЕПЛЕНИЯ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ СВЕТИЛЬНИКОВ И ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| ЗВН-02 | 500...2000x(1000,1200)x500 |

ЗВН-03
ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ,
БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ СВЕТИЛЬНИКОВ И ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| ЗВН-03 | 500...2000x(1000,1200)x400 |

ЗВН-04
ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ОСТРОВНОЙ,
БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ СВЕТИЛЬНИКОВ И ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------------|
| ЗВН-04 | 1000...2000x(1600,1800,2000)x400 |



ЗПВН-01
ЗОНТ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ,
ИМЕЕТ НЕБОЛЬШУЮ РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| ЗВН-01 | 500...2000x700x500 |

ЗПВН-02
ЗОНТ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ,
ИМЕЕТ БОЛЬШУЮ ПЛОЩАДЬ ОХВАТА ИЛИ ЕСТЬ
ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ВЫСОТЕ КРЕПЛЕНИЯ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ СВЕТИЛЬНИКОВ И ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| ЗВН-02 | 500...2000x(1000,1200)x500 |

ЗПВН-03
ЗОНТ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ



ПРИСТЕННЫЙ МОНТАЖ,
БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ СВЕТИЛЬНИКОВ И ВЕНТИЛЯТОРА

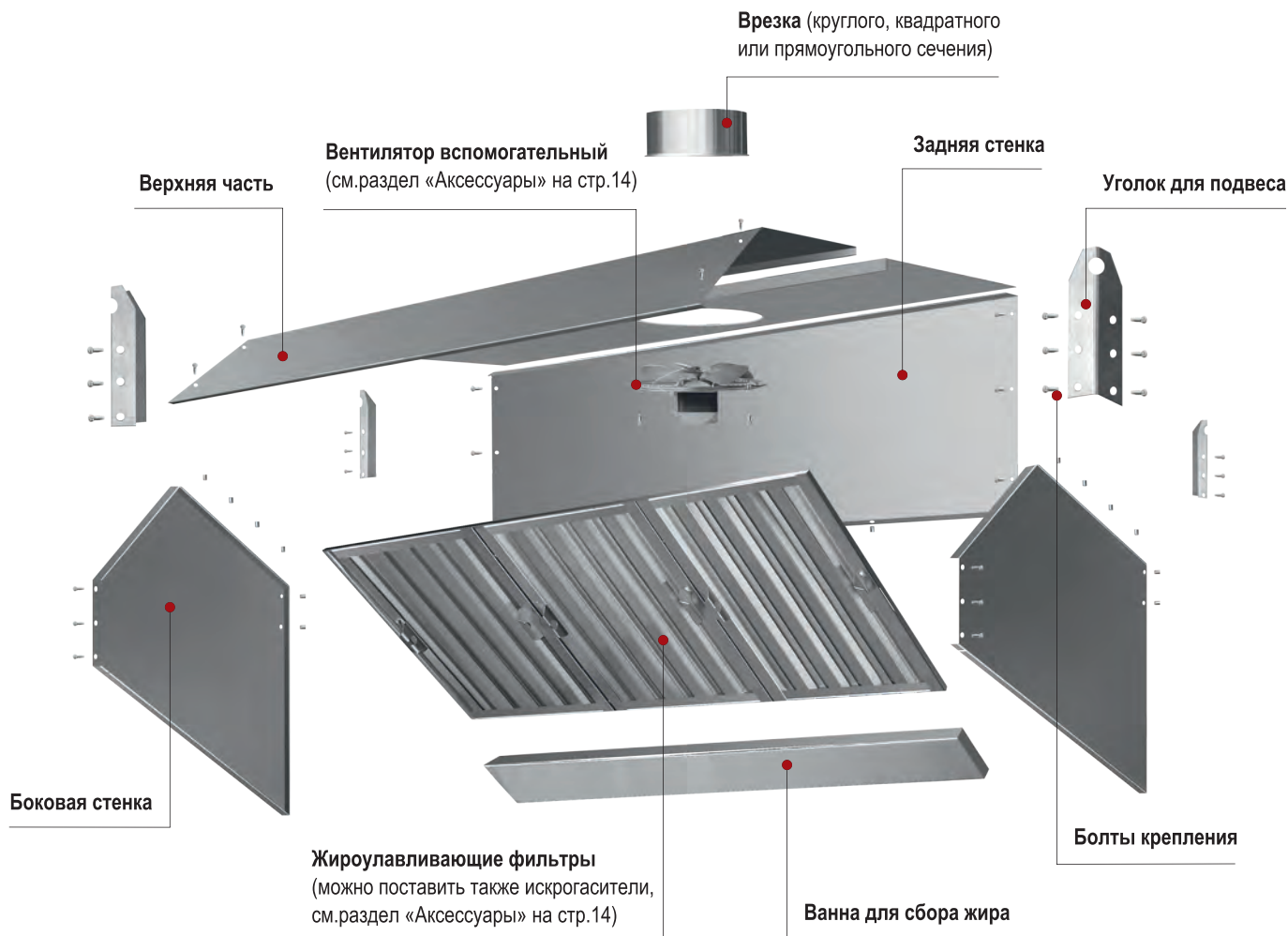
| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| ЗВН-03 | 500...2000x(1000,1200)x400 |

ЗПВН-04
ЗОНТ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ НЕРЖАВЕЮЩИЙ




ОСТРОВНОЙ,
БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ,
ВОЗМОЖНО ВСТРАИВАНИЕ СВЕТИЛЬНИКОВ И ВЕНТИЛЯТОРА

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------------|
| ЗВН-04 | 1000...2000x(1600,1800,2000)x400 |




| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Габаритные размеры в упаковке* (ШхГхВ),мм | Вес, кг | Эскиз |
|----------------------------|-------------------------------------------|---------|-------|
|----------------------------|-------------------------------------------|---------|-------|

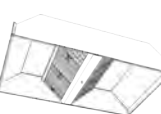
Зонты вытяжные разборные ЗВН-02

| | | | |
|---------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000x1000x500 | 1000x700x150 | 28,7 |  |
| 1200x1000x500 | 1200x700x150 | 33,8 | |
| 1400x1000x500 | 1400x700x150 | 39,1 | |
| 1600x1000x500 | 1600x700x150 | 42,3 | |

Зонты вытяжные разборные ЗВН-03


| | | | |
|---------------|--------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000x1000x400 | 1000x600x150 | 26,8 |  |
| 1200x1000x400 | 1200x600x150 | 31,7 | |
| 1400x1000x400 | 1400x600x150 | 36,9 | |
| 1600x1000x400 | 1600x600x150 | 40,0 | |

Зонты вытяжные разборные ЗВН-04


| | | | |
|---------------|---------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000x1000x400 | 1000x650x200 | 41,9 |  |
| 1000x1600x400 | 1000x850x200 | 48,2 | |
| 1000x1800x400 | 1000x950x200 | 50,9 | |
| 1000x2000x400 | 1000x1050x200 | 53,5 | |

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Габаритные размеры в упаковке* (ШхГхВ),мм | Вес, кг | Эскиз |
|----------------------------|-------------------------------------------|---------|-------|
|----------------------------|-------------------------------------------|---------|-------|

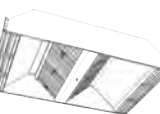
Зонты приточно-вытяжные разборные ЗПВН-02

| | | | |
|---------------|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000x1000x500 | 1000x750x200 | 29,6 |  |
| 1200x1000x500 | 1200x750x200 | 34,6 | |
| 1400x1000x500 | 1400x750x200 | 39,9 | |
| 1600x1000x500 | 1600x750x200 | 43,1 | |

Зонты приточно-вытяжные разборные ЗВН-03

| | | | |
|---------------|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000x1000x400 | 1000x650x200 | 27,7 |  |
| 1200x1000x400 | 1200x650x200 | 32,6 | |
| 1400x1000x400 | 1400x650x200 | 37,7 | |
| 1600x1000x400 | 1600x650x200 | 40,8 | |

Зонты приточно-вытяжные разборные ЗВН-04

| | | | |
|---------------|---------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000x1400x400 | 1000x800x250 | 42,8 |  |
| 1000x1600x400 | 1000x900x250 | 49,1 | |
| 1000x1800x400 | 1000x1000x250 | 51,8 | |
| 1000x2000x400 | 1000x1100x250 | 54,4 | |

* Высота упаковки зонты, укомплектованного врезкой, на 50мм больше

РАЗБОРНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ

КОМПАКТНОСТЬ,
ЭКОНОМНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ,
ЛЕГКО РАЗОБРАТЬ ДЛЯ ПЕРЕЕЗДА НА НОВУЮ ПЛОЩАДКУ

Разборные вентиляционные зонты дешевле при транспортировке. Чем дальше везём, тем больше выгода. В среднем расходы по доставке сокращаются в 3-4 раза.

Без потери эксплуатационных свойств зонты можно собирать и разбирать несколько раз. При переезде ресторана (или другого заведения, где ими пользуются) на другую площадку зонты легко разобрать, проще вынести и дешевле перевезти на новое место. Сборка одного зонта у неподготовленного человека при помощи шуруповерта и инструкции занимает 10-15 минут. Этот процесс незначительно увеличивает время монтажа оборудования на объекте и поэтому не ведёт к сильному удорожанию монтажных работ.

Разборные вентиляционные зонты компактны. Они занимают мало места на складе, что позволяет круглосуточно держать под рукой всю линейку стандартных размеров данного оборудования.



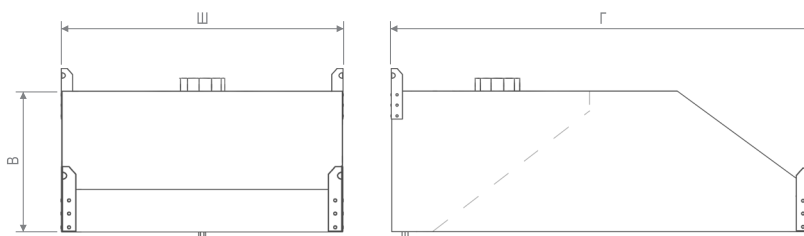
Варианты надёжной упаковки:

Чтобы изделие дошло до покупателя в первозданном виде, мы продумали его упаковку. В этом вопросе у Вас есть выбор.

Вариант №1: стрейчплёнка.

Вариант №2: упаковка в гофрокартон + стрейчплёнку. Привычный и популярный вариант. Весьма не идеален, поскольку отношение к грузу в транспортных компаниях оставляет желать лучшего. Поэтому мы разработали упаковку из дерева, для лучшей сохранности именно разборных зонтов. И так,

Вариант №3: дерево - дороже, но и на порядок надёжнее.



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ЗВН-05

СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРЕДЫДУЩИХ СЕРИЙ, ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ



Вентиляционные зонты новой серии ЗВН-05 собрали в себе главные преимущества своих предшественников.

Конструктив, обеспечивающий прекрасную производительность (от ЗВН-03). Удобная форма для установки в помещениях с небольшой высотой потолка (от ЗВН-02). Яркие точечные светильники (от зонтов исполнения "ПРЕМИУМ"). Эти характеристики, собранные в одном изделии, делают его действительно уникальным и безусловно полезным на каждой профессиональной кухне.

Изготавливается полностью из высококачественной нержавеющей стали и оснащается новой системой подвеса.

| Артикулы аналогов | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------------|----------------------------|
| Зонты вытяжные, ЗВН-05 | |
| МВО-А (МСВ) ЗВП/ЗПВ | 500...2000х(1000,1200)х400 |

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ИСПОЛНЕНИЯ «ПРЕМИУМ»

ПРЕКРАСНО ПОДХОДИТ ДЛЯ УСТАНОВКИ НА «ОТКРЫТОЙ» КУХНЕ
НОВАЯ СИСТЕМА СКРЫТОГО КРЕПЕЖА



Вентиляционные зонты исполнения "ПРЕМИУМ" в первую очередь предназначены для установки на "первой линии", открытой кухне или залах, где их будут наблюдать гости заведения.

Изготавливаются полностью из нержавеющей стали. Их главная отличительная особенность (в сравнении с линейкой стандартных вентиляционных зонтов ФИНИСТ) - отсутствие клёпок на лицевой стороне зонта. Виден только сварной шов - это делает его визуально более привлекательным. Зонты "ПРЕМИУМ" с принципиально иной, скрытой системой подвеса.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Вытяжные зонты исполнения «Премиум» | |
| ЗВН-02,03,04,05 | 500...2000х(1000,1200)х400,500 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

КАРКАСНЫЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ЗОНТЫ

ОСОБО ВЫСОКАЯ ПРОЧНОСТЬ,
ВОЗМОЖНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЦЕЛЬНЫХ ЗОНТОВ БОЛЬШИХ ГАБАРИТОВ

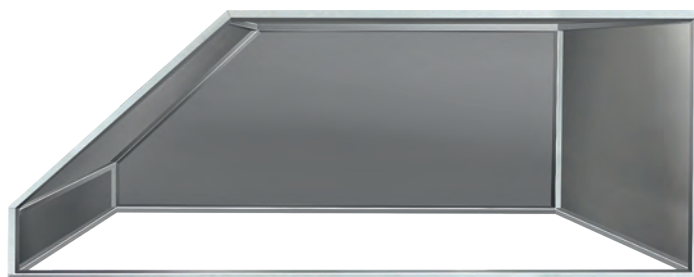
Представляют собой вентиляционный короб, смонтированный на жёсткий каркас из профильной трубы. В нём, также как и в обычном зонте, устанавливаются устройства вытяжки (жироуловители и искрогасители) и притока (рассекатели).

Внутренний каркас зонты может быть выполнен из профильной нержавеющей трубы или трубы с полимерно - порошковым покрытием. Облицовывается каркас нержавеющей листовой сталью.

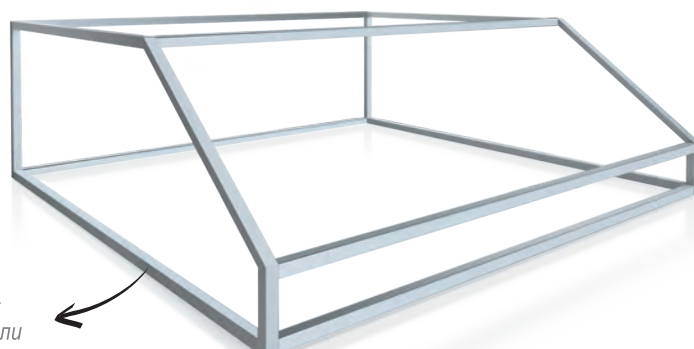
Жёсткий каркас позволяет не опасаться деформации вентиляционных зонтов. Это особенно важно при монтаже оборудования с большими габаритами. Каркас делает зонт тяжелее и поэтому рекомендуется заблаговременно предусмотреть варианты крепежа .

При изготовлении зонты с каркасом из стали с полимерно - порошковым покрытием возникает ряд особенностей, которые необходимо учитывать при использовании. Высокая концентрация влаги может вызвать коррозию каркаса при установке зонты над оборудованием с высоким содержанием водяных паров в вентилируемом воздухе. Также с особым вниманием следует относиться к обязательной чистке - не рекомендуется промывать его большим количеством воды.

Рекомендуемое оборудование, над которым устанавливают зонт: ванны моечные, зона приготовления пищи (плиты, пароконвектоматы, сковороды), блинницы, гриль, посудомоечная машина.



Каркас из нержавеющей стали



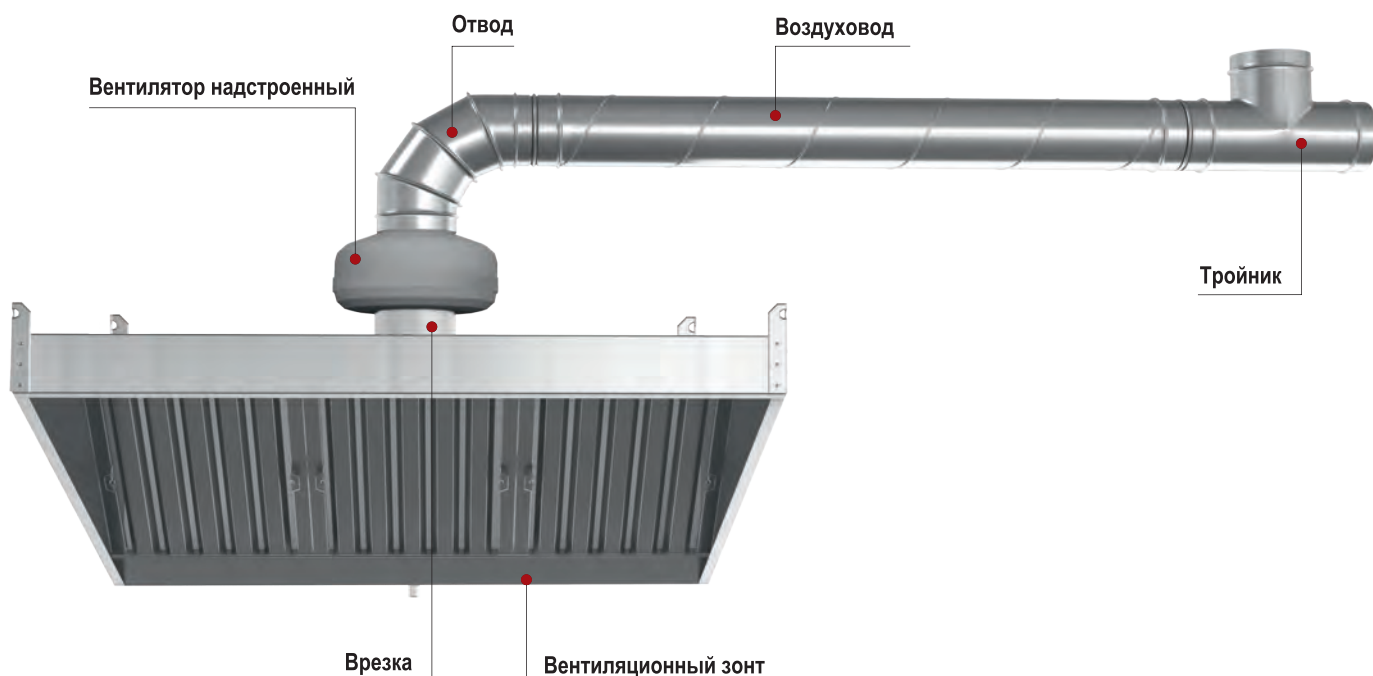
Каркас из стали с полимерным покрытием

Технические характеристики:

- Каркас: труба 25x25мм из нержавеющей стали или стали с полимерно-порошковым покрытием
- Оснащён встроенным краном для удаления жира
- Возможно встраивание вентилятора

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СОСТАВЛЯЮЩИЕ ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ СИСТЕМЫ



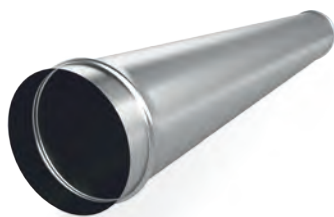
Любая, даже самая простая система вентиляции нуждается в профессиональном подходе. Вычисляется необходимый воздухообмен, выполняется расчёт сечений воздуховодов, чтобы вентиляционные каналы не испытывали избыточную нагрузку и система работала слажено.

С самого начала важно учесть:

- Зонт: его тип, размеры, количество врезок, наличие вентилятора;
- Рабочие элементы (поскольку не все они обязательны, и их использование зависит от целевого назначения помещения);
- Фасонные части и воздуховоды: их количество и виды будут зависеть от установленного на производстве оборудования и его расположения.

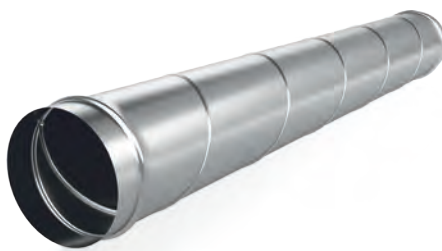
Технические просчеты, снижение мощности, неграмотная установка чреваты финансовыми потерями. Чтобы быть уверенным в надёжности системы вентиляции и пожаротушения, все работы должны производиться квалифицированными специалистами организации, которая сможет обеспечить их выполнение на высоком профессиональном уровне. И компания ФИНИСТ готова Вам в этом помочь.

КРУГЛЫЕ ПРЯМОШОВНЫЕ ВОЗДУХОВОДЫ



ОБЛАДАЮТ МЕНЬШИМ СОПРОТИВЛЕНИЕМ ПРОХОДЯЩЕМУ ВОЗДУХУ ПО СРАВНЕНИЮ СО СПИРАЛЬНО-НАВИВНЫМИ ВОЗДУХОВОДАМИ

КРУГЛЫЕ СПИРАЛЬНО-НАВИВНЫЕ ВОЗДУХОВОДЫ

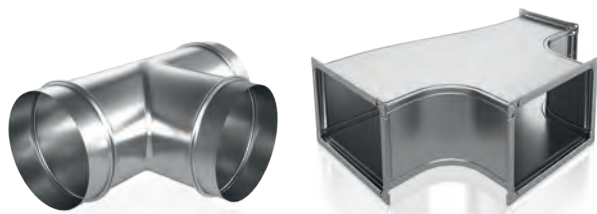


Ø100 - 1250мм
БОЛЬШАЯ ВАРИАНТИВНОСТЬ ПО ДЛИНЕ ИЗДЕЛИЯ

ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ВОЗДУХОВОДЫ



ПРАКТИЧЕСКИ В 2 РАЗА УДЕШЕВЛЯЮТ ЗАТРАТЫ НА УСТРОЙСТВО СИСТЕМ ВЕНТИЛЯЦИИ (□ = ○○ АНАЛОГИЧНОЙ ВЫСОТЫ). СНИЖАЮТСЯ РАСХОДЫ НА КРЕПЁЖ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ.

ТРОЙНИКИ

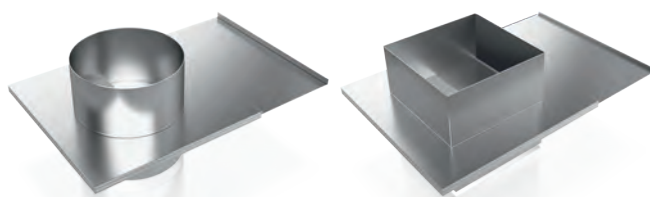
ПРИСОЕДИНЕНИЕ ОТВЕТВЛЕНИЙ К ОСНОВНОМУ КАНАЛУ

КРЕСТОВИНЫ

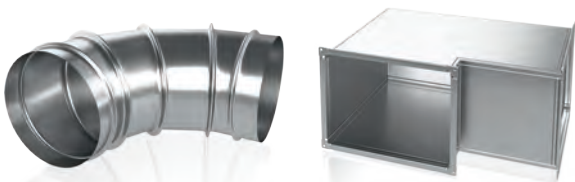
ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ ВОЗДУХОВОДОВ МЕЖДУ СОБОЙ И РАВНОМЕРНОГО РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ

ДРОССЕЛЬ-КЛАПАНЫ

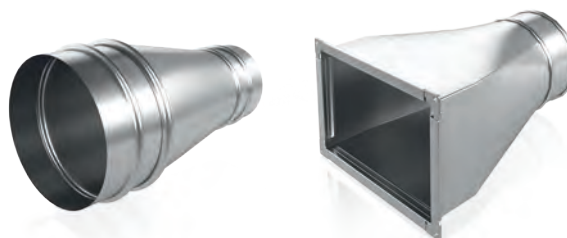
ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ РАСХОДА ВОЗДУХА В СИСТЕМЕ И ВЫРАВНИВАНИЯ АЭРОДИНАМИЧЕСКОГО СОПРОТИВЛЕНИЯ.

ШИБЕРЫ

ДЛЯ ОТСЕКЕНИЯ ВЕТКИ ВОЗДУХОВОДА ОТ ОБЩЕЙ СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ. РЕГУЛИРОВАНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ В РАЗЛИЧНЫХ СИСТЕМАХ

ОТВОДЫ

ДЛЯ ПЛАВНОГО НАПРАВЛЕНИЯ СИСТЕМЫ ВОЗДУХОВОДА ПОД УГЛОМ ПО ГОРИЗОНТАЛИ ИЛИ ВЕРТИКАЛИ

ПЕРЕХОДЫ

ПЕРЕХОД С ВОЗДУХОВОДА МЕНЬШЕГО ПО ПЛОЩАДИ СЕЧЕНИЯ НА БОЛЬШЕЕ. ИЛИ С ПРЯМОУГОЛЬНОГО НА КРУГЛОЕ



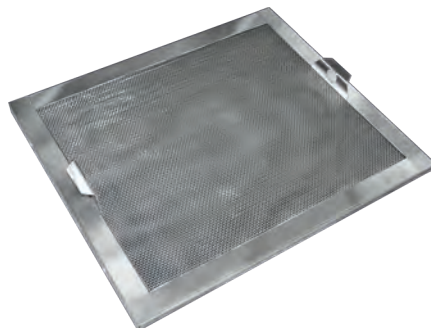
**ФИЛЬТР
ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИЙ**



Масло и жиры осаживаются на стенках лабиринтного фильтра и не засоряют воздухопроводы.

Габаритные размеры:
450x450, 600x600 мм

ИСКРОГАСИТЕЛЬ



Снабжён ручками для удобства установки и съёма для очистки.

Габаритные размеры:
450x450, 600x600 мм

КАССЕТНЫЙ ИСКРОГАСИТЕЛЬ



Внутри три искрогасительных фильтра, уменьшающих вероятность проникновения горящих искр в вентиляционную систему. может комплектоваться врезками различного диаметра.

КОМПЛЕКТ ДЛЯ МОНТАЖА



Цепь - 4 м, дюбель - 4 шт, карабин - 4 шт.

**РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ
ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА**



Сила тока - 1,5А.

ВСТРОЕННЫЙ СВЕТИЛЬНИК



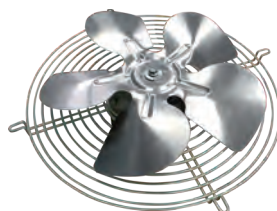
Длина 640 и 1240 мм

НАДСТРОЕННЫЙ ВЕНТИЛЯТОР



| Производительность, м³/ч | Габариты (диаметр/высота), мм | Мощность, кВт |
|--------------------------|-------------------------------|---------------|
| 750 | 160/239 | 0,10 |
| 950 | 200/226 | 0,18 |
| 1000 | 250/203 | 0,18 |
| 1700 | 315/232 | 0,30 |

**ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЙ
(ПОДАЮЩИЙ) ВЕНТИЛЯТОР**



Увеличивает производительность стационарных вытяжных систем. Рекомендуется использовать совместно с другими видами вентиляторов

| Производительность, м³/ч | Габариты (диаметр/высота), мм | Мощность, кВт |
|--------------------------|-------------------------------|---------------|
| 500 | 280/120 | 0,036 |

ТОЧЕЧНЫЙ СВЕТИЛЬНИК



Габаритные размеры: Ø100 мм (посадочный Ø80 мм), высота 18 мм
Площадь освещения: 7 м².
Тип лампы: светодиод
Тип цоколя: Gx53.
Мощность: 0,13кВт (аналог галоген – 0,75кВт)
Рабочее напряжение: 220 В

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

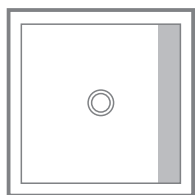
Профессиональные моечные ванны предназначены для баров, ресторанов, столовых, гостиниц и других предприятий общественного питания, где не обойтись без оборудования для мытья посуды и инвентарных принадлежностей. Ассортиментный ряд включает в себя ванны с цельнотянутыми и сварными моечными отделениями. Материалом для изготовления каркаса из профильного уголка или трубы может послужить нержавеющая сталь, оцинкованная или сталь с полимерно-порошковым покрытием.



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

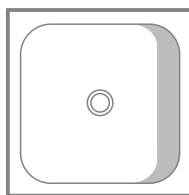
ШИРОКИЙ ВЫБОР

Успех заведения общественного питания во многом зависит от грамотного оснащения пространства кухни. Компания ФИНИСТ предлагает профессиональные решения для обустройства рабочих зон в ресторанах, барах, кафе и заведениях общественного питания.



СВАРНЫЕ

Для кратковременной нагрузки: мытья посуды, продуктов и инвентаря. Имеют отгибы, которые исключают травмирование персонала.

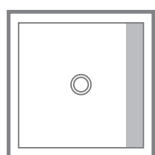


ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

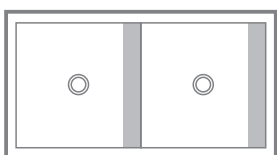
Имеют особую технологию производства. Их штамповка осуществляется на прессах с повышенными показателями мощности, что обеспечивает в дальнейшем надежность конструкции, ее повышенную прочность и абсолютную герметичность. Для мытья посуды, продуктов и инвентаря, подходит для разморозки продуктов.

Количество моек

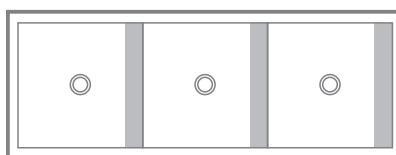
Ванны могут быть различной конфигурации: с одной, двумя, тремя или другим количеством секций, а также варианты со столом.



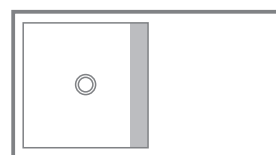
ОДНО-СЕКЦИОННЫЕ



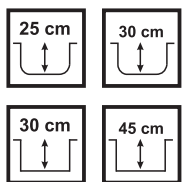
ДВУХСЕКЦИОННЫЕ



ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ

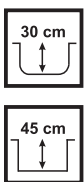


СО СТОЛОМ



Различная глубина

ФИНИСТ предлагает мойки различной глубины. Сварная мойка может быть глубиной до 450мм (в стандартном исполнении 300мм), а цельнотянутая 250 или 300мм в зависимости от размеров мойки.



МАТЕРИАЛ КАРКАСА

ПРОФИЛЬНЫЙ УГОЛОК

ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА



СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»

Уголок из стали с полимерно-порошковым покрытием

Разборный каркас

СЕРИЯ «ЛАЙТ»

Уголок из оцинкованной стали

Разборный каркас

СЕРИЯ «НОРМАЛ»

Уголок из нержавеющей стали

Разборный каркас

СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Труба с полимерно-порошковым покрытием сечением 25x25мм

Сварной каркас

СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Нержавеющая труба сечением 25x25мм и 40x40мм

Сварной каркас

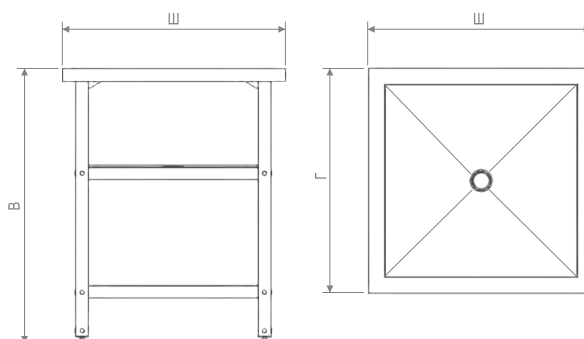
ВАННА МОЕЧНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ МЕТАЛЛ,
ШИРОКИЙ РАЗМЕРНЫЙ РЯД

Помыть посуду, продукты или инвентарь - то, насколько быстро и эффективно персонал справляется с этими задачами, сильно влияет на работу заведения.

Горы грязной посуды, плохо отмывающиеся раковины и тому подобные нюансы влияют не только на скорость работы персонала, но и на санитарные условия приготовления пищи.

Используется для мытья посуды, продуктов и инвентаря. Ванны из пищевой нержавеющей стали легко отмываются от грязи и жира, выдерживают высокие температуры и не вступают в реакции с моющими веществами и продуктами. Ванны могут поставляться как в собранном, так и разобранном виде.

В зависимости от особенностей оснащаемого помещения Вы можете выбрать моечные ванны различной конфигурации и габаритных размеров. Наличие нескольких отделений в одной ванне позволит организовать пространство кухни наиболее эргономично.

**Технические характеристики:**

- Одно, два или три моечных отделения, а также вариант совмещения моечной ванны с рабочей поверхностью
- По желанию заказчика ванна может быть с бортом и отверстием для смесителя
- Регулируемые опоры

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!



1 КОЛИЧЕСТВО СЕКЦИЙ:

2 СЕРИИ И ИХ АРТИКУЛ:

ОДНОСЕКЦИОННЫЕ

СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»/ ВМБц-1

ДВУХСЕКЦИОННЫЕ

СЕРИЯ «ЛАЙТ»/ ВМЛц-2

ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ МОЙКА



3 ОПИСАНИЕ КАРКАСА:

РАЗБОРНЫЙ, УГОЛОК ИЗ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

РАЗБОРНЫЙ, УГОЛОК ИЗ ОЦИНКОВАННОЙ СТАЛИ

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| Односекционные, цельнотянутая мойка | |
| 500х500х860 | 400х400х250 |
| 600х500х860 | 500х400х250 |
| 600х600х860 | 500х500х300 |

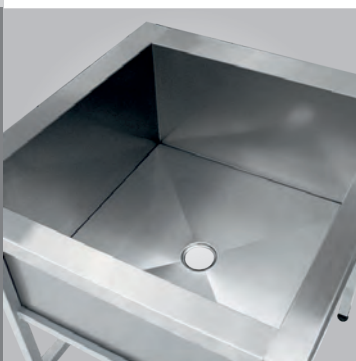
| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| Двухсекционные, цельнотянутая мойка | |
| 1000х500х860 | 400х400х250 |
| 1160х500х860 | 500х400х250 |
| 1160х600х860 | 500х500х300 |

4 СЕРИИ И ИХ АРТИКУЛ:

СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»/ ВМБ-1

СЕРИЯ «ЛАЙТ»/ ВМЛ-2

СВАРНАЯ МОЙКА



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Односекционные, сварная мойка | |
| 500х500х860 | 400х400х300 |
| 600х600х860 | 500х500х300 |
| 700х700х860 | 600х600х300 |
| 1000х700х860 | 900х600х300 |
| 1200х700х860 | 1100х600х300 |

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Двухсекционные, сварная мойка | |
| 1000х500х860 | 450х400х300 |
| 1000х600х860 | 450х500х300 |
| 1200х500х860 | 550х400х300 |
| 1200х600х860 | 550х500х300 |
| 1200х700х860 | 550х600х300 |
| 1300х700х860 | 600х600х300 |
| 1400х500х860 | 650х400х300 |
| 1400х700х860 | 650х600х300 |
| 1600х700х860 | 750х600х300 |

ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ

СЕРИЯ «НОРМАЛ»/ ВМНц-3



УГОЛОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| Трёхсекционные, цельнотянутая мойка | |
| 1500х500х860 | 400х400х250 |
| 1700х500х860 | 500х400х250 |
| 1700х600х860 | 500х500х300 |

ОДНОСЕКЦИОННЫЕ СО СТОЛОМ

СЕРИЯ «ЭКОНОМ»/ ВМЭсц-1



СВАРНОЙ, ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| Со столом, одна цельнотянутая мойка | |
| 1000х500х860 | 500х400х250 |
| 1000х600х860 | 500х500х300 |
| 1200х600х860 | 500х500х300 |

ДВУХСЕКЦИОННЫЕ СО СТОЛОМ

СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»/ ВМПсц-2



СВАРНОЙ, ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|-------------------------------------------|---------------------------|
| Со столом, две цельнотянутые мойки | |
| 1500х500х860 | 500х400х250 |
| 1500х600х860 | 500х500х300 |
| 1700х600х860 | 500х500х300 |

СЕРИЯ «НОРМАЛ»/ ВМН-3



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Трёхсекционные, сварная мойка | |
| 1500х500х860 | 460х400х300 |
| 1600х700х860 | 500х600х300 |
| 1900х600х860 | 600х500х300 |
| 1900х700х860 | 600х600х300 |
| 2000х700х860 | 630х600х300 |

СЕРИЯ «ЭКОНОМ»/ ВМЭс-1



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Со столом, одна сварная мойка | |
| 1000х500х860 | 500х400х250 |
| 1000х700х860 | 500х600х300 |
| 1200х600х860 | 500х500х300 |
| 1200х700х860 | 500х600х300 |
| 1400х600х860 | 500х500х300 |
| 1500х700х860 | 500х600х300 |
| 1700х700х860 | 500х600х300 |

СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»/ ВМПс-2



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Со столом, две сварные мойки | |
| 1300х500х860 | 500х400х250 |
| 1300х700х860 | 500х600х300 |
| 1500х600х860 | 500х500х300 |
| 1500х700х860 | 500х600х300 |
| 1700х600х860 | 500х500х300 |
| 1800х700х860 | 500х600х300 |
| 2000х700х860 | 500х600х300 |

ВАННЫ КОТЛОМОЕЧНЫЕ - ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ ЁМКОСТЬ

УДОБНАЯ В САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ МОЙКА,
ПРОЧНЫЙ КАРКАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ

ОДНОСЕКЦИОННЫЕ



ДВУХСЕКЦИОННЫЕ

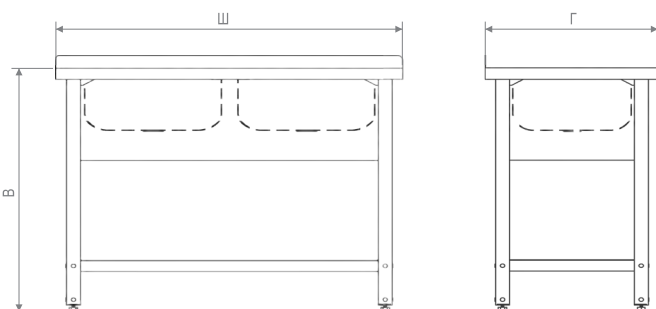


Используются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, кастрюль, баков и инвентаря. Допустимо использовать в медицинских учреждениях. Металл моечных отделений устойчив к воздействию ультрафиолета и хлорсодержащих составов, применяемых для санитарной обработки.

Выполнены полностью из пищевой нержавеющей стали. Каркас сварной из профильной трубы. Регулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей пола.

Поставляются в собранном виде.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Габариты моечного отделения (ШхГхВ) |
|------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Ванна котломоечная односекционная | | |
| ВКц-1 | 1160x700x860 | 960x510x420 |
| Ванна котломоечная двухсекционная | | |
| ВКц-2 | 1550x700x860 | 700x500x400 |



Дополнительно комплектуются:

- Одним бортом вдоль стены или несколькими с нужных сторон
- Объёмным бортом
- Отверстием для смесителя
- Душирующим устройством
- Сифоном

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ВАННЫ КОТЛОМОЕЧНЫЕ - СВАРНАЯ ЁМКОСТЬ

 СВАРНАЯ МОЙКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ТОЛЩИНОЙ 1ММ,
РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ КАРКАСОВ

Используются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, кастрюль, баков и инвентаря.

Моечное отделение ванн изготавливается из высококачественной пищевой нержавеющей стали толщиной 1мм, комплектуется сливным сифоном. Регулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей пола.

Поставляются как в собранном, так и разобранном виде.

Материал и серии каркасов см. [страницу 16](#).

| Наименование/серия | Габаритные размеры (ШхГхВ), мм | Габариты моечного отделения (ШхГхВ) |
|--------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
|--------------------|--------------------------------|-------------------------------------|

Ванна котломоечная односекционная

| | | |
|-------------------|--------------|--------------|
| ВКБ-1 / «Бюджет» | 800x800x860 | 700x700x450 |
| ВКЛ-1 / «Лайт» | 1000x800x860 | 900x700x450 |
| ВКН-1 / «Нормал» | 1350x700x860 | 1250x600x450 |
| ВКЭ-1 / «Эконом» | 1200x800x860 | 1100x700x450 |
| ВКП-1 / «Премиум» | 1550x800x860 | 1450x700x450 |

Ванна котломоечная двухсекционная

| | | |
|------------------|--------------|-------------|
| ВКБ-2 / «Бюджет» | 1500x800x860 | 700x700x450 |
| ВКЛ-2 / «Лайт» | 1600x800x860 | 750x700x450 |
| ВКН-2 / «Нормал» | 1700x800x860 | 800x700x450 |
| ВКЭ-2 / «Эконом» | 1800x800x860 | 850x700x450 |

Ванна котломоечная трёхсекционная

| | | |
|-------------------|--------------|-------------|
| ВКБ-3 / «Бюджет» | 2200x800x860 | 700x700x450 |
| ВКЛ-3 / «Лайт» | 2300x800x860 | 730x700x450 |
| ВКН-3 / «Нормал» | 2300x800x860 | 730x700x450 |
| ВКЭ-3 / «Эконом» | | |
| ВКП-3 / «Премиум» | | |

Дополнительно комплектуются:

- Одним бортом вдоль стены или несколькими с нужных сторон
- Объёмным бортом
- Отверстием под смеситель
- Душирующим устройством
- Сифоном



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ОДНОСЕКЦИОННЫЕ

ДВУХСЕКЦИОННЫЕ

ТРЁХСЕКЦИОННЫЕ

ВАННА ДЛЯ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ЯИЦ

ЧЕТЫРЕ СЕКЦИИ
ЧЕТЫРЕ ОТДЕЛЬНЫХ СЛИВА



Ёмкость для яиц
из нержавеющей
стали

Используется на предприятиях общественного питания. Яйца опускают поочередно в секцию с дезинфицирующим раствором, затем – в секцию с раствором соды и после этого – в секцию с проточной водой.

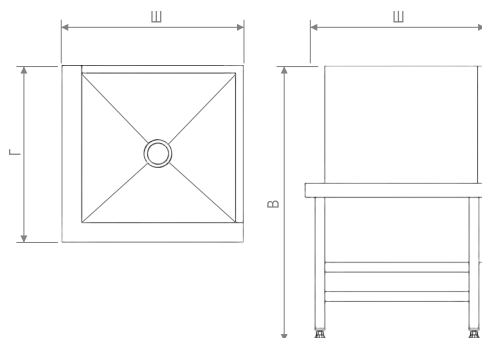
Каркас ванны может быть выполнен из уголка, или же быть сварным (из трубы). Мойка изготавливается только в сварном варианте из нержавеющей стали. Каркас оснащен регулируемыми опорами для компенсации неровностей пола.

Ёмкость для яиц приобретается отдельно.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Габариты моечного отделения (ШхГхВ) |
|-------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Ванна для санитарной обработки яиц | | |
| ВМя-4 | 500x500x860 | 200x200x300 |
| | 600x600x860 | 250x250x300 |
| | 700x700x860 | 300x300x300 |
| | 800x800x860 | 350x350x300 |

ВАННА МОПОВАЯ

СВАРНОЙ КАРКАС, УДОБНАЯ ДЛЯ РАБОТЫ ВЫСОТА, ВЫСОКИЕ БОРТА



Ванна используется для уборочного инвентаря в местах общего пользования.

Моечное отделение изготавливается из нержавеющей стали. Каркас изделия сварной, может быть выполнен из профильной нержавеющей трубы или трубы с полимерно-порошковым покрытием.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Габариты моечного отделения (ШхГхВ) |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Ванна моечная МОПовая | | |
| ВМ МОП | 400x400x700 | 300x300x200 |
| | 500x500x700 | 400x400x200 |
| | 600x600x700 | 500x500x200 |

**СИФОН
С ГИБКОЙ ТРУБОЙ**



Образующийся в сифоне водяной затвор исключает проникновение неприятных запахов из канализации в помещение.

**СИФОН
С РАЗРЫВОМ СТРУИ**



Разрыв струи снижает риск попадания болезнетворных микроорганизмов в пищу и, как следует, массовых отравлений. Возможен сбор отработанной воды из нескольких источников.

ДУШИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО



Фиксатор обеспечивает постоянный напор воды. Устройство борудовано смесителем и возвратным душем.

**ЛОКТЕВОЙ СМЕСИТЕЛЬ
ДЛЯ РУКОМОЙНИКА**



**ЕВРОВЫПУСК
ДЛЯ ВАННЫ МОЕЧНОЙ**



Для перекрытия слива и набора воды в моечную ванну. Служит дополнительной защитой от попадания в канализацию различных нежелательных предметов.

**ЛОКТЕВОЙ СМЕСИТЕЛЬ
ДЛЯ ВАННЫ МОЕЧНОЙ**



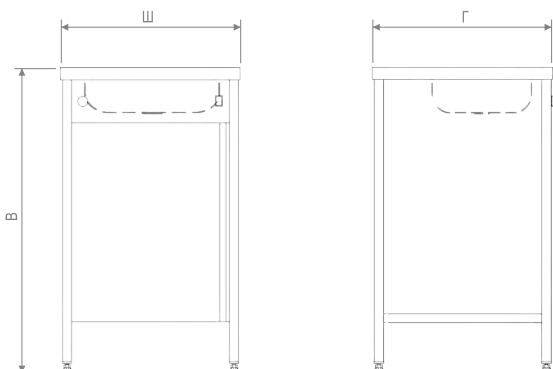
**БЕСКОНТАКТНЫЙ
(СЕНСОРНЫЙ) СМЕСИТЕЛЬ**



Клапан для смешивания горячей и холодной воды с возможностью регулировки, с 25 мм керамическим картриджем с керамическими пластинами (устанавливается под столешницей). Блок для 4-х элементов питания типа "AA" (элементы питания в комплект не входят). Гибкая подводка 50 см

РУКОМОЙНИК АВТОНОМНЫЙ НАПОЛЬНЫЙ

ДЛЯ УСТАНОВКИ В ТОЧКАХ ОБЩЕПИТА, НЕ ИМЕЮЩИХ
ВОЗМОЖНОСТИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ



Рукомойник предназначен для мытья рук персонала в столовой, ресторане, кафе. Может быть установлен в любом цехе: мясном, рыбном, салатном, горячем. Возможно использование в медицине.

Автономный напольный рукомойник имеет сварную конструкцию. Полностью выполнен из нержавеющей стали. По желанию заказчика может быть изготовлен из стали с полимерным покрытием любого цвета. Четыре поворотных колеса, два из которых оснащены стопорами, делают его мобильным и удобным в перемещении. Также рукомойник данного вида может быть стационарным (на ножках). Укомплектован накопительным баком для воды с возможностью подогрева ТЭНом.

Рукомойники поставляются упакованными, в собранном виде.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Объём бака для чистой воды |
|----------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Рукомойник автономный напольный | | |
| РАН | 600x500x850 500x500x850 | 20 л 15 л |

Технические характеристики:

- Напряжение питания: 220В
- Номинальная мощность: 1,2 кВт
- Время подогрева чистой воды до +40°C: 15 мин
- Масса: 40 кг
- Максимальная температура внутри объёма: не более 80°C

РУКОМОЙНИК КОНСОЛЬНЫЙ


КРЕПИТСЯ К СТЕНЕ НА УДОБНОЙ ВЫСОТЕ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Рукомойник консольный | | |
| РКЦ | 400x400x300 400x300x300 | 325x265x100 325x265x100 |

РУКОМОЙНИК КОЛЕННЫЙ

 КРЕПИТСЯ К СТЕНЕ НА УДОБНОЙ ВЫСОТЕ
 В КОМПЛЕКТЕ КОЛЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ И ИЗЛИВ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Рукомойник коленный | | |
| РКЦк | 400x400x300 400x300x300 | 325x265x100 325x265x100 |

РУКОМОЙНИК НАПОЛЬНЫЙ

 ВВАРЕННОЕ МОЕЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
 КАРКАС - ПРОФИЛИРОВАННЫЙ УГОЛОК ИЛИ ТРУБА
 РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ ОПОРЫ

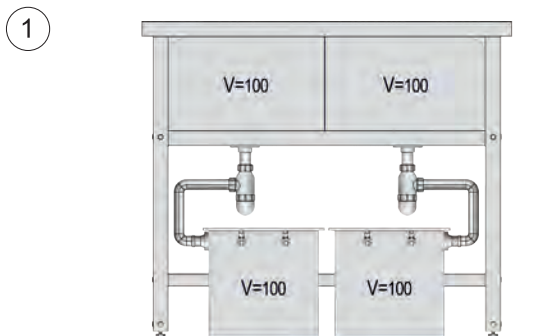
| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Рукомойник напольный | | |
| РЦ | 400x400x860 400x300x860 | 325x265x100 325x265x100 |

РУКОМОЙНИК ПЕДАЛЬНЫЙ

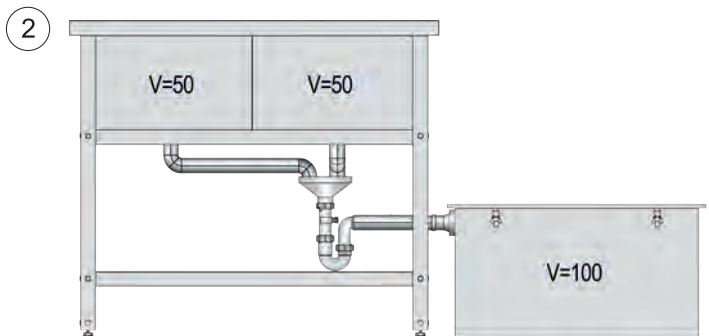
 ПОДАЧА ВОДЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НАЖАТИЕМ ПЕДАЛИ
 ИСКЛЮЧАЕТ СОПРИКОСНОВЕНИЕ С ГРЯЗНЫМИ РУКАМИ
 ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ СПОЛАСКИВАНИЯ. КРЕПЛЕНИЕ К СТЕНЕ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Моечное отделение (ШхГхВ) |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Рукомойник педальный | | |
| РКЦп | 400x400x860 400x300x860 | 325x265x100 325x265x100 |

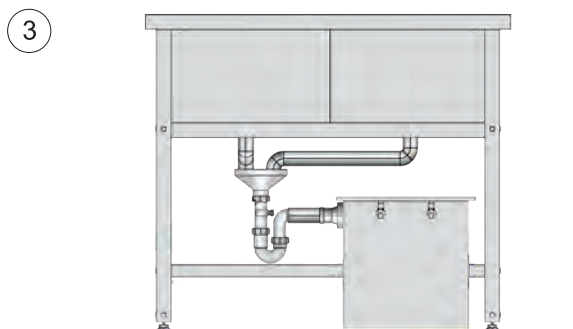
СХЕМЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ЖИРОУЛОВИТЕЛЕЙ И ПЕСКОУЛОВИТЕЛЕЙ



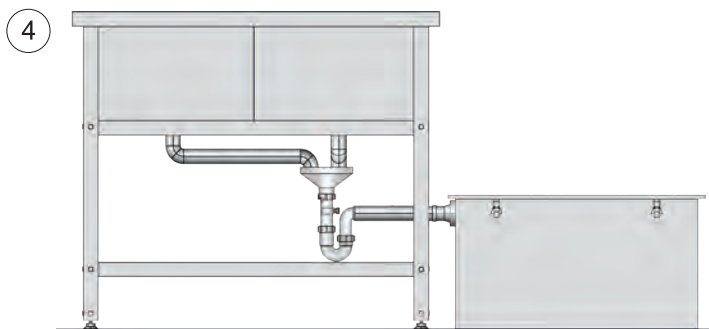
На каждое моечное отделение ванны рекомендуется устанавливать отдельный жироловитель/пескоуловитель.



Суммарный пиковый сброс жироловителя/пескоуловителя должен быть больше либо равен суммарному объёму воды во всех секциях моечной ванны.



В проекте необходимо предусмотреть место для расположения жироловителя/пескоуловителя.



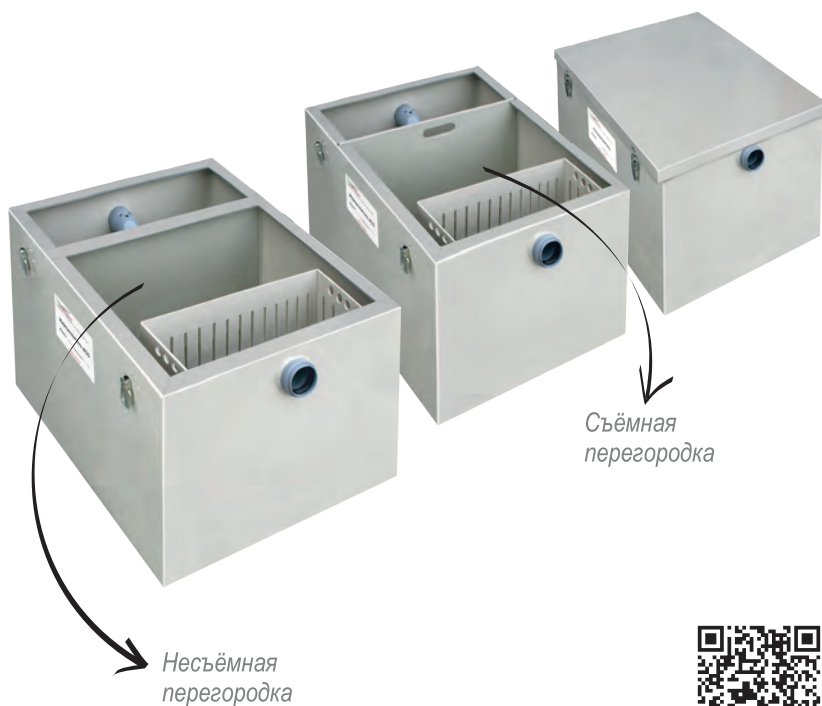
Не всегда есть возможность установить жироловитель/пескоуловитель под мойкой. Чаще всего он будет стоять рядом для удобства обслуживания и поэтому о месте для него нужно подумать на этапе проекта.

ЖИРОУЛОВИТЕЛИ КАНАЛИЗАЦИОННЫЕ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА

 ДОЛГОВЕЧНЫЕ, ЛЁГКИЕ,
ПРОСТЫЕ В ЭКСПЛУАТАЦИИ

Жиросовловитель служит для улавливания и удаления неэмульгированных жиров и масел из сточных вод. Жиросовловитель является первоначальной очистной единицей в канализационной системе. Его использование предотвращает засорение общих систем канализации.

Корпус жиросовловителя представляет собой герметичную ёмкость с перегородками (съёмными или нет в зависимости от модели). Перфорированный лоток для сбора крупных частиц съёмный. Для обслуживания жиросовловитель оборудован съёмной крышкой, конструкция которой препятствует проникновению запахов наружу.


 ПОСМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИК
О ПОЛЬЗЕ ЖИРОУЛОВИТЕЛЕЙ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Запасовый сброс литров |
|-------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Жиросовловитель канализационный (полипропилен) | | |
| ЖКП-20 | 420x320x300 | 20 |
| ЖКП-25 | 420x320x370 | 25 |
| ЖКП-30 | 420x370x370 | 30 |
| ЖКП-40 | 520x370x370 | 40 |
| ЖКП-50 | 520x470x370 | 50 |
| ЖКП-60 | 520x470x420 | 60 |
| ЖКП-70 | 620x470x420 | 70 |
| ЖКП-80 | 720x320x420 | 80 |
| ЖКП-90 | 720x320x420 | 90 |
| ЖКП-100 | 770x320x420 | 100 |
| ЖКП-125 | 820x320x420 | 125 |
| ЖКП-150 | 820x320x470 | 150 |
| ЖКП-175 | 820x320x520 | 175 |

ЖИРОУЛОВИТЕЛИ КАНАЛИЗАЦИОННЫЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ


Корпус жиросовловителя представляет собой сварную герметичную ёмкость с перегородками. Все детали изготовлены из нержавеющей стали.

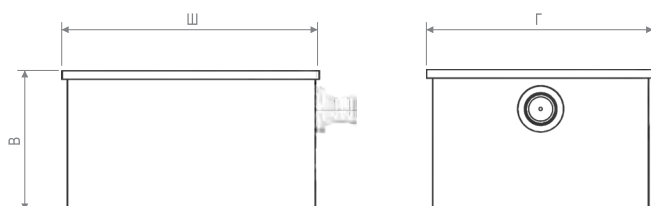
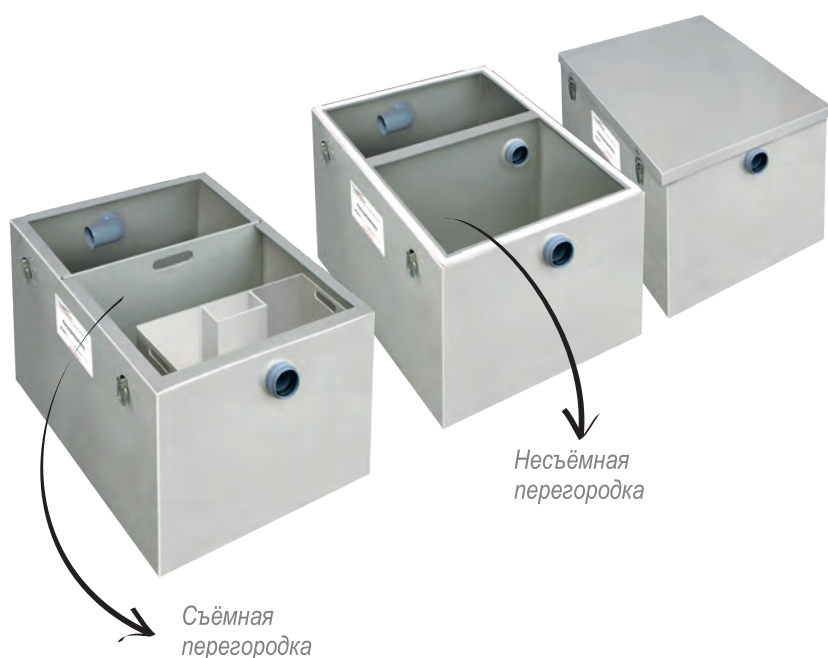
Съёмный перфорированный лоток для сбора крупных частиц и съёмная крышка.

Объём: 54 литра.

Габаритные размеры: 370x540x320 мм

ПЕСКОУЛОВИТЕЛИ

ПРОДУМАННАЯ СИСТЕМА ФИЛЬТРАЦИИ,
ЛЁГКОСТЬ МОНТАЖА



Пескоуловители предназначены для очистки стоков на предприятиях общественного питания. Они очищают их от мелких и крупных механических загрязнений. Рекомендуется устанавливать в цеховых помещениях, где существует риск попадания в канализацию крупного мусора (салатные и овощные цеха).

Корпус пескоуловителя представляет собой герметичную ёмкость с перегородками. Все детали изготовлены из полипропилена, обеспечивающего долговечность изделия.

Перфорированный лоток для сбора крупных частиц съёмный. Для обслуживания пескоуловитель оборудован съёмной крышкой, конструкция которой препятствует проникновению запахов наружу.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Залповый сброс литров |
|------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Пескоуловитель канализационный (полипропилен) | | |
| ПКП-20 | 420x320x300 | 20 |
| ПКП-25 | 420x320x370 | 25 |
| ПКП-30 | 420x370x370 | 30 |
| ПКП-40 | 520x370x370 | 40 |
| ПКП-50 | 520x470x370 | 50 |
| ПКП-60 | 520x470x420 | 60 |
| ПКП-70 | 620x470x420 | 70 |
| ПКП-80 | 720x320x420 | 80 |
| ПКП-90 | 720x320x420 | 90 |
| ПКП-100 | 770x320x420 | 100 |
| ПКП-125 | 820x320x420 | 125 |
| ПКП-150 | 820x320x470 | 150 |
| ПКП-175 | 820x320x520 | 175 |

МЕЗГОУЛОВИТЕЛЬ

ПРЕДОТВРАЩАЕТ ЗАСОРЫ КАНАЛИЗАЦИИ



Съёмным мезгоуловителем комплектуется подставка под картофелечистку. Имеет вид перфорированной гастроёмкости GN 1/2 325x265 глубиной 100 мм. Собирая очистки и прочую шелуху, предотвращает засоры канализационных сетей.

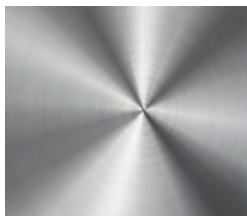
СТОЛЫ

Больше рабочих поверхностей, больше места для хранения – благодаря нашему ассортименту производственных и специальных столов места в кухне станет больше! Наши столы — прочны и долговечны, среди множества моделей Вы наверняка найдете свой. Используя всевозможные опции, закажите стол какой нужен именно Вам, под задачи и потребности заведения.

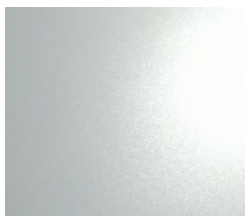


*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

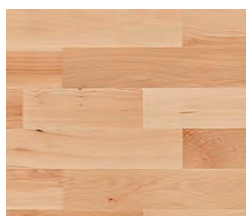
МАТЕРИАЛ СТОЛЕШНИЦЫ



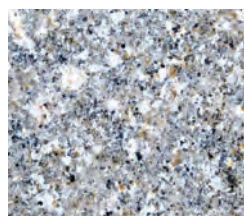
Нержавеющая сталь



Полипропилен



Щит из ламелей бука, березы или дуба

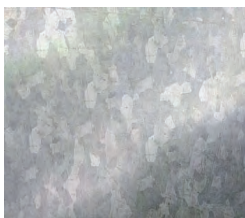


Гранит

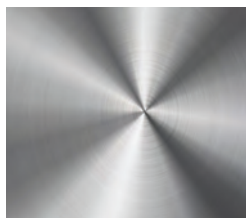
МАТЕРИАЛ И ТИПЫ ПОЛОК



Сталь с полимерно-порошковым покрытием



Оцинкованная сталь

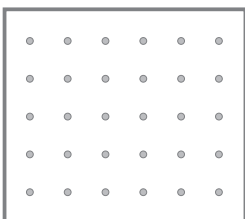


Нержавеющая сталь

Тип полок



СПЛОШНАЯ



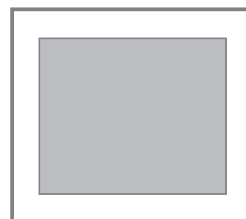
ПЕРФОРИРОВАННАЯ



РЕШЕТКА (УЗКИЕ ЛАМЕЛИ)



РЕШЕТКА (ШИРОКИЕ ЛАМЕЛИ)



ОБВЯЗКА

МАТЕРИАЛ КАРКАСА

ПРОФИЛЬНЫЙ УГОЛОК



СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»

Уголок из стали с полимерно-порошковым покрытием
Разборный каркас



СЕРИЯ «ЛАЙТ»

Уголок из оцинкованной стали
Разборный каркас



СЕРИЯ «НОРМАЛ»

Уголок из нержавеющей стали
Разборный каркас

ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА



СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Труба с полимерно-порошковым покрытием сечением 25x25мм
Разборный/сварной каркас



СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Нержавеющая труба сечением 25x25мм или 40x40мм
Разборный/сварной каркас

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

ПОВЫШЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ СТОЛЕШНИЦЫ,
НАДЕЖНЫЙ КАРКАС,
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ МЕТАЛЛ

Производственные столы ФИНИСТ имеют большое разнообразие. Сварной или разборный, с каркасом на уголке или трубе — этот выбор зависит от нагрузки на стол, ваших личных предпочтений и желаемой стоимости приобретения стола. Мы не продаем хрупкие шатающиеся столы. У всех наших производственных столов прочный каркас с регулируемыми опорами, которые компенсируют любые неровности пола. Производственные столы ФИНИСТ — для прочного бизнеса.

| Наименование/серия | Ширина | Глубина | Высота |
|-------------------------------|--------|---------|--------|
| Стол� производственные | | | |
| | 600 | | |
| СПБ / «Бюджет» | 800 | 500 | |
| СПЛ / «Лайт» | 1000 | 600 | 860 |
| СПН / «Нормал» | 1200 | 700 | |
| СПЭ / «Эконом» | 1400 | 800 | |
| СПП / «Премиум» | 1500 | | |
| | 1800 | | |

Дополнительно комплектуются:

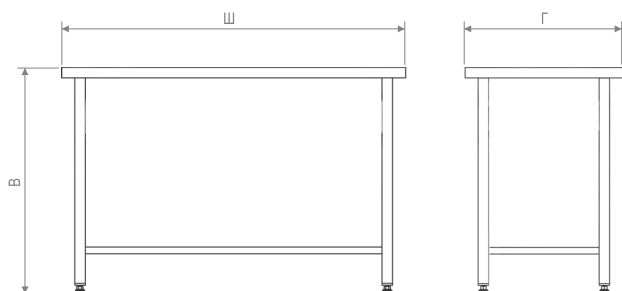
- Одним бортом вдоль стены или с нужных сторон по периметру стола
- Объемным бортом
- Отверстием в столешнице любых форм и размеров
- Моечной ванной (сварной или цельнотянутой)
- Съёмными полипропиленовыми досками
- Колёсами



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ С ДЕРЕВЯННОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

БЕЗОПАСНАЯ, НЕ ТОКСИЧНАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ,
ВПИТЫВАЕТ ИЗЛИШКИ ВЛАГИ,
ИДЕАЛЬНА ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Заведению, где планируется готовить выпечку, в первую очередь необходимо обзавестись специальным кондитерским столом. Его столешница представляет собой щит из ламелей бука, берёзы или дуба. Преимущество деревянной поверхности в том, что она хорошо впитывает излишки влаги и создает идеальные условия для процесса приготовления мучных изделий. На ней удобно работать с тестом, замешивать его, разделявать и даже в некоторых случаях презентовать выпечку в торговых залах.

Выбирая размеры стола, учитывайте количество продукции, которую планируется готовить за один раз. Разборные столы поставляются в разобранном виде.

Гарантированная максимальная нагрузка на стол 150 кг.

| Наименование / серия | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|----------------------------|
| Столы кондитерские (деревянная столешница) | |
| СКБд / «Бюджет» | 800х600х860 |
| СКЛд / «Лайт» | 1000х600х860 |
| СКНд / «Нормал» | 1200х800х860 |
| СКЭд / «Эконом» | 1400х700х860 |
| СКПд / «Премиум» | 1500х700х860 |
| СКПд / «Премиум» | 1800х700х860 |

Технические характеристики:

- Столешница: щит из ламелей бука, берёзы или дуба
- Каркас: сварной/разборный
- Внизу обвязка или полка: сплошная/ перфорированная/ решётка
- Возможна комплектация бортом
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

КОНДИТЕРСКИЙ СТОЛ С ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

ОСОБО ПРОЧНАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ, НЕ ОСТАЁТСЯ СЛЕДОВ ОТ РЕЖУЩИХ ПРЕДМЕТОВ, СТОЛ ИДЕАЛЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ И ШОКОЛАДА

Гранитная столешница отличается не только прочностью, но и своими «охлаждающими» природными свойствами. Поэтому кондитерские столы со столешницей из гранита идеально подходят для приготовления пиццы, различных десертов, сервировки мороженого, а особенно для производства изделий из шоколада.

Гранит не боится влажности, перепадов температур, устойчив к случайным ударам. На нём не остается следов от режущих предметов. Пройдёт несколько лет усердной работы, а стол будет как новенький!



| Наименование / серия | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------------|----------------------------|
| Стол� кондитерские (гранитная столешница) | |
| СКБг / «Бюджет» | 800х600х860 |
| СКЛг / «Лайт» | 1000х600х860 |
| СКНг / «Нормал» | 1200х800х860 |
| СКЭг / «Эконом» | 1400х700х860 |
| СКПг / «Премиум» | 1800х700х860 |

Настольная холодильная витрина ToppingBOX. Огромный выбор в каталоге технологического оборудования или на сайте www.f-inox.ru



Технические характеристики:

- Столешница: натуральный гранит 2 цветов толщиной 30мм
- Каркас: сварной
- Внизу обвязка или полка: сплошная/ перфорированная/ решётка
- Возможна комплектация бортом из гранита
- Регулируемые опоры

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

КОНДИТЕРСКИЙ СТОЛ С ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

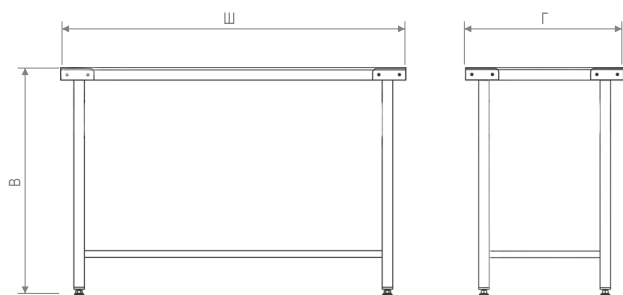
СЪЁМНАЯ ПОЛИПРОПИЛЕНОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ,
ЭКОНОМИЧНЫЙ ВАРИАНТ СТОЛА



Устойчивый и практичный кондитерский стол. Полипропилен имеет гораздо более высокую механическую прочность, чем дерево. Кроме того он обладает низкой удельной массой, устойчив к агрессивным средам, экологически безопасен и имеет практически нулевое водопоглощение. Санитарная обработка столешницы из полипропилена - легкая и быстрая.

Подобная конструкция кондитерского стола обеспечивает легкую замену старой столешницы на новую. Съёмный полипропилен позволяет использовать данную модель как multifunctional стол.

| Наименование / серия | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------------------------------------|----------------------------|
| Столы кондитерские (полипропиленовая столешница) | |
| СКБп / «Бюджет» | 800х600х860 |
| СКЛп / «Лайт» | 1000х600х860 |
| СКНп / «Нормал» | 1200х800х860 |
| СКЭп / «Эконом» | 1400х700х860 |
| СКПп / «Премиум» | 1500х700х860 |
| | 1800х700х860 |



Технические характеристики:

- Столешница: из нержавеющей стали со съёмным полипропиленом толщиной от 10мм
- Каркас: сварной/разборный
- Внизу обвязка или полка: сплошная/ перфорированная/ решётка
- Возможна комплектация бортом
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛ С ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ СВАРНОЙ

НЕ ПОРТИТ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНСТРУМЕНТ,
НЕ ВПИТЫВАЕТ ЗАПАХИ,
ПРОЧНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Стол предназначен для разделки крупных частей мясной туши или длинной рыбы. Полипропиленовая столешница толщиной 20-40мм. Её поверхность не портит разделочный инструмент и не впитывает запахи. При работе с охлажденными продуктами мясо и рыба не прилипают к столешнице и не скользят по ней.

Гарантированная максимальная нагрузка на стол 150 кг. Сварной каркас. Регулируемые опоры. Поставляется в собранном виде.

| Наименование / серии | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------------------------------|----------------------------|
| Стол сварной (полипропиленовая столешница) | |
| СПЭп / «Эконом» | 1000х600/700х860 |
| СППп / «Премиум» | 1200х600/700х860 |
| | 1400х600/700х860 |


СТОЛ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ

СВАРНОЙ НАДЕЖНЫЙ КАРКАС,
СЪЁМНЫЕ ДОСКИ, ОБЛЕГЧАЮЩИЕ ЧИСТКУ СТОЛА,
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Лучшее решение среди нейтрального оборудования для подготовительных цехов ресторанов и магазинов, в которых проходит разделка мяса, рыбы или овощей на заготовки и полуфабрикаты.

В столе предусмотрено отверстие для сбора остатков продуктов Ø170мм и сварная ванна. На столешнице закреплены две съёмные полипропиленовые доски толщиной 10-20мм. Борт предотвращает забрызгивание стен.

Устойчивый стол на сварном каркасе. Поставляется в собранном виде.

| Серии | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------------------------|----------------------------|
| Стол для разделки мяса, рыбы, овощей | |
| «Эконом» | 1000х600/700х860 |
| «Премиум» | 1200х600/700х860 |
| | 1400х600/700х860 |



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МЯСА

РАЗБОРНЫЙ КАРКАС,
РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ПОЛОК



Стол предназначен для разделки и последующей обработки мяса.

С трёх сторон оснащён бортами, предотвращающими соскальзывание продукта обработки со стола на пол. Под столешницей закреплён лоток для сбора жидкости и отходов обработки мяса. Сток жидкости в лоток осуществляется через отверстие в столешнице.

Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола. Каркас разборный. Поставляется в разобранном виде.

| Серии | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------|----------------------------|
| Стол для обработки мяса | |
| «Бюджет» | 1000х600х860 |
| «Лайт» | 1200х600х860 |
| «Нормал» | 1200х700х860 |

СТОЛ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

СЪЁМНАЯ ПОЛИПРОПИЛЕНОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ,
ПРОЧНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ



Стол предназначен для обвалки, сортировки и дальнейшей переработки сырья и производства полуфабрикатов. Незаменим для организации рабочего места на предприятиях мясной промышленности, в разделочных мясных цехах магазинов и предприятиях общественного питания.

В столешнице предусмотрены отсеки для ингредиентов: для готовых продуктов и остатков, предназначенных для дальнейшей переработки или утилизации. Под каждым отсеком на решётчатую полку устанавливаются ёмкости (в комплект не входят).

Стол выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали. Съёмная полипропиленовая доска обеспечивает лёгкую очистку и дезинфекцию.

| Количество отсеков | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------------------------------|----------------------------|
| Столешницы технологические для полуфабрикатов | |
| на 4 отсека | 1800х750х900 |
| на 5 отсеков | 2200х750х900 |
| на 8 отсеков | 1800х1050х900 |
| на 10 отсеков | 2200х1050х900 |

СТОЛ ДЛЯ ПЕРЕБОРА КРУП

СВАРНОЙ КАРКАС,
ИЗГОТОВЛИВАЕТСЯ ПО ЭСКИЗАМ

Стол сварной для перебора круп изготавливается из шлифованной нержавеющей стали. По центру стола предусмотрено окно из стекла с подсветкой, над которым происходит переборка круп.

Каркас сварной из нержавеющей трубы, неразборный. Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола.

Возможно исполнение каркаса любой конфигурации и габаритов.



| Серия | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------|----------------------------|
| Стол для перебора круп | |
| СК | 2000x1160x900 |

СТОЛ С ПЕРФОРИРОВАННОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ,
ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Стол используется для сушки посуды (стаканов, тарелки и пр.).

Столешница толщиной 40 мм из высококачественной нержавеющей стали, со съёмной перфорированной вставкой. Отвечает санитарно-гигиеническим требованиям.

Поставляется упакованным, в собранном виде.

Технические характеристики:

- Стандартные габаритные размеры (ШхГхВ): 600x600x860, 800x600x860, 1000x600x860, 1200x600x860, 1400x600x860мм
- Каркас сварной, из профильной трубы
- Внизу обвязка или полка: сплошная/ перфорированная/ решётка
- Возможна комплектация бортом
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола



ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛ ДЛЯ ВЯЗКИ КОЛБАС

ДЛЯ ПРОЦЕССА НАБИВКИ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ ФАРШЕМ, А ТАКЖЕ ФОРМИРОВАНИЯ И ВЯЗКИ КОЛБАСНЫХ БАТОНОВ



СТОЛЕШНИЦА С ОТБОРТОЧКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ И СКОШЕННЫМИ УГЛАМИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ ОПЕРАТОРА

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ

СТОЛ ДЛЯ ВЫГРУЗКИ И ДОСКРЁБКИ СВИНЕЙ

НА ОДИН ШПАРЧАН, ДЛЯ РАБОТЫ С ОДНОЙ СКРЕБМАШИНОЙ



ПОВЕРХНОСТЬ СТОЛА ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ТРУБЫ. ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОЖЕТ БЫТЬ ОСНАЩЁН СЪЁМНЫМИ ПЕРИЛАМИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ СКАТЫВАНИЯ СВИНОЙ ТУШИ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 1360x855x860мм

СТОЛ ДЛЯ ОПОРОЖНЕНИЯ ЖЕЛУДКОВ

ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПЕРАЦИИ ПО ПРИЁМУ, ОПОРОЖНЕНИЮ И ПРОВЕРКЕ ЖЕЛУДКОВ ПОСЛЕ НУТРОВКИ СКОТА



ВОЗМОЖНО ДОПОЛНИТЕЛЬНО ОСНАСТИТЬ ЁМКОСТЬЮ ПОД СТОЛЕШНИЦЕЙ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 910x800x860мм

СТОЛ ДЛЯ ПРИЁМА ЛИВЕРА

С ПОДВЕСНОГО ПУТИ



ОТБОРТОЧКА ПО ЧЕТЫРЁМ СТОРОНАМ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОТВЕРСТИЯ В СТОЛЕШНИЦЕ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 1200x600x860мм

СТОЛ НУТРОВОЧНЫЙ СО СКЛИЗОМ
ДЛЯ ВЫЕМКИ И РАЗДЕЛЕНИЯ КИШОК И ЛИВЕРА ИЗ
ТУШ, РАСПОЛАГАЮЩИХСЯ НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ



СТОЛЕШНИЦА С ОТБОРТОВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ И ЛОТКОМ-СКЛИЗОМ, НАПРАВЛЕННЫМ ПОД УГЛОМ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 1500x1200x1100мм

СТОЛ ПРИЁМКИ И РАЗБОРА КИШСЫРЬЯ



ОСНАЩЕН БОРТАМИ С ТРЁХ СТОРОН

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 2000x800x860мм

СТОЛ РАЗБОРА ВТОРИЧНЫХ ПРОДУКТОВ
РАСПОЛАГАЮЩИХСЯ НА ПОДВЕСНОМ ПУТИ



СТОЛЕШНИЦА С ОТБОРТОВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ, СТОЙКА С КРЮЧЬЯМИ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 1500x750x860мм

СТОЛ ДЛЯ РАЗБОРА И ПРОЛИВКИ КИШОК
ПРИЁМА КИШСЫРЬЯ И ИНСПЕКЦИИ



СТОЛЕШНИЦА С ОТБОРТОВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ, СТОЙКА С КРЮЧЬЯМИ ДЛЯ НАВЕШИВАНИЯ И ОСМОТРА КИШОК, МОЕЧНАЯ ВАННА СО СЛИВОМ, ОТВЕРСТИЕ ПОД СМЕСИТЕЛЬ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 1800x800x860мм

* Каждый стол дополнительно возможно оснастить креплением для провода заземления

СТОЛ ДЛЯ ОТХОДОВ

РАЗБОРНЫЙ КАРКАС,
ОБВЯЗКА С ТРЁХ СТОРОН ДЛЯ УДОБНОЙ УСТАНОВКИ
МУСОРНОЙ КОРЗИНЫ



Позволяет повару содержать в порядке свой основной разделочный стол. Может использоваться при нарезке овощей и других продуктов для салатов, начинок для выпечки и компонентов различных блюд. Но чаще всего используется в моечных столовой (гостевой) посуды. И устанавливается перед моечными ваннами, чтобы скидывать в него остатки еды, которую не доели гости.

Столешница из шлифованной нержавеющей стали с отверстием для сбора отходов Ø170мм. Регулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей пола.

| Наименование / серии | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------|----------------------------|
| Стол для отходов | |
| СПБо / «Бюджет» | 600х600х860 |
| СПЛо / «Лайт» | 1000х(600,800)х860 |
| СПНо / «Нормал» | 1200х(600,800)х860 |

СТОЛ ДЛЯ ДООЧИСТКИ ОВОЩЕЙ/ РЫБЫ

РАЗБОРНЫЙ КАРКАС,
ПРОДУМАННЫЙ КОНСТРУКТИВ



Стол удобен для чистки овощей и корнеплодов, разделки рыбы и мяса. Позволяет сразу же мыть и складывать очищенные продукты.

В стандартном исполнении стол имеет одно отверстие Ø170мм, под которым помещается ёмкость для сбора отходов. Но можно сделать два отверстия, и тогда получится два рабочих места, чтоб очищать два вида корнеплодов. Также стол может быть оснащён одной или двумя ваннами. Во вторую ванну можно помещать очищенные овощи, тем самым предотвращая их возможное обветривание. Стол оборудован тремя бортами. Столешница стола изготовлена из пищевой нержавеющей стали. Каркас с регулируемыми опорами для компенсации неровностей пола.

| Наименование / серии | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Стол для доочистки овощей/рыбы | |
| СПБд / «Бюджет» | 1000х(600,800)х860 |
| СПЛд / «Лайт» | 1200х(600,800)х860 |
| СПНд / «Нормал» | 1400х(600,800)х860 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛ ВХОДНОЙ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

ИЗГОТОВЛИВАЕТСЯ ПОД ЛЮБЫЕ ГАБАРИТЫ ПММ,
ЛЮБОЙ КОНСТРУКТИВ КРЕПЛЕНИЯ К МАШИНЕ,
СВАРНОЙ КАРКАС

Входной стол предназначен для предварительной обработки грязной столовой посуды перед её погрузкой в посудомоечную машину.

В столе предусмотрено отверстие для сбора остатков пищи Ø170мм и цельнотянутая мойка 500х500х300мм (для предварительного споласкивания посуды). Столешница стола выполнена с углублением для более лёгкого скольжения по ней кассет с грязной посудой. Под столешницей предусмотрено четыре пары направляющих для хранения пустых кассет.

Дополнительно комплектуется:

- Душирующим устройством
- Бортом
- Полкой: сплошной/ перфорированной/ решёткой
- Отверстием под смеситель



СТОЛ ПРИЁМНЫЙ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ

ИЗГОТОВЛИВАЕТСЯ ПОД ЛЮБЫЕ ГАБАРИТЫ ПММ,
ЛЮБОЙ КОНСТРУКТИВ КРЕПЛЕНИЯ К МАШИНЕ,
СВАРНОЙ КАРКАС

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|----------------------|----------------------------|
| Столы для ПММ | |
| Стол для ПММ | 1200, 1400, 1600х700х860 |

Стол приёмный предназначен для обеспечения лёгкой и удобной разгрузки купольной посудомоечной машины. Столешница выполнена с углублением для более лёгкого скольжения по ней кассет с чистой посудой. Под столешницей предусмотрены направляющие для хранения пустых кассет.

Технические характеристики:

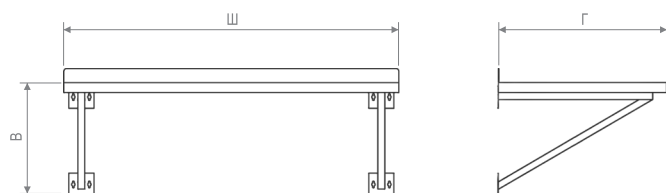
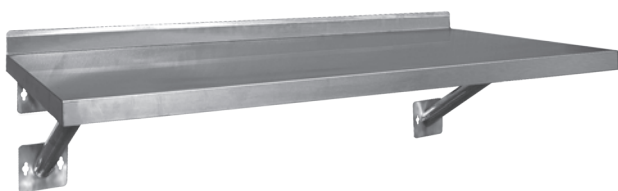
- Легко присоединяются к посудомоечным машинам Fagor, Kromo
- Изготавливаются под любые габариты ПММ
- Из высококачественной нержавеющей стали
- Каркас сварной, из профильной трубы
- Регулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей пола



** Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!*

СТОЛ КОНСОЛЬНЫЙ

ИДЕАЛЕН ПРИ ОТСУТСТВИИ ВОЗМОЖНОСТИ УСТАНОВИТЬ НОЖКИ НА ПОЛ, ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ ПО ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИНДИВИДУАЛЬНУЮ ВЫСОТУ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ



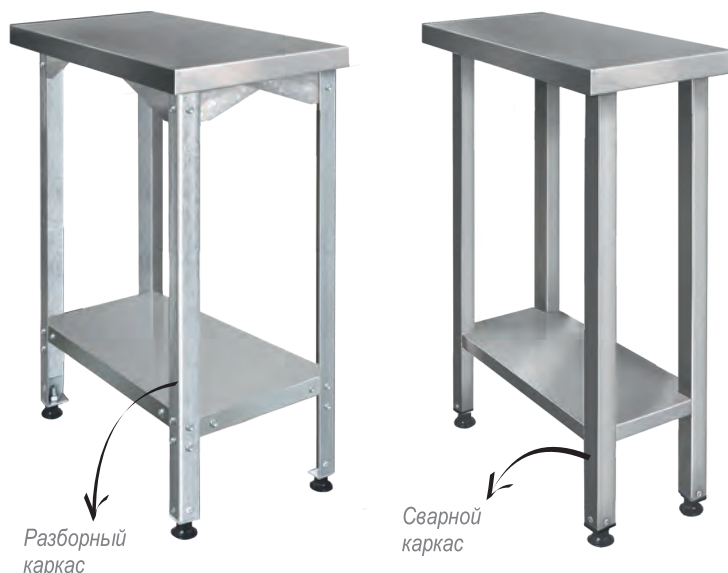
Явное преимущество консольного стола - он не занимает ценную площадь кухонного помещения. С лёгкостью впишется даже в малогабаритную кухню. Стол крепится к стене на комфортной персоналу высоте. Кроме того, он ещё и облегчает уборку помещения.

Стол способен выдержать нагрузку до 70 кг. Изготовлен полностью из пищевой нержавеющей стали. Задний борт предотвращает загрязнение стены.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Столы консольные | |
| Стол консольный | 1000х(400,600)х400 1200х(400,600)х400 1400х(400,600)х400 |

СТОЛЫ-ВСТАВКИ

ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАЛОГО ПРОСТРАНСТВА



Конструкция стола позволяет устанавливать его как в пристенном, так и в островном варианте. Гарантированная максимальная нагрузка на стол - 150 кг.

Изготовлен полностью из пищевой нержавеющей стали. Регулируемые по высоте опоры.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|----------------------|----------------------------|
| Столы-вставки | |
| СВБ / «Бюджет» | 200х(600,800)х860 |
| СВЛ / «Лайт» | 300х(600,800)х860 |
| СВН / «Нормал» | 400х(600,800)х860 |
| СВЭ / «Эконом» | 500х(600,800)х860 |
| СВП / «Премиум» | 500х(600,800)х860 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ТУМБЫ

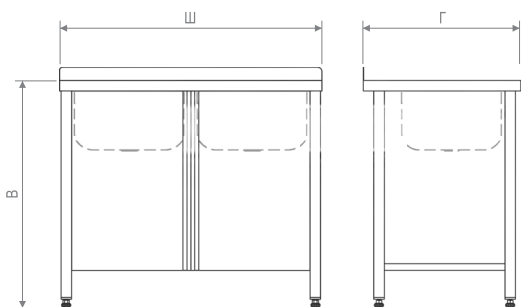
Хорошей можно назвать ту кухню, которая помогает в решении сложных задач, таких как, например, хранение большого количества инвентаря в очень ограниченном пространстве (и чтобы при этом нужное можно было найти). Тумбы являются универсальным и функциональным видом оборудования. Они наилучшим образом подойдут для использования на "открытой" кухне или задней линии бара. Тумбы имеют закрытую конструкцию, что обеспечивает привлекательный внешний вид. И, конечно, высокая надёжность — основная черта тумб завода ФИНИСТ.



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

ВАННЫ-ТУМБЫ

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД,
ДОЛГИЙ СРОК СЛУЖБЫ



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

Ванна-тумба предназначена для мытья посуды, инвентаря и продуктов. Закрытый объём тумбы позволяет использовать её для хранения посуды, инвентаря.

Представляет собой сварную конструкцию на каркасе из профильной трубы, состоящую из закрытой тумбы и столешницы с моечными отделениями. Моечные отделения могут быть сварными или цельнотянутыми. Последние безусловно практичнее в повседневном использовании, их легче мыть и дезинфицировать.

Каркасом для изделия может служить нержавеющая труба или труба с полимерно-порошковой окраской. Возможные варианты трубы: сечением 25x25 мм и 40x40 мм.

Любое изделие из категории «тумбы» дополнительно возможно оснастить широким перечнем опций. Более подробно с ними Вы можете ознакомиться в этом каталоге на [странице 49](#).

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) | Моечное отделение (ШxГxВ) |
|-----------------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Ванна-тумба с 1 цельнотянутой мойкой | | |
| ВМТц-1 | 1000x600x860 | 500x500x300 |
| | 1200x600x860 | 500x500x300 |
| | 1500x600x860 | 500x500x300 |
| Ванна-тумба с 2 цельнотянутыми мойками | | |
| ВМТц-2 | 1000x600x860 | 400x500x300 |
| | 1200x600x860 | 500x500x300 |
| | 1500x600x860 | 500x500x300 |
| Ванна-тумба с 1 сварной мойкой | | |
| ВМТ-1 | 1000x600x860 | 500x450x300 |
| | 1200x600x860 | 600x500x300 |
| | 1500x600x860 | 600x500x300 |
| Ванна-тумба с 2 сварными мойками | | |
| ВМТ-2 | 1000x600x860 | 450x450x300 |
| | 1200x600x860 | 550x450x300 |
| | 1500x600x860 | 450x450x300 |

ВАННЫ-ТУМБЫ СО СТОЛОМ

ВОЗМОЖНОСТЬ ВКЛЮЧЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ЯЩИКОВ,
ПОВЫШЕНИЕ ОБЩЕЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ ИЗДЕЛИЯ

При добавлении столешницы к моечным отделениям (в дополнение к ним или взамен одного из них) появляется возможность оснастить изделие ящиками. В них возможно хранить различный мелкий инвентарь и продукты.

Ванна-тумба имеет сварную конструкцию из профильной трубы, состоящую из закрытой тумбы и столешницы с моечными отделениями.

Любое изделие из категории «тумбы» дополнительно возможно оснастить широким перечнем опций. Более подробно с ними Вы можете ознакомиться в этом каталоге на [странице 49](#).



| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------|----------------------------|
| Ванны-тумбы со столом | |
| | 1000x600x860 |
| ВМТск (двери-купе) | 1200x600x860 |
| ВМТсд (распашные двери) | 1200x800x860 |
| | 1500x600x860 |
| | 1500x800x860 |

ВАННЫ-ТУМБЫ КРАШЕННЫЕ

ВОЗМОЖНОСТЬ ВСТРОИТЬСЯ В ДИЗАЙН ЛЮБОГО ИНТЕРЬЕРА,
НАДЁЖНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС

Ванны-тумбы возможно окрасить в любой необходимый дизайнерский цвет. Это позволит изделию активно включиться и быть значимой частью любого интерьера.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------|----------------------------|
| Ванны-тумбы крашенные | |
| ВМТк | 500x600x860 |
| | 600x700x860 |

По желанию заказчика любая ванна-тумба может комплектоваться:

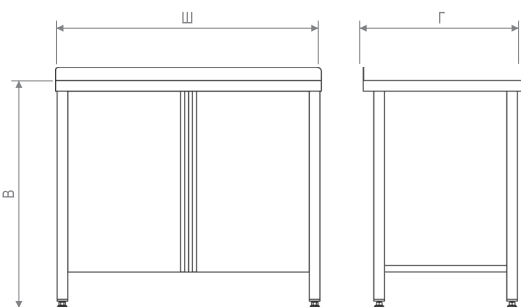
- Бортом
- Распашными дверцами или дверями-купе
- Замком
- Выдвижными или откидными ящиками



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛЫ-ТУМБЫ

ВМЕСТИТЕЛЬНОЕ ХРАНИЛИЩЕ ПРОДУКТОВ И ИНВЕНТАРЯ, ИЗДЕЛИЕ ДЛЯ «ПЕРВОЙ ЛИНИИ» ОТКРЫТОЙ КУХНИ



Стол-тумбы предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов. Благодаря наличию закрытого объёма столы-тумбы обеспечивают аккуратный внешний вид кухни и используются для хранения посуды, инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов.

Стол-тумбы имеют сварную конструкцию из профильной трубы. Оборудованы регулируемыми по высоте опорами для компенсации неровностей пола. Комплектованы средней полкой.

Стол-тумбы можно персонализировать, исходя из пожеланий заказчика, используя различные аксессуары, такие как: выдвигаемые ящики, разделочные доски, диспенсеры для стаканов, бункер для мусора. Их можно добавить в нужном количестве и расположить по своему желанию (подробнее на [странице 49](#)).

По желанию заказчика стол-тумба может комплектоваться:

- Бортом
- Распашными дверцами или дверями-купе
- Замком
- Выдвигаемыми или откидными ящиками
- Бункером для мусора

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------|----------------------------|
| Стол-тумбы | |
| | 1000х600х860 |
| СТПк (двери-купе) | 1200х600х860 |
| СТПд (распашные двери) | 1200х800х860 |
| | 1500х600х860 |
| | 1500х800х860 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТОЛ-ТУМБА С ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

ГРАНИТНАЯ СТОЛЕШНИЦА ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ, РАЗЛИЧНЫХ ДЕСЕРТОВ, СЕРВИРОВКИ МОРОЖЕНОГО, А ОСОБЕННО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ШОКОЛАДА.

СТОЛ-ТУМБА С ЯЩИКАМИ

УСТАНОВКА ЯЩИКОВ ПОЗВОЛЯЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТУМБУ ДЛЯ УДОБНОГО ХРАНЕНИЯ НЕБОЛЬШОГО ИНВЕНТАРЯ. В ТУМБАХ С ЯЩИКАМИ УДОБНО РАЗМЕЩАТЬ РАЗЛИЧНЫЙ МЕЛКИЙ ИЛИ ШТУЧНЫЙ ТОВАР В БАРНОЙ ЛИНИИ.

СТОЛ-ТУМБА С НОК-БОКСОМ И БУНКЕРОМ ДЛЯ МУСОРА

ДАННЫЙ СТОЛ ОТЛИЧНО ВПИШЕТСЯ В БАРНУЮ ЛИНИЮ И СТАНЕТ НАСТОЯЩИМ ПОМОЩНИКОМ ДЛЯ БАРМЕНА. СОВМЕЩЕНИЕ НОК-БОКСА ДЛЯ ВЫБИВАНИЯ ОТРАБОТАННОЙ ТАБЛЕТКИ КОФЕ И ОТКИДНОГО БУНКЕРА ДЛЯ ПРОЧЕГО МУСОРА ДЕЛАЕТ ЕГО НЕЗАМЕНИМЫМ В БАРЕ

СТОЛ-ТУМБА ДЛЯ ФУД-КОРТА

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ЗАЛАХ КАФЕ И РЕСТОРАНОВ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ, НА ФУДКОРТАХ ДЛЯ СБОРА И ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ. ИМЕЕТ ЭСТЕТИЧНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД. УДОБЕН В ПОЛЬЗОВАНИИ. НА СТОЛЕШНИЦЕ ИМЕЮТСЯ ОГРАНИЧИТЕЛИ ДЛЯ ПОДНОСОВ.

** Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!*

СТОЛ-ТУМБА ПОД КОФЕМАШИНУ СО ВСТРОЕННЫМ НОК-БОКСОМ

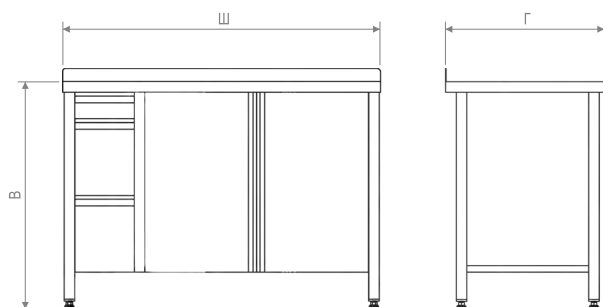
КАЧЕСТВЕННЫЙ СТОЛ С МАКСИМАЛЬНОЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬЮ,
ШИРОКАЯ ВАРИАТИВНОСТЬ РАЗМЕРОВ



Стол-тумба под кофемашину используется в сфере общественного питания в качестве вспомогательного оборудования. Стол данной модели может быть установлен как на кухне заведения, так и в торговом зале. Предназначен для размещения на территории предприятия кофемашины и хранения сопутствующего инвентаря, столовых приборов, чашек, а также пищевых продуктов. Наличие встроенного нок-бокса обеспечивает аккуратную, удобную и быструю утилизацию отходов кофе.

Стол имеет сварную конструкцию из профильной трубы. Регулируемые по высоте опоры компенсируют неровности пола. Изготовлен из нержавеющей стали, которая не попадает под пагубное воздействие влаги, механических повреждений, колебаний температур и т.д. За такой поверхностью очень легко ухаживать, мыть и чистить даже от самых сложных загрязнений. Данная модель соответствует всем санитарным требованиям и нормам.

В каталоге представлены варианты наполнения тумб, среди которых Вы сможете подобрать оптимальное решение ([страница 49](#)).



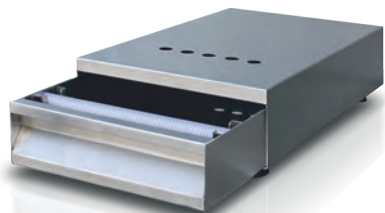
По желанию заказчика стол-тумба может комплектоваться:

- Бортом
- Выдвижными или откидными ящиками (используются для хранения зерен кофе)
- Распашными дверцами или дверями-купе
- Замком
- Бункером для мусора
- Промежуточной полкой

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

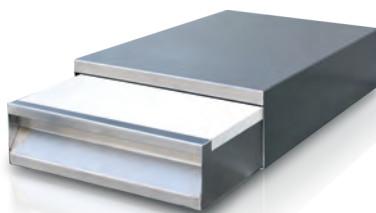


НОК-БОКС
ДЛЯ СБОРА
ОТРАБОТАННОГО КОФЕ



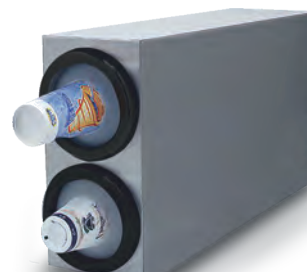
МОЩНАЯ ОБРЕЗИНЕННАЯ ПЕРЕКЛАДИНА
СМЯГЧАЕТ УДАР
ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР: 250x380x95мм

РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



СМЕННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ ПОЛИПРО-
ПИЛЕНА, НЕ ВПИТЫВАЕТ ЗАПАХИ,
УСТОЙЧИВА К ВОЗДЕЙСТВИЮ НОЖОМ

ДИСПЕНСЕРЫ
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОДНОРАЗОВЫХ
СТАКАНЧИКОВ



МОГУТ БЫТЬ В ВЕРТИКАЛЬНОМ ИЛИ
ГОРИЗОНТАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ

БУНКЕР ДЛЯ МУСОРА



МОЖЕТ БЫТЬ С ЗАМКОМ

РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ



МОГУТ БЫТЬ С ЗАМКОМ И
ДОВОДЧИКАМИ

ДВЕРИ-КУПЕ



МОГУТ БЫТЬ С ЗАМКОМ И
ДОВОДЧИКАМИ

ЯЩИКИ



МОГУТ БЫТЬ ВЫДВИЖНЫМИ ИЛИ
ОТКИДНЫМИ, С ЗАМКОМ И
ДОВОДЧИКАМИ



БАРНЫЕ СТАНЦИИ

Барная стойка – сердце любого ресторана или кафе. При её обустройстве не стоит забывать, что это не только зона отдыха для посетителей, но и рабочее место бармена. А поэтому недостаточно лишь закупить всё необходимое оборудование для бара, не менее важно выстроить его в гармоничную, хорошо продуманную «линию». Барная линия включает в себя: холодильные и морозильные столы, столы под кофемашину, столы под льдогенераторы и посудомоечные касеты, лестницы для бутылок. Однако в этом разделе представлена лишь незаменимая помощница бармена — барная станция.



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

БАРНЫЕ СТАНЦИИ

УВЕЛИЧИВАЮТ СКОРОСТЬ ОТДАЧИ НАПИТКОВ В БАРЕ В 3-4 РАЗА,
ОГРОМНЫЙ АССОРТИМЕНТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ОПЦИЙ



Основным предназначением барной станции является эргономичная организация рабочего места бармена и эффективное использование пространства бара. Правильно спроектированная барная станция позволит в значительной степени увеличить скорость отдачи напитков и облегчить работу бармена.

Конфигурация станции может быть скорректирована под пожелания заказчика. Станцию возможно укомплектовать любым количеством моек, ёмкостями под лёд и фрукты, карманами для выкладки бутылок, перфорированными столешницами для сушки стаканов, омывателем стаканов. Нижнюю часть станции удобно приспособить с помощью полок под хранение различных коробок и бутылок, а для надёжной сохранности станцию можно оснастить дверями с замком. Также не лишним будет и бункер для мусора с откидной шторкой.

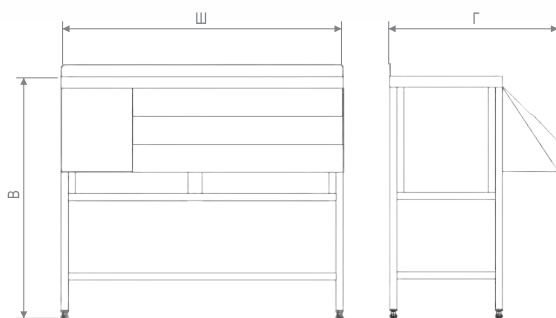
Поставляется в собранном виде.

Технические характеристики:

- Любые габаритные размеры
- Каркас: нержавеющая сталь или сталь с полимерно-порошковым покрытием
- Полностью сварные или состоящие из отдельных модулей
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола

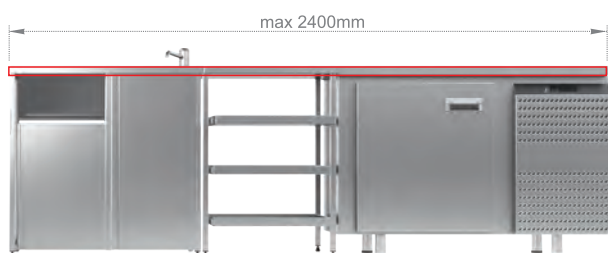


Всё о барной линии в брошюре «BARLINE линия жизни бара» или на сайте www.f-inox.ru



АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

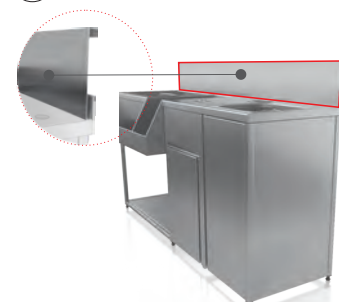
1 Изготовление единой столешницы



2 Угловая станция



3 Накладной борт-панель



1,2,3...
Сделаем любое количество секций под лёд, моек и отверстий под гастроёмкости

○ ○
Мойки сделаем сварные или цельнотянутые

Сделаем необходимое количество отверстий в столешнице под провода и смесители

Предусмотрим съёмный дренаж, чтоб лёд не плавал в воде, и перфорированные поверхности для сушки стаканов

Барные станции бывают полностью сварные, а бывают состоящие из отдельных модулей

А хотите сделать закрытую нижнюю часть станции с распашными дверцами или купе?

Мы можем встроить даже холодильный агрегат. И морозильный тоже!

Спидрек для бутылок может быть съёмным или сварным; рядом можно сделать полку для оборудования с отверстием под провода

Любой габаритный размер позволяет создать станцию с учетом площади помещения и индивидуальных пожеланий бармена

850mm
800mm
500mm

АКСЕССУАРЫ И ДОПОЛНЕНИЯ

4 Защитный цоколь



5 Эргономичные изгибы в зонах отдачи напитков



6 Высота линии по росту бармена



800x500/600x850



СВАРНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 700x400x250мм, ГАСТРОЁМКОСТИ И ТРИ СВАРНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ ПОМОГУТ РАЗДЕЛИТЬ ВАННУ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ УЧАСТКИ, ОДНА НЕСЪЁМНАЯ ПОЛКА-НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ БУТЫЛОК С НАПИТКАМИ - 800мм

1200x500/700x850



СВАРНАЯ МОЕЧНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 400x400x250мм, СВАРНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 700x400x250мм, ТРИ СЪЁМНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ, ВСТАВКА - ДРЕНАЖ НА ДНЕ, ПОЛКА ПОД БЛЕНДЕР - 500мм С ОТВЕРСТИЕМ ПОД ПРОВОДА Ø50мм, ОДНА НЕСЪЁМНАЯ ПОЛКА - НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ БУТЫЛОК С НАПИТКАМИ - 700мм

1250x500/700x850



ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ МОЕЧНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 400x400x250 мм, СВАРНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 700x400x250 мм, ТРИ СЪЁМНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ, ВСТАВКА-ДРЕНАЖ НА ДНЕ, ПОЛКА ПОД БЛЕНДЕР - 500 мм С ОТВЕРСТИЕМ ПОД ПРОВОДА Ø50 мм, ДВЕ ПОЛКИ-НАКОПИТЕЛЯ ДЛЯ БУТЫЛОК С НАПИТКАМИ (1 СЪЁМНАЯ, 1 НЕСЪЁМНАЯ) - 750 мм

1500x500/700x850



СВАРНАЯ МОЕЧНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 400x400x250 мм, РАБОЧИЙ СТОЛ - 300 мм, СВАРНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 700x400x250 мм И ТРЕМЯ СЪЁМНЫМИ ПЕРЕГОРОДКАМИ, ПОЛКА ПОД БЛЕНДЕР - 500 мм С ОТВЕРСТИЕМ ПОД ПРОВОДА Ø50 мм, ДВЕ ПОЛКИ-НАКОПИТЕЛЯ ДЛЯ БУТЫЛОК С НАПИТКАМИ (1 СЪЁМНАЯ, 1 НЕСЪЁМНАЯ) - 1000 мм

1500X500/700X850


ЦЕЛНОТЯНУТАЯ МОЕЧНАЯ ВАННА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ СМЕСИТЕЛЯ И ВЫПУСКОМ 400x400x250мм, РАБОЧИЙ СТОЛ - 300мм; СВАРНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 700x400x250мм, ТРИ СЪЁМНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ, ВСТАВКА-ДРЕНАЖ НА ДНЕ; ПОЛКА ПОД БЛЕНДЕР - 500мм С ОТВЕРСТИЕМ ПОД ПРОВОДА Ø50мм; ДВЕ ПОЛКИ-НАПОЛНИТЕЛЯ ДЛЯ БУТЫЛОК С НАПИТКАМИ (1 СЪЁМНАЯ, 1 НЕСЪЁМНАЯ) - 1000мм; ПОЛКА ДЛЯ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ - ГЛУБИНА 500мм

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОППИНГОВ

ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ ВОЗМОЖНЫХ ВАРИАНТОВ ТОППИНГОВ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



УСТАНОВЛИВАЕТСЯ В БАРНОЙ ЛИНИИ, В НАСТОЛЬНОМ ИСПОЛНЕНИИ, ИЗГОТОВЛИВАЕТСЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 300x100x300мм

1600X500/700X850


ЦЕЛНОТЯНУТАЯ МОЕЧНАЯ ВАННА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ СМЕСИТЕЛЯ И ВЫПУСКОМ 400x400x250мм; РАБОЧИЙ СТОЛ - 400мм; СВАРНАЯ ВАННА С ВЫПУСКОМ 700x400x250мм, ТРИ СЪЁМНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ, ВСТАВКА-ДРЕНАЖ НА ДНЕ; ПОЛКА ПОД БЛЕНДЕР - 500мм С ОТВЕРСТИЕМ ПОД ПРОВОДА Ø50мм; НОК-БОКС ДЛЯ ОТРАБОТАННОГО КОФЕ - 300мм; ОТКИДНОЙ БУНКЕР ДЛЯ МУСОРА - 300мм; ДВЕ ПОЛКИ-НАПОЛНИТЕЛЯ ДЛЯ БУТЫЛОК С НАПИТКАМИ (1 СЪЁМНАЯ, 1 НЕСЪЁМНАЯ) - 750мм; ПОЛКА ДЛЯ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

ЛИКЁРНАЯ ЛЕСТНИЦА НАСТОЛЬНАЯ

ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ НАПИТКОВ В БУТЫЛКАХ НА ЗАДНЕЙ ЛИНИИ БАРА



УЛУЧШАЕТ ЭРГОНОМИКУ БАРНОГО ПРОСТРАНСТВА, ИМЕЕТ НАДЕЖНУЮ СВАРНУЮ КОНСТРУКЦИЮ, ИЗГОТОВЛИВАЕТСЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ПОСТАВЛЯЕТСЯ В СОБРАННОМ ВИДЕ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 400x650x480мм



ПОДСТАВКИ

Какие только виды оборудования не применяются на профессиональной кухне: овощерезки, пароконвектоматы, различные печи. Все они зачастую нуждаются в удобных, прочных, устойчивых подставках. Компания ФИНИСТ предлагает несколько видов этого незаменимого для создания комфортных рабочих условий нейтрального оборудования. Специализированные подставки разгрузят пространство и всему найдут своё место. Теперь все приборы будут в открытом и быстром доступе для создателей кулинарных шедевров.



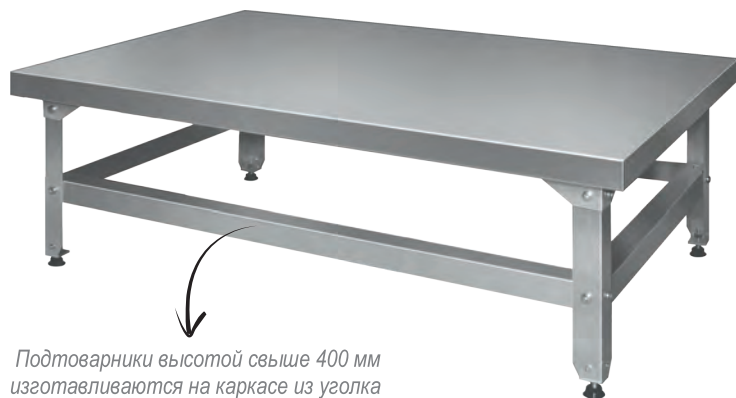
*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

ПОДТОВАРНИКИ

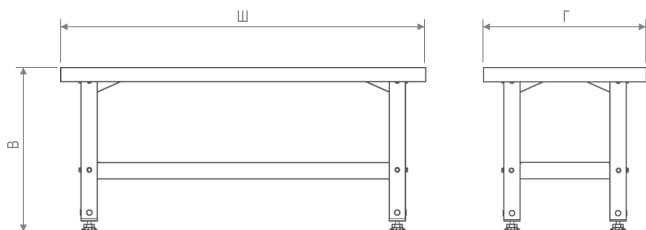
УДОБНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ СКЛАДСКОГО ПРОСТРАНСТВА
НАГРУЗКА ДО 150 КГ



Подтоварники высотой до 400 мм имеют каркас - отдельно стоящие «ножки-косынки»



Подтоварники высотой свыше 400 мм изготавливаются на каркасе из уголка 40х40мм с дополнительной обвязкой



На предприятиях общественного питания, продуктовых складах и в магазинах подтоварники служат для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания.

Столешница изготавливается из нержавеющей или оцинкованной стали с усиленной подложкой из влагостойкой фанеры. Каркас подтоварника может быть из нержавеющей стали, оцинкованной или стали с полимерно-порошковым покрытием.

Гарантированная максимальная нагрузка - 100 кг. При условии равномерного распределения - до 150 кг.

Подтоварники поставляются упакованными, в собранном виде.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------------------|----------------------------|
| Подтоварник (высота до 400 мм) | |
| Пт | 250x250x300 |
| | 400x400x300 |
| | 600x600x300 |
| | 1200x600x300 |
| Подтоварник (высота свыше 400 мм) | |
| Пт | 250x250x400 |
| | 400x400x400 |
| | 600x600x400 |
| | 1200x600x400 |

Технические характеристики:

- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ПОДСТАВКА ПОД ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ
ЭКОНОМИТ ПРОСТРАНСТВО И ДЕЛАЕТ РАБОТУ БОЛЕЕ
УДОБНОЙ



ДЛЯ УСТАНОВКИ МЯСОРУБКИ ИЛИ ОВОЩЕРЕЗКИ,
ВЫДВИЖНАЯ ПОЛКА ДЛЯ УСТАНОВКИ ГАСТРОЁМКОСТИ (30-40
ЛИТРОВ) ПОД ПЕРЕРАБОТАННУЮ ПРОДУКЦИЮ.

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 500x500x500мм

ПОДСТАВКА ПОД КИПЯТИЛЬНИК
ДЛЯ УСТАНОВКИ КОТЛОВ, КИПЯТИЛЬНИКОВ, БАКОВ



КАРКАС ИЗ ОЦИНКОВАННОЙ СТАЛИ, СТОЛЕШНИЦА ИЗ НЕРЖА-
ВЕЮЩИХ ЛАМЕЛЕЙ ДЛЯ УДОБНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОБОРУДО-
ВАНИЯ К КОММУНИКАЦИЯМ

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Подставка под кипятыльник | |
| ПЭК | 400x400x400 500x500x500 |

ПОДСТАВКА ПОД ОВОЩЕРЕЗКУ
РАЗРАБОТАНА ПОД ОБШИРНУЮ ЛИНЕЙКУ ОВОЩЕРЕЗОК



КАРКАС ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ТРУБЫ. ОБОРУДОВА-
НА МЕСТОМ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ САМОЙ ОВОЩЕРЕЗКИ И УСТАНОВ-
КИ ГАСТРОЕМКОСТИ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТАННОЙ ПРОДУКЦИИ GN1/1
325x530. 2 КОЛЕСА ПОЗВОЛЯЮТ ЛЕГКО ТРАНСПОРТИРОВАТЬ
ОВОЩЕРЕЗКУ ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ: 350x950x800мм

ПОДСТАВКА ПОД КАРТОФЕЛЕЧИСТКУ
ДЛЯ УСТАНОВКИ МАШИН ДЛЯ ЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ И
ИНЫХ ОВОЩЕЙ



КАРКАС ИЗ НЕРЖ.ТРУБЫ. ОПОРЫ ДЛЯ КРЕПЛЕНИЯ К ПОЛУ.
МОЖЕТ КОМПЛЕКТОВАТЬСЯ: 1)СЪЁМНЫМ МЕЗГОУЛОВИТЕЛЕМ
(ПЕРФОРИРОВАННОЙ GN 1/2 325x265 - 100), ДЛЯ СБОРА
ОЧИСТКОВ И ПРОЧЕЙ ШЕЛУХИ; 2)ПЕСКОЛОВКОЙ ДЛЯ ПРЕДОТ-
ВРАЩЕНИЯ ЗАСОРОВ КАНАЛИЗАЦИОННЫХ СЕТЕЙ

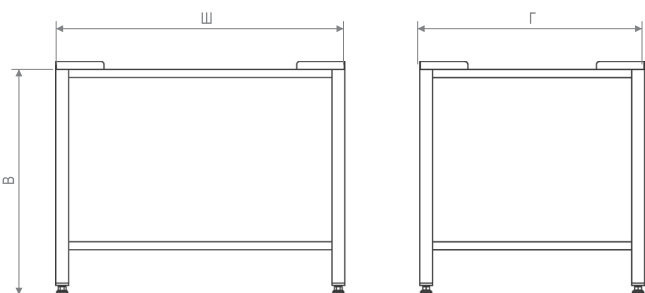
| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Подставка под картофелечистку | |
| ПК | 415x460x400, 500x460x400 600x410x400, 780x410x400 |

ПОДСТАВКА ПОД ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДЛЯ МАССИВНЫХ ПЕЧЕЙ
РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ



Полка из стали с полимерно-порошковым покрытием



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

Предназначена для установки печи для пиццы или другого тяжёлого оборудования. Выдерживает нагрузку до 300 кг.

Каркас сварной, выполнен полностью из профильной трубы с полимерно-порошковым покрытием. Может оснащаться полкой из нержавеющей стали. Ограничительные уголки поддерживают установленное на подставку оборудование.

В случае установки слишком тяжёлого оборудования по согласованию конструкция усиливается дополнительными элементами.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Подставка под печь для пиццы | |
| ППП | 900x700x700 |
| | 1000x600x700 |
| | 1000x800x700 |
| | 1300x1000x700 |

Технические характеристики:

- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Нагрузка до 300 кг
- Ограничительные уголки



Полка из нержавеющей стали

ПОДСТАВКА ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ

 НАДЁЖНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ,
 НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ УДОБНОГО ХРАНЕНИЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ

Подставка предназначена для установки печей и пароконвектоматов. Выдерживает нагрузку до 300 кг.

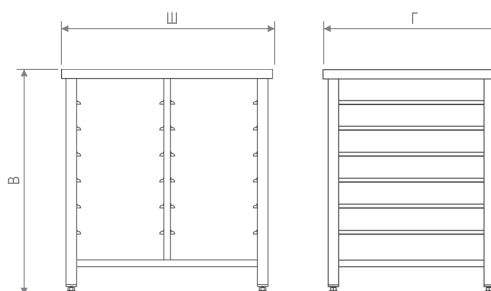
Каркас сварной, выполнен полностью из профильной нержавеющей трубы. Регулируемые по высоте полиамидные опоры.

Подставка оснащена направляющими для хранения gastronormов. В стандартном исполнении 1 ряд направляющих, позволяющих разместить 6 gastronormов типа GN 1/1 (530x325мм). Возможно изготовление подставки с любым необходимым количеством направляющих для хранения gastronormов.

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|------------------------------------------------|-------------------------------|
| Подставка для печей и пароконвектоматов | |
| ППК | 900x700x700 |
| | 1000x600x700 |
| | 1000x800x700 |
| | 1300x1000x700 |

Технические характеристики:

- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- 6 пар направляющих для GN 1/1 530x325
- Возможна установка широких направляющих (40мм)



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!



СТЕЛЛАЖИ

В нынешнее время, при использовании больших объёмов продуктов и инвентаря, и различных способов их упаковки, стеллажи идеально выполняют задачу удобного и рационального хранения. Всё нужное всегда под рукой для быстрой и эффективной работы. Они используются для хранения различных материалов, оборудования, документов, архивов, грузов, комплектующих. Служат для размещения товаров на складе, в торгово-выставочных залах, производственных помещениях. Стеллажи от завода ФИНИСТ — это всегда надёжная система хранения, рассчитанная на самые серьёзные нагрузки. Бесспорно, на них можно положиться!

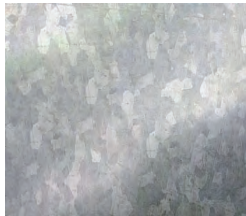


*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

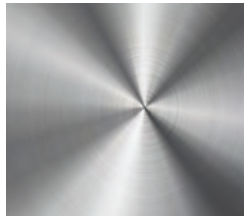
МАТЕРИАЛ И ТИПЫ ПОЛОК



Сталь с полимерно-порошковым покрытием



Оцинкованная сталь

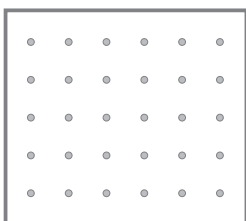


Нержавеющая сталь

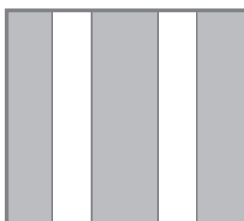
Тип полок



СПЛОШНАЯ



ПЕРФОРИРОВАННАЯ



РЕШЕТКА
(УЗКИЕ ЛАМЕЛИ)



РЕШЕТКА
(ШИРОКИЕ ЛАМЕЛИ)

МАТЕРИАЛ КАРКАСА

ПРОФИЛЬНЫЙ УГОЛОК



СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»

Уголок из стали с полимерно-порошковым покрытием
Разборный каркас



СЕРИЯ «ЛАЙТ»

Уголок из оцинкованной стали
Разборный каркас



СЕРИЯ «НОРМАЛ»

Уголок из нержавеющей стали
Разборный каркас

ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА



СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Труба с полимерно-порошковым покрытием сечением 25x25мм
Разборный/сварной каркас



СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Нержавеющая труба сечением 25x25мм или 40x40мм
Разборный/сварной каркас

Материал каркаса и полок может комбинироваться:



СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ РАЗБОРНЫЙ НА КАРКАСЕ ИЗ УГОЛКА

ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ,
НАДЁЖНЫЕ УСИЛЕННЫЕ ПОЛКИ

Стеллажи – это универсальное решение для самых разных типов помещений. Конструктивно простая, но при этом безопасная, долговечная и очень эффективная система хранения. С их помощью на профессиональной кухне можно максимально рационально хранить посуду, продукты, инвентарь. Но это незаменимая вещь не только в пищевой отрасли. В шоуруме, в торговом зале и даже в гараже.

Стеллажи представляют собой сборно-разборную металлическую конструкцию, которая собирается при помощи болтовых соединений. Несущие конструкции стеллажа изготавливаются из высокопрочной стали, что позволяет выдерживать большие нагрузки (до 120кг на полку) и обеспечивает долгий срок службы изделия. Уровень полок можно легко отрегулировать под нужные параметры хранящихся предметов.

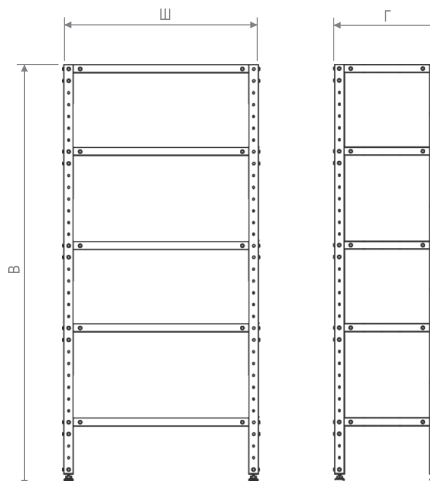
Гарантия лёгкости монтажа и эксплуатации. Поставляются упакованными, в разобранном виде.



| Наименование/ серии | Ширина | Глубина | Высота |
|------------------------|--------|---------|--------|
|------------------------|--------|---------|--------|

Стеллажи производственные

| | | | |
|------------------|----------|---------|------|
| СтПБ / «Бюджет» | | | |
| СтПЛ / «Лайт» | | | 1600 |
| СтПН / «Нормал» | 300-1500 | 300-800 | 1800 |
| СтПЭ / «Эконом» | | | 2000 |
| СтПП / «Премиум» | | | |



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!



ОСОБЕННОСТИ И ЯВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



Изготавливаем изделия любых необходимых габаритов и форм



Короткие сроки изготовления - 3-5 дней



Воплощаем любые задумки и изготавливаем изделия по чертежам



Надежные и качественные материалы и комплектующие



Изделия выдерживают высокую нагрузку на каждую полку (возможно увеличение нагрузки)



Возможность комбинировать различные каркасы, количество полок и их материалы

1 АРТИКУЛ:
2 СЕРИЯ:

СтПЭ
СЕРИИ «ЭКОНОМ»

СтПП
СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

СВАРНЫЕ



3 ОПИСАНИЕ КАРКАСА:

СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ 25x25мм ИЛИ 40x40мм ИЗ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ СЕЧЕНИЕМ 25x25мм ИЛИ 40x40мм ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

1 АРТИКУЛ:
2 СЕРИЯ:

СтПЭр
СЕРИИ «ЭКОНОМ»

СтППр
СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

РАЗБОРНЫЕ



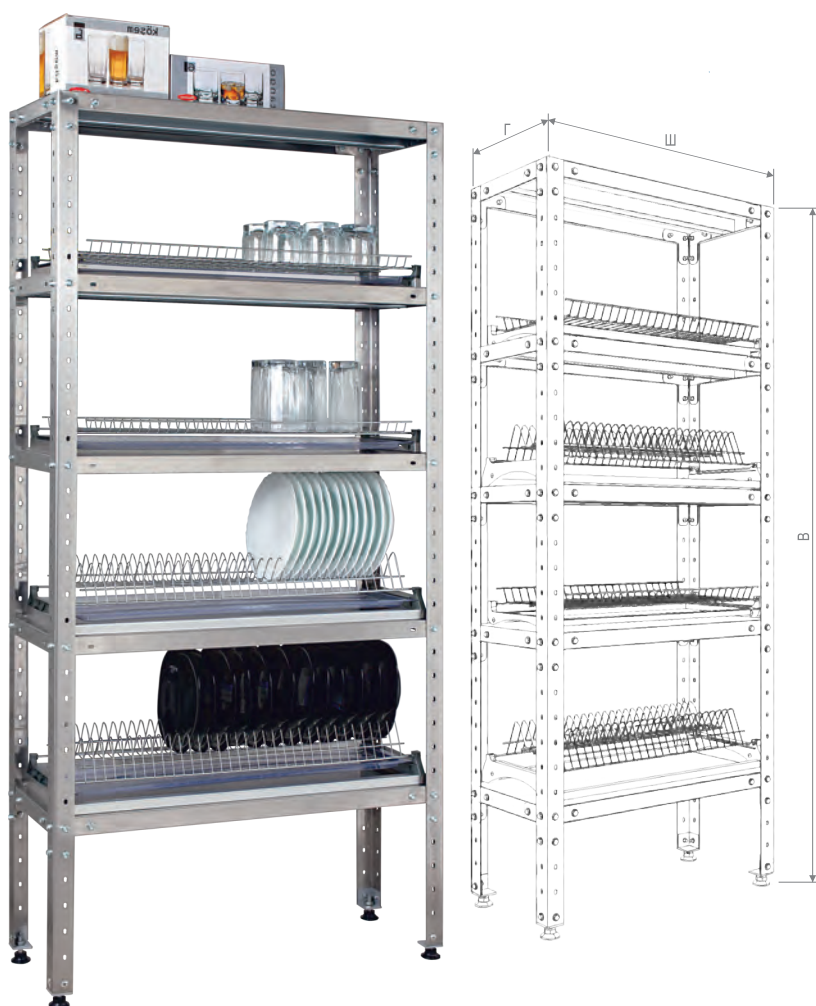
3 ОПИСАНИЕ КАРКАСА:

РАЗБОРНЫЙ КАРКАС ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ 40x20мм ИЗ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ

РАЗБОРНЫЙ КАРКАС ИЗ ПРОФ.ТРУБЫ 40x20мм ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ

РАЗЛИЧНЫЕ КОМБИНАЦИИ СУШЕК,
ЛОТОК ДЛЯ СБОРА ВОДЫ,
ПОЛКИ РАССЧИТАНЫ НА ВЫСОКУЮ НАГРУЗКУ



Стеллаж предназначен для сушки и хранения стаканов, чашек, столовых приборов и тарелок в барах, ресторанах, столовых, гостиницах и в других предприятиях общественного питания.

Стеллаж представляет собой сборно-разборную металлическую конструкцию, которая собирается при помощи болтовых соединений. В стандартном исполнении пять полок из пищевой нержавеющей стали. Уровень полок можно легко отрегулировать под нужные габариты посуды.

Серии и материал каркаса см. [страницу 64](#).

Поставляются упакованными, в разобранном виде.

Технические характеристики:

- Тип полок: сплошные, перфорированные или «решетка»
- Материал полок: нержавеющая сталь, оцинкованная сталь или сталь с полимерно-порошковым покрытием
- В стандартном исполнении 5 полок (2 для сушки тарелок, 2 для сушки стаканов)
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола



| Наименование/ серии | Материал каркаса | Ширина | Глубина | Высота |
|----------------------------------|------------------------------|--------|---------|--------|
| Стеллажи для сушки посуды | | | | |
| СтПБп/ «Бюджет» | сталь с полимерным покрытием | 625 | 300 | 1600 |
| СтПЛп/ «Лайт» | оцинкованная сталь | 825 | 600 | 1800 |
| СтПНп/ «Нормал» | нержавеющая сталь | 925 | 600 | 2000 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТЕЛЛАЖ С ПОЛКАМИ-СУШКАМИ ДЛЯ ПОСУДЫ

НЕОГРАНИЧЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО СЕКЦИЙ,
НАПОЛНЕНИЕ ПО ВЫБОРУ

Стеллаж предназначен для сушки кухонной и столовой посуды в технологических помещениях предприятий общественного питания.

Представляет собой сборно-разборную металлическую конструкцию, собирающуюся при помощи болтовых соединений. Количество секций не ограничено. В стандартном исполнении стеллаж изготавливается с четырьмя полками из прутка с полимерно-порошковым покрытием. Их назначение (для сушки тарелок или стаканов) необходимо указывать при заказе.

Серии и материал каркаса на [странице 64](#).

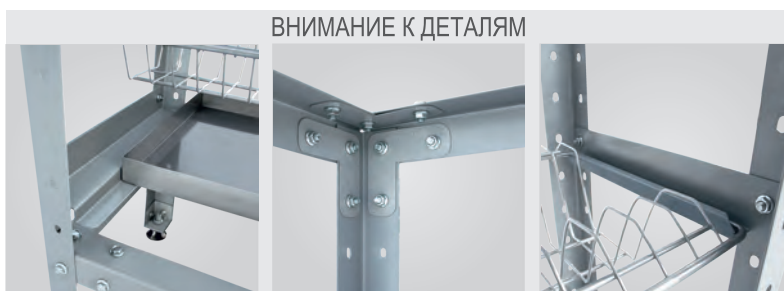
Поставляется упакованным в разобранном виде.



| Серии | Ширина секции | Глубина секции | Высота |
|----------------------------------------------|---------------|----------------|--------|
| Стеллажи с полками-сушками для посуды | | | |
| «Бюджет» | 600 | | 1600 |
| «Лайт» | 800 | 300 | 1800 |
| «Нормал» | 900 | 600 | 2000 |

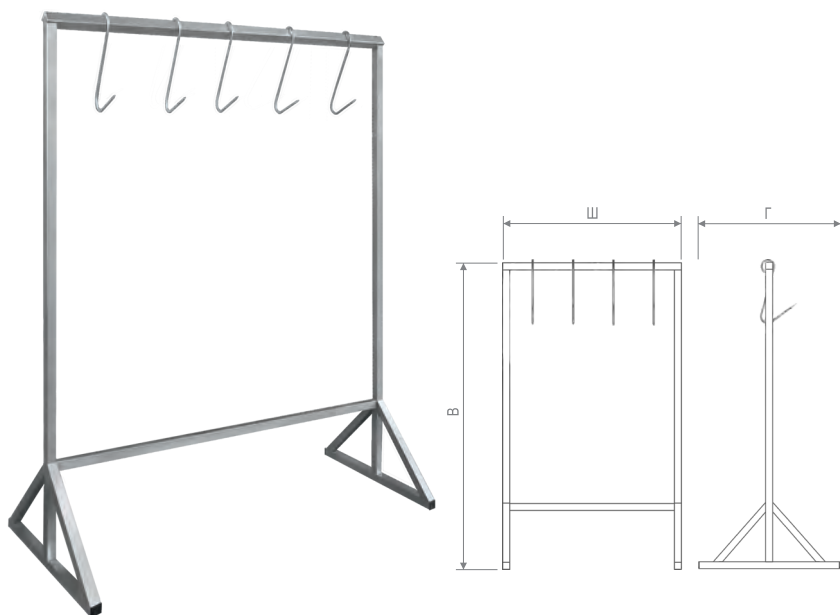
Технические характеристики:

- Тип полок: для стаканов или тарелок
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Съёмные суши
- Съёмный лоток для сбора воды из нержавеющей стали



СТОЙКА ДЛЯ ПОДВЕШИВАНИЯ ТУШ

ВЫСОКАЯ ГРУЗОПОДЪЁМНОСТЬ

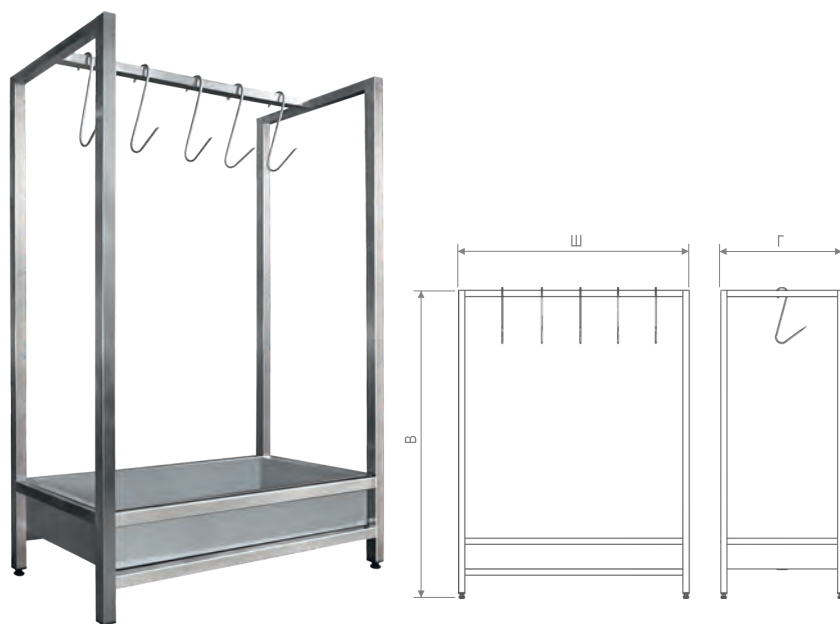


Стойка для подвешивания туш используется как для хранения в камерах холодильных, так и для разморозки, для первичной разделки и обработки туш. Изготовлена полностью из нержавеющей трубы.

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Грузоподъёмность |
|------------------------------------|--------------------------------------------|
| Стойка для подвешивания туш | |
| 1000x800x2000 | 600 кг |
| 1400x800x2000 | 500 кг |
| 1600x800x2000 | 500 кг |
| 1800x800x2000 | 400 кг (с промежуточной стойкой до 600 кг) |

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПОДВЕШИВАНИЯ ТУШ

ВЫСОКАЯ ГРУЗОПОДЪЁМНОСТЬ
ВСТРОЕННАЯ ВАННА ДЛЯ КОНДЕНСАТА И ОБРЕЗКОВ



Стойка для подвешивания туш используется как для хранения в камерах холодильных, так и для разморозки, для первичной разделки и обработки туш. Изготовлена полностью из нержавеющей трубы. Оснащена дополнительно встроенной ванной для сбора конденсата при разморозке и обрезков при разделке.

| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Грузоподъёмность |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Стеллажи для подвешивания туш | |
| 1000x800x2000 | 600 кг |
| 1400x800x2000 | 500 кг |
| 1600x800x2000 | 500 кг |
| 1800x800x2000 | 400 кг (с промежуточной стойкой до 600 кг) |

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СУШКИ ДОСОК

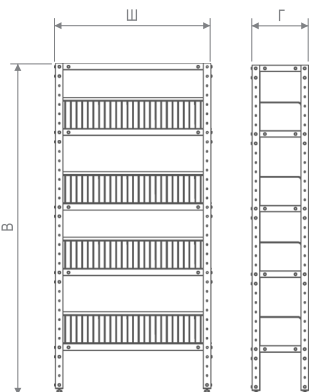
ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ТЯЖЁЛЫХ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК,
РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ ПОЛКИ

Стеллаж используется для сушки и хранения досок в моечных и производственных цехах.

Представляет собой сборную конструкцию. Имеет регулируемые по высоте полки, прекрасно подходит для хранения тяжёлых разделочных досок. Возможно заказать стеллаж с несколькими типами полок: 1-2 полки для сушки досок, остальные сплошные, перфорированные или полки-решетки.

Все детали, выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Поставляется в разобранном виде.



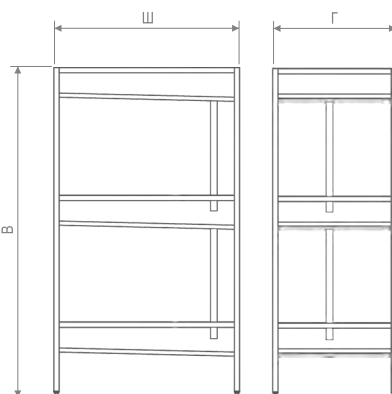
| Серия | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|--------------------------------|----------------------------------------|
| Стеллаж для сушки досок | |
| «Нормал» | 700,1300x320x1800 700,1300x620x1800 |

СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ

ЧИСТОТА ВОКРУГ СТЕЛЛАЖА -
ВСЕ СТОКИ СОБИРАЮТСЯ В ЁМКОСТЬ ВНИЗУ,
ВЫСОКАЯ НАГРУЗКА НА КОНСТРУКЦИЮ

Стеллаж для дефростации используется для размещения на нём замороженных продуктов.

Полки стеллажа выполнены таким образом, что вся жидкость от размороженных продуктов стекает через технологические отверстия в ёмкость под стеллажом. Стеллаж представляет собой сварную конструкцию. Все детали выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



| Серия | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|--------------------------------|----------------------------------------|
| Стеллаж для дефростации | |
| «Премиум» | 1200x600,700x1800 1500x600,700x1800 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ

ШИРОКИЙ ВЫБОР ВАРИАНТОВ НАСТИЛА,
НАДЕЖНАЯ, ПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

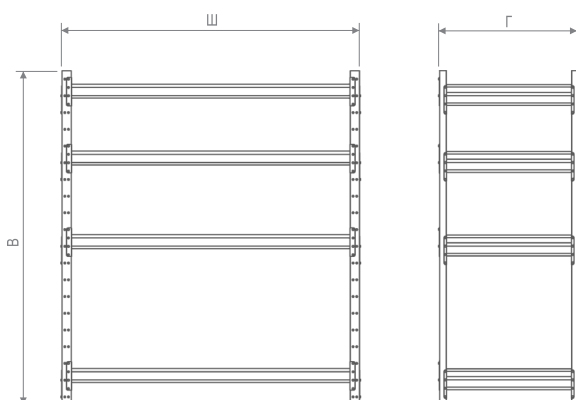


Стеллажи складские широко используются в торговых залах магазинов и складах. Предназначены для размещения и хранения различных грузов, товаров и материалов.

Представляют собой сборно-разборную металлическую конструкцию, состоящую из отдельных элементов (стойки угловые, ригель фронтальный, ригель боковой и настил). Стеллаж собирается при помощи болтовых соединений в линию любой длины с неограниченным количеством секций.

Количество ярусов зависит от пожеланий заказчика. Многоярусность позволяет сортировать товары (грузы) по типу, номенклатуре, весу, объёму и т.д. Несущие конструкции (стойки и ригели) имеют перфорированные отверстия. Это позволяет менять высоту полок и тем самым повышать коэффициент загрузки. Стеллажи данного типа имеют фронтальную загрузку-разгрузку.

| Ширина секции | Глубина ригеля | Высота стойки |
|-------------------|----------------|---------------|
| Стеллаж складской | | |
| 1250 | 600 1000 | 2000 |



Технические характеристики:

- Все элементы изготовлены из цельногну-тых металлических профилей
- Материал настила: металлические панели или фанера толщиной 15мм
- В стандартном исполнении 4 полки
- Максимальная нагрузка на 4 ригеля каждой полки: 300кг
- Стойки перфорированные, отверстия с шагом 125мм

ШКАФЫ

Металлические шкафы от компании «ФИНИСТ» могут стать отличным решением при обустройстве профессиональной кухни, а также прочих производственных и учебных помещений, офисов. Мы делаем добротные устойчивые шкафы с каркасом из профильной трубы 25x25 мм. Из прочного металла. Другому мы не доверяем. Это может быть крашеная или нержавеющая сталь. Толщина 0,8мм, а не 0,5 мм, как у сборных. Наше преимущество в том, что мы изготавливаем шкафы по вашим размерам и всегда рады вашим пожеланиям к их оснащению. А это значит, что для такого шкафа легко найдется подходящее место!



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

ШКАФ НЕРЖАВЕЮЩИЙ ДЛЯ ИНВЕНТАРЯ

ВЫСОКОПРОЧНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ,
НАДЁЖНОЕ ХРАНЕНИЕ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ИНВЕНТАРЯ



Шкаф нержавеющей предназначен для хранения посуды, инвентаря и упакованных пищевых продуктов.

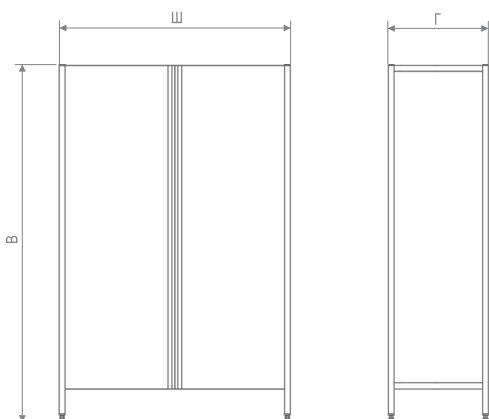
Шкаф выполнен на каркасе из профильной нержавеющей трубы 25x25мм. Остальные конструктивные элементы изготовлены полностью из импортной нержавеющей стали. Каркасное исполнение шкафа позволяет повысить надёжность конструкции.

В стандартном исполнении шкаф комплектуется тремя промежуточными полками. Возможно оснастить шкаф любым необходимым количеством полок, расположив их с удобным для Вашей кухни расстоянием. Увеличение расстояния между полками позволит хранить в шкафу более объёмный инвентарь и посуду.

Шкаф оснащается распашными дверцами или дверцами по типу купе. Дополнительно можно предусмотреть установку замка для более надёжного хранения особо ценных позиций инвентаря.

Технические характеристики:

- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Распашные двери или двери-купе
- 3 промежуточные полки + нижняя полка
- Установка замка - опционально
- Изготовление из оцинкованной стали - опционально



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

 СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ ХРАНЕНИЯ
 ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

Шкаф нержавеющей для хранения хлеба обязателен для установки в заведениях для питания детей школьного и дошкольного возраста (школы, детские сады, детские лагеря). Но он так же будет полезен и на кухне ресторана или кафе - надёжно сохраняя в себе запасы хлеба.

Шкаф полностью изготавливается из высококачественной нержавеющей стали. Каркас сварной из профильной трубы 25x25мм.

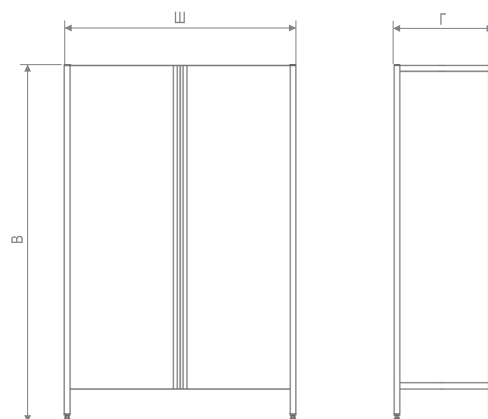
В стандартном исполнении шкаф комплектуется тремя промежуточными полками. Возможно изготовление шкафа с любым количеством полок.

Шкаф оснащается распашными дверцами или дверцами по типу купе.

Боковые стенки шкафа имеют вентиляционные отверстия для естественного притока воздуха.



| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|--------------------------------|----------------------------|
| Шкаф для хранения хлеба | |
| | 700x700x1800 |
| Шкаф для хлеба | 1000x500x1800 |
| | 1000x600x1800 |



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ШКАФЫ ДЛЯ ОДЕЖДЫ

ВМЕСТИТЕЛЬНОЕ ВНУТРЕННЕЕ ПРОСТРАНСТВО
ДОЛГИЙ СРОК СЛУЖБЫ



Шкаф предназначен для хранения одежды и личных вещей персонала на предприятиях.

Шкаф может состоять из одной или двух секций. Изготавливается из стали с полимерно-порошковым покрытием. Возможно окраска шкафов в необходимый Вам цвет (например, корпоративный).

Сварная конструкция обеспечивает долгий срок службы, несмотря на любые условия эксплуатации. Он выдержит напор даже самых беспечных сотрудников.

Поставляется в собранном виде.

Габаритные размеры
(ШхГхВ)

Комплектация

Шкафы для одежды 1 секция

300x500x1850

1 полка, крючок,
перекладина, замок

400x500x1850

1 полка, крючок,
перекладина, замок

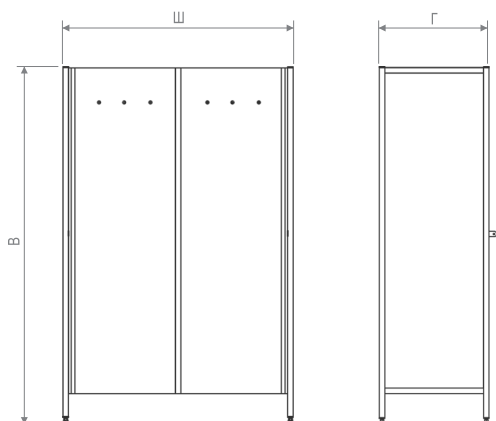
Шкафы для одежды 2 секции

600x500x1850

2 полки, 2 крючка,
2 перекладины, 2 замка

800x500x1850

2 полки, 2 крючка,
2 перекладины, 2 замка



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!



ТЕЛЕЖКИ

На складах, в цехах, столовых и других предприятиях ежедневно возникает необходимость перемещения разных грузов с места на место. Надёжные специализированные тележки в этом деле – незаменимые помощники. Мы предлагаем вам большой выбор данного вспомогательного оборудования. Тележки от компании ФИНИСТ, в зависимости от вида и конструкции, способны перевезти всё.



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ

НАДЕЖНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
ЭФФЕКТНАЯ ПОДАЧА БЛЮД



Тележка в разборном виде

Сервировочная тележка станет незаменимым помощником на вашей кухне, помогая перемещать самые необходимые грузы. С её помощью в ресторанах и кафе можно элегантно подать посетителю его заказ: тележки отлично подходят для транспортировки готовых блюд.

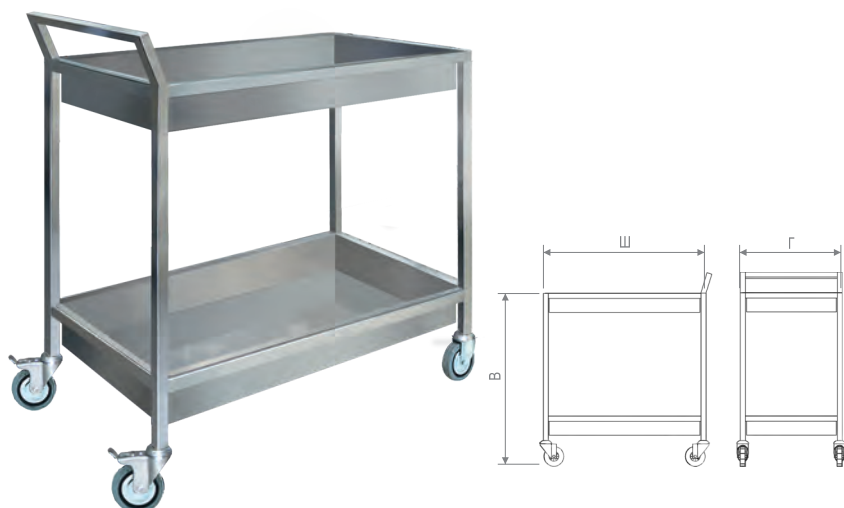
Надёжная конструкция из профильной трубы 25x25мм со съёмными поддонами глубиной 20мм. Выполнена полностью из нержавеющей стали. Передвижение тележки осуществляется на четырёх поворотных колесах Ø100 мм, два из которых, для повышения безопасности, имеют тормозное устройство.

Для уменьшения стоимости транспортных издержек тележки возможно изготовить в сборно-разборном исполнении.

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|------------------------------|----------------------------|
| Тележка сервировочная | |
| ТС | 800x500x850 (2 поддона) |
| | 800x500x850 (3 поддона) |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ

БОЛЬШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ
ЛЁГКОСТЬ В МЫТЬЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ



Тележка помогает быстро собрать всю посуду, которая остается после трапезы гостей в заведении общественного питания.

Снабжена съёмными поддонами высотой 100мм. Выполнена полностью из нержавеющей стали. Передвижение тележки осуществляется на четырех поворотных колесах Ø100 мм, два из которых, для повышения безопасности, имеют тормозное устройство.

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|-----------------------------------------|----------------------------|
| Тележка для сбора грязной посуды | |
| ТСП | 800x500x850 (2 поддона) |
| | 800x500x1000 (3 поддона) |

ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ

ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КРУПНОГАБАРИТНЫХ ГРУЗОВ ДО 300 КГ



СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ ТРУБЫ 25x25мм С ПОЛИМЕРНО-ПОРШКОВОЙ ОКРАСКОЙ. КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø125мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|------------------------------|--------------------------------|
| Тележка платформенная | |
| ТГП | 1000x600x1000 1200x800x1000 |

ТЕЛЕЖКА ТРАНСПОРТИРОВОЧНАЯ


ПРОЧНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-ПОРШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ. КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø125мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Тележка транспортировочная | |
| ТТ | 800x500x1000 1000x600x1000 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ЯЩИКОВ

ПЛАСТИКОВЫХ ЯЩИКОВ 600x400мм



СВАРНАЯ ПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ ОКРАШЕННОГО УГОЛКА. КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø70мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Тележка для перевозки ящиков | |
| ТЯ | 610x410x200 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ БЕЛЬЯ

ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ БЕЛЬЯ: ПЕРЕД СТИРКОЙ, ОТЖАТОГО ИЛИ ВЫСУШЕННОГО



ПРОЧНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ ТРУБЫ 25x25мм. НЕРЖАВЕЮЩИЙ ПРУТОК, ДНО ИЗ ЛИСТОВОГО НЕРЖАВЕЮЩЕГО МЕТАЛЛА. КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø125мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|--------------------------|----------------------------|
| Тележка для белья | |
| ТБ | 1050x950x800 |



ТЕЛЕЖКА ЧАН ДЛЯ ФАРША

СОКРАЩАЕТ ПЕРЕВАЛОЧНЫЕ ОПЕРАЦИИ
В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ ЦИКЛЕ



СОЗДАЕТ УСЛОВИЯ ДЛЯ МЕХАНИЗАЦИИ РУЧНОГО ТРУДА.
ЁМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ОБЪЕМОМ 100 Л.
КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø125мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------|-------------------------------|
| Тележка чан для фарша | |
| ТЧ | 590x550x600 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ

ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ МУКИ И РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ
КРУП



СЪЁМНЫЙ КОРОБ С КРЫШКОЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.
ПРОЧНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-
ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ. КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø125мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| Тележка для сыпучих продуктов | |
| ТСп | 600x400x1000 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ БАКОВ
ИЗ КУХОННОГО ОТДЕЛЕНИЯ К ЛИНИЯМ РАЗДАЧИ
ПИТАНИЯ



СВАРНАЯ ПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.
КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø125мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------------------|-------------------------------|
| Тележка для транспортировки баков | |
| ТТБ | 500x500x980 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ
ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ GN, ПРОТИВНЕЙ И ИНОЙ
ТАРЫ С ПРОДУКТАМИ МЕЖДУ ЦЕХАМИ



ПРОЧНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ТРУБЫ
25x25мм. УВЕЛИЧЕННЫЕ КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Тележка для гастроек | |
| ТТГ | 1000x600x1000 |

ТЕЛЕЖКА С ПОЛКАМИ



КАРКАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ 25x25мм.
ПОЛКИ ИЗ ЛИСТОВОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.
КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø100мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------|------------------------------------------|
| Тележка с полками | |
| ТШп | 660x420x1050, 1500 590x345x1050, 1500 |

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ СТАНДАРТНЫХ GN 1/1, GN 1/2 ГЛУБИНОЙ 150 ИЛИ 100 мм



ФОРМА НАПРАВЛЯЮЩИХ НАДЁЖНО ФИКСИРУЕТ ГАСТРОЁМ-
КОСТИ. ПРОЧНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ. КОЛЕСНЫЕ ОПОРЫ Ø100мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------------------|----------------------------|
| Тележка-шпилька для гастроек | |
| ТГ | 750x600x1050 |

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ТАРЕЛОК



СВАРНАЯ ПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.
ВМЕСТИМОСТЬ ОДНОЙ ПОЛКИ - 200 ТАРЕЛОК. ПОДДОН ДЛЯ
СБОРА ВОДЫ. КОЛЁСНЫЕ ОПОРЫ Ø100мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Тележка-шпилька для тарелок | |
| ТТТ | 1170x600x1050 (2 поддона) 1170x600x1500 (3 поддона) |

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА С ПОЛКАМИ



СВАРНАЯ ПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ.ВОЗМОЖНО ИЗГОТОВЛЕНИЕ СТЕЛЛАЖА С ЛЮБЫМ
КОЛИЧЕСТВОМ УРОВНЕЙ. КОЛЁСНЫЕ ОПОРЫ Ø100мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|----------------------------------|----------------------------|
| Тележка-шпилька с полками | |
| СтШ | 660x420x1600 |

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

ШИРОКОЕ МНОГООБРАЗИЕ ГАБАРИТОВ,
ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ КОНСТРУКЦИЯ



Тележка-шпилька предназначена для кратковременного хранения продуктов, их перемещения внутри доготовочных цехов.

Каркас сварной, из нержавеющей профильной трубы 25x25мм. Направляющие из листовой нержавеющей стали. Возможно изготовление с нужным количеством уровней. Колёсные опоры Ø100 мм, две имеют тормозное устройство.

Противни в комплект поставки не входят.

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) | Размеры противня (ШxГ) |
|----------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| Тележка-шпилька с направляющими | | |
| ТШ | 660x420x1500 | 600x400 |
| | 590x345x1500 | 530x325 GN 1/1 |
| | 660x420x1800 | 600x400 |
| | 590x345x1800 | 530x325 GN 1/1 |

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
ИДЕАЛЬНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ
С ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ



Тележка-шпилька разработана для пароконвектомата 201 известной компании RATIONAL. Вместимость – 20 GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят).

Материал – высококачественная нержавеющая сталь AISI 304. Съёмный водосборник с устройством слива. Фиксатор гастроёмкостей. Поворотные колёсные опоры Ø100 мм (две из них со стопорным тормозом). Съёмная транспортировочная ручка.

| Наименование | Габаритные размеры (ШxГxВ) |
|---------------------------------------------|----------------------------|
| Тележка-шпилька для пароконвектомата | |
| ТШр-20 | 460x700x1709 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ MIWE SHOP IN


| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| MIWE SHOP IN | | |
| 460x600x1620 | 14, 16, 18 | 400x600 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ MIWE ROLL IN


| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| MIWE ROLL IN | | |
| 660x(825, 1025)x1800 | 14, 16, 18 | 600x(800, 1000) |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ REVENT 724


| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| REVENT 724 | | |
| 810x950x1800 | 14, 16, 18 | 750x(500, 1000) |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ REVENT 725


| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| REVENT 725 | | |
| 660x860x1800 | 14, 16, 18 | 600x800 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ REVENT 726



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|----------------------------|--------------------|------------------|
| REVENT 726 | | |
| 560x750x1800 | 14, 16, 18 | 500x750 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ WINKLER



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|----------------------------|--------------------|------------------|
| WINKLER | | |
| 660x(800,1000)x1770 | 14, 16, 18 | 630x(800, 1000) |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ SVEBA DAHLEN C



| Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|----------------------------|--------------------|------------------|
| SVEBA DAHLEN C | | |
| 505x762x1800 | 14, 16, 18 | 457x762 |
| 660x800x1800 | | 660x800 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕЧИ ВОСХОД РОТОР АГРО



| Серия печи | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество уровней | Размер противней |
|-------------------|----------------------------|--------------------|------------------|
| РОТОР АГРО | | | |
| 101 | 660x600x1800 | 14, 16, 18 | 600x600 |
| 202 | 660x800x1800 | | 600x800 |
| 303 | 660x1000x1820 | | 600x1000 |

ПОЛКИ

Порядок не там, где убирают, а там где все предметы лежат на своих местах. Данное правило применимо и дома, и на любом производстве. Позаботиться о том, чтобы у каждой вещи было своё место, вам помогут полки. Да-да, полки! Когда всё разложено по полочкам, даже в голове наступает полный порядок. Большой ассортимент полок от компании ФИНИСТ позволит легко определиться с правильным выбором. Полки настольные и настенные, открытые и закрытые, с распашными дверцами и дверцами типа купе, оригинальные по конструкции и с различными типоразмерами. Какие пожелания у Вас?



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ ОТКРЫТАЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА
УДОБНЫЙ ДЛЯ МОНТАЖА КОНСТРУКТИВ



Консольные полки визуально расширяют пространство. Универсальный вариант для крепления на стену на необходимой высоте (монтажные элементы не входят в комплект).

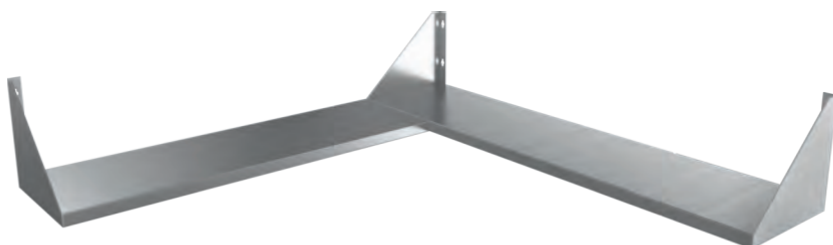
Изготавливаются полностью из шлифованной нержавеющей стали толщиной 0,8 мм. Это положительно сказывается на прочности изделия.

Рекомендованная нагрузка на полку – до 30 кг.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|----------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная открытая | |
| ПКо | 600х300х300 |
| | 800х300х300 |
| | 1000х300х300 |
| | 1200х300х300 |

УГЛОВАЯ КОНСОЛЬНАЯ ПОЛКА

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ,
ЭКОНОМИЧНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ



Угловые полки идеально использовать для экономии пространства. С их помощью полностью задействуется весь угол, увеличивая его функциональность.

Изготавливаются полностью из шлифованной нержавеющей стали толщиной 0,8 мм. Подвешиваются на стену.

В угловом исполнении возможно изготовить любую из представленных полок.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------------|----------------------------|
| Угловая консольная полка | |
| ПКоу | 800х800х300 |
| | 1000х1000х300 |
| | 1200х1200х300 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

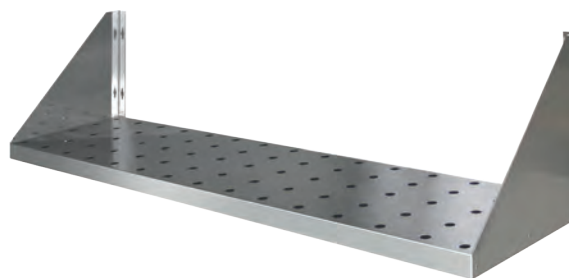
ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ – РЕШЁТКА
ЛАМЕЛИ ДЛЯ БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНОЙ СУШКИ
КРУПНОГО ИНВЕНТАРЯ



РЕКОМЕНДУЕМАЯ НАГРУЗКА НА ПОЛКУ 30 КГ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная – решётка | |
| ПКр | 600х300х300 |
| | 800х300х300 |
| | 1000х300х300 |
| | 1200х300х300 |

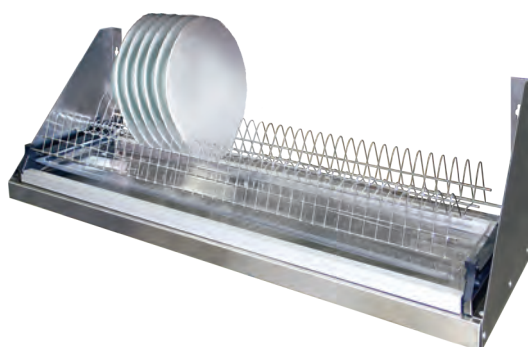
ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ – ПЕРФОРИРОВАННАЯ
ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ СУШКИ МЕЛКОЙ
КУХОННОЙ УТВАРИ



РЕКОМЕНДУЕМАЯ НАГРУЗКА НА ПОЛКУ 30 КГ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная – перфорированная | |
| ПКп | 600х300х300 |
| | 800х300х300 |
| | 1000х300х300 |
| | 1200х300х300 |
| | 1200х300х300 |

ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ ДЛЯ СУШКИ ТАРЕЛОК



В КОМПЛЕКТ ВХОДИТ КАССЕТА ДЛЯ ТАРЕЛОК, А ТАКЖЕ
СЪЁМНЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ВОДЫ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) | Количество ячеек |
|-------------------------------------------|----------------------------|------------------|
| Полка консольная для сушки тарелок | | |
| ПКт | 570х300х300 | 23 |
| | 770х300х300 | 33 |
| | 870х300х300 | 37 |

ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ ДЛЯ СУШКИ СТАКАНОВ



КОМПЛЕКТУЕТСЯ КАССЕТОЙ ДЛЯ СУШКИ
СТАКАНОВ И СЪЁМНЫМ ПОДДОНОМ ДЛЯ СБОРА ВОДЫ

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная для сушки стаканов | |
| ПКс | 600х300х300 |
| | 800х300х300 |
| | 900х300х300 |

ПОЛКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ

НАДЕЖНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
СТЕНКИ И ДВЕРЦЫ ПРЕДОТВРАЩАЮТ ПОПАДАНИЕ ПЫЛИ НА
ПРОДУКТЫ



Полки технологические идеально подходят для хранения различных мелочей, используемых в процессе приготовления. Боковые стенки препятствуют падению инвентаря.

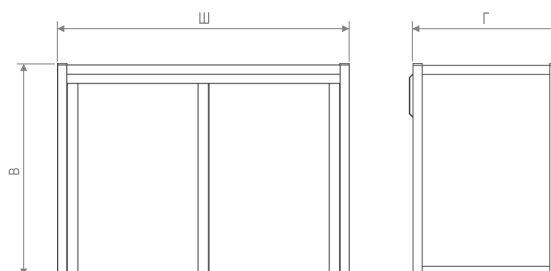
Изготавливаются из шлифованной нержавеющей стали. Оснащены креплениями к стене и промежуточной полкой.

Модели с распашными дверцами или дверцами типа купе предотвращают попадание пыли на продукты, находящиеся внутри полки.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------|----------------------------|
| Полки технологические | |
| ПТо, ПТД, ПТк | 600x400x600 |
| | 800x400x600 |
| | 1000x400x600 |
| | 1200x400x600 |

По желанию заказчика полка может комплектоваться:

- Распашными дверцами или дверями-купе
- Замком
- Окраской в любой цвет RAL



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ПОЛКА НАСТОЛЬНАЯ

 УВЕЛИЧЕНИЕ ПОЛЕЗНОЙ ПЛОЩАДИ ВЫКЛАДКИ,
 ВМЕСТИТЕЛЬНОЕ ХРАНИЛИЩЕ ДЛЯ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ

Полки настольные предназначены для размещения над нейтральными элементами, салат-барами, мармитами. Используя их как дополнительный элемент линии раздачи, можно увеличить полезную площадь выкладки.

Изделия изготавливаются из шлифованной нержавеющей стали. Возможно изготовление одноярусных или двухъярусных полок.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Полки настольные одноярусные | |
| Пн-1 | 1000х300х400 |
| | 1100х300х400 |
| | 1200х300х400 |
| | 1300х300х400 |
| 1400х300х400 | |
| Полки настольные двухъярусные | |
| Пн-2 | 1000х300х600 |
| | 1100х300х600 |
| | 1200х300х600 |
| | 1300х300х600 |
| | 1400х300х600 |



Для поддержания блюд в тёплом состоянии мы изготавливаем **тепловые настольные полки**. Узнайте больше из каталога технологического оборудования компании ФИНИСТ или на сайте www.f-inox.ru

Технические характеристики:

- Надёжный каркас из профильной трубы 25х25мм
- Боковое крепление к столешнице



* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!



ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК



5 ИЛИ 10 ЯЧЕЕК. МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В НАВЕСНОМ ИЛИ НАСТОЛЬНОМ ВИДЕ. ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ВОДЫ.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная для разделочных досок | |
| ПКд1-5 | 300x400x300 |
| ПКд1-10 | 600x400x300 |

ПОЛКА ДЛЯ СУШКИ ДОСОК ИЗ ЧЕРНОЙ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ



СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ 25x25 С ГНУТЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ. ЛЮБОЕ КОЛИЧЕСТВО ОТДЕЛЕНИЙ.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-----------------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная для сушки досок | |
| ПКд2-5 | 300x400x300 |
| ПКд2-10 | 600x400x300 |

ПОЛКА КОНСОЛЬНАЯ ДЛЯ КРЫШЕК



ПОЛНОСТЬЮ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. В ДНЕ ЕСТЬ ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ СТОКА ВОДЫ В ВЫДВИЖНОЙ ПОДДОН

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------------|----------------------------|
| Полка консольная для крышек | |
| ПКк-10 | 600x400x300 |

СУШИЛКА ДЛЯ ДОСОК СД-1



КРЕПКАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ПРОФТРУБЫ 25x25. ДЛЯ 5 ДОСОК. НАГРУЗКА ДО 30КГ.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------|----------------------------|
| Сушилка для досок | |
| СД-1 | 300x300x450 |

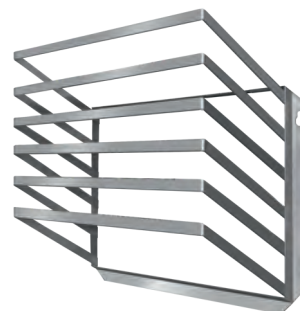
СУШИЛКА ДЛЯ ДОСОК СД-2



НЕРЖ.СТАЛЬ ИЛИ СТАЛЬ С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ. КАРКАС ИЗ ПРОФТРУБЫ 25x25. ПОЛКИ ИЗ ПРУТКА Ø8мм

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------|----------------------------|
| Сушилка для досок | |
| СД-2 | 600x300x315 |

СУШИЛКА ДЛЯ КРЫШЕК



СТАНДАРТНАЯ ПОЛКА ДЛЯ 5 КРЫШЕК. ИЗГОТОВЛИВАЮТСЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ ШЛИФОВАННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------|----------------------------|
| Сушилка для крышек | |
| Ск-5 | 300x300x315 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

У нас есть оборудование на все случаи жизни. Для самых разных задач. Переверните страницу и Вы найдёте множество приспособлений, способных упростить жизнь и помочь в поддержании порядка на кухне.



*Подпишитесь на рассылку.
Будьте в курсе всех новинок!*

НАПОЛЬНЫЕ КОЛОДЫ ДЛЯ РУБКИ МЯСА

УСТОЙЧИВАЯ НАДЁЖНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
РАЗЛИЧНЫЙ МАТЕРИАЛ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Натуральное дерево
толщиной от 200 мм



Съёмный полипропилен
толщиной 20-40 мм



Колода для рубки мяса весьма популярна среди различных заведений общественного питания, торговли, предприятий мясной и пищевой промышленности.

Напольная колода производится в двух вариантах. Отличает их материал рабочей поверхности: в первом случае - это натуральное дерево (толщиной от 200 мм), во втором - съёмный полипропилен (толщиной 20-40 мм).

Каркас представляет собой прочную сварную конструкцию из профильной нержавеющей трубы, выдерживающей даже самые экстремальные нагрузки. Каркас не подвержен коррозии, не боится перепадов температур и легко моется. Для наибольшей устойчивости к ножкам колоды приварены квадратные металлические пластины. Они не позволят оборудованию сдвинуться с места или начать раскачиваться. При желании колоду можно закрепить к полу.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------|----------------------------|
| Напольные колоды | |
| КрМ | 500х500х800 |
| | 600х600х800 |

НАСТОЛЬНЫЕ КОЛОДЫ ДЛЯ РУБКИ МЯСА

МОБИЛЬНОСТЬ, КОМПАКТНОСТЬ,
ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ ПРОИЗВОДСТВ



Настольная колода для рубки мяса в отличие от своих напольных «собратьев» обладает повышенной мобильностью и компактностью. Мобильность делает её незаменимым помощником на территории торгового павильона «рынка выходного дня». А компактность будет полезна на производствах с небольшой площадью.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------------------|----------------------------|
| Настольные колоды | |
| КрМ | 520х520х150 |
| | 600х600х150 |

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

ЛАРИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

УДОБНАЯ СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ ОВОЩЕЙ
РАЗЛИЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ

Ларь для овощей предназначен как для бытового, так и для коммерческого недолгосрочного хранения овощей.

Представляет собой ящик с глухой крышкой, откидывающейся наверх. Для хранения разных овощей внутренний объём ларя может быть поделён на несколько отделений. Дополнительно может быть оснащён подсветкой и утеплён пенопластом 20-50 мм.

Лари производятся из нержавеющей, оцинкованной и полимерно-окрашенной стали или фанеры.



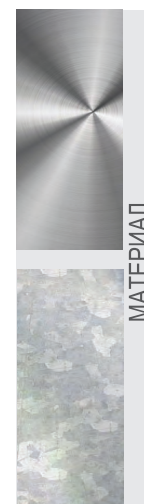
| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------|----------------------------|
| Лари для овощей | |
| | 1000x600x800 |
| Ларь для овощей | 1200x700x800 |
| | 1200x800x800 |

ЯЩИК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ КРУПНЫХ ОВОЩЕЙ,
КОНСТРУКЦИЯ ПОЗВОЛЯЕТ СОСТАВЛЯТЬ ЯЩИКИ ДРУГ НА ДРУГА

Ящик используется в подсобных помещениях или торговых залах для демонстрации продуктов. Предназначен для временного хранения овощей.

Стенки ящика изготовлены из ламелей с промежутками для более эффективного вентилирования и предотвращения порчи овощей. Может быть выполнен из оцинкованной или нержавеющей стали.



| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|---------------------------------|----------------------------|
| Ящик для хранения овощей | |
| | 1000x1000x800 |
| Ящик для овощей | 1200x1200x800 |
| | 1400x1400x800 |

ВЕРСТАК

НАДЁЖНАЯ СВАРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ,
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ И МНОГОЧИСЛЕННЫЕ ОПЦИИ



Верстак слесарный предназначен для оборудования рабочих мест в мастерских, автосервисах, различных производственных помещениях. Снабжён тумбой с металлическими полками и дверцей с замком. В нишу под столом можно поместить что-то крупногабаритное или редко используемое.

Верстак имеет прочную, надёжную сварную конструкцию из профильной трубы. Опоры регулируются по высоте.

Возможна колеровка в любой цвет RAL.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|--------------|----------------------------|
| Верстак | |
| Верстак | 1000x600x860 |
| | 1200x600x860 |
| | 1200x800x860 |
| | 1500x600x860 |
| | 1500x800x860 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ИНСТРУМЕНТА

МАСЛОСТОЙКИЕ СЪЁМНЫЕ РЕЗИНОВЫЕ КОВРИКИ,
ОКРАСКА В ЛЮБОЙ ЦВЕТ



Предназначена для размещения и транспортировки различного инструмента и запасных частей.

Представляет собой прочную сварную конструкцию из профильной трубы с полимерно-порошковым покрытием. Это покрытие надёжно защищает металл от коррозии. Тележка имеет 3 съёмные полки с ковриками из маслостойкой резины.

Поставляется в собранном виде.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-------------------------|----------------------------|
| Тележка для инструмента | |
| Тележка | 800x500x850 |

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ КОЛЕС

ЭКОНОМИЧНЫЙ ВАРИАНТ ОБОРУДОВАНИЯ,
ВЫСОКАЯ НАГРУЗКА

Тележка предназначена для перевозки крупногабаритных грузов массой до 300 кг. Позволяет перевозить грузы различных габаритов и форм, выступающих за пределы тележки.

Тележка имеет прочный сварной каркас, выполненный из стали с полимерно-порошковым покрытием. Оснащена колёсными опорами $\varnothing 125$ мм.



| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|------------------------------------|----------------------------|
| Тележка для перевозки колес | |
| Тележка для колес | 1000х600х1000 |

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АККУМУЛЯТОРОВ

БЕЗОПАСНОЕ ХРАНЕНИЕ, БОЛЬШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ

Шкаф предназначен для удобного и безопасного размещения аккумуляторных батарей.

Конструкция шкафа сварная неразборная. Для осмотра содержимого откидная крышка сделана прозрачной.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|----------------------------------------|----------------------------|
| Шкаф для хранения аккумуляторов | |
| Шкаф для аккумуляторов | 1200х400х600 |



ПРОТИВНИ

ШИРОЧАЙШЕЕ МНОГООБРАЗИЕ ГАБАРИТНЫХ РАЗМЕРОВ И ФОРМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ И ЧЁРНОЙ СТАЛИ



Противни применяются не только для выпечки. В ресторанах и кафе на противнях запекают порционное мясо, готовят овощи и разнообразные гарниры. Благодаря своей вместимости противни как нельзя лучше справляются с большими объёмами приготавливаемых блюд.

В зависимости от потребностей заведения размер противней, высота бортов и их количество могут быть разными. При отсутствии одного или нескольких бортов с противня легко снимать готовые кондитерские изделия. Не менее интересны противни со съёмными бортиками. Они надёжно оградят блюдо со всех сторон, пока оно находится в духовке или пароконвектомате. Противни изготавливаются из высококачественной пищевой нержавеющей или чёрной стали.

| Наименование | Габаритные размеры (ШхГхВ) |
|-----------------|----------------------------|
| Противни | |
| Противень | 400x600x60 |
| | 800x600x60 |
| | 1000x600x60 |

СЕГМЕНТНЫЕ ПРОТИВНИ

ЛЮБАЯ НЕОБХОДИМАЯ ФОРМА
ПОВЫШЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ



Используются для размещения на большой сковороде, для выкладки и поддержания в горячем состоянии различных видов блюд.

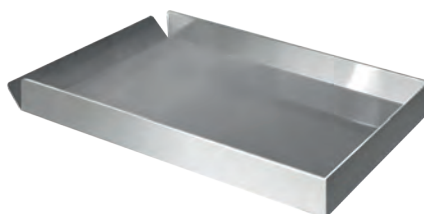
Между дном сковороды и противнями можно разместить подставку для воды высотой 10-15мм. Это обеспечит более мягкий, паровой режим нагрева пищи.

Изготавливаются из пищевой нержавеющей или чёрной стали.

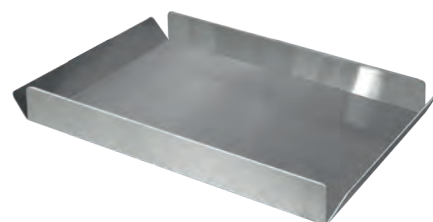
* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!

С НАПРАВЛЯЮЩИМИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ НА НАПРАВЛЯЮЩИЕ В ПЕЧЬ ИЛИ НА ТЕЛЕЖКУ-ШПИЛЬКУ

С ТРЕМЯ БОРТАМИ

ИЗ-ЗА ОТСУТСТВИЯ ОДНОГО ИЗ БОРТОВ ВЫПЕКАЕМОЕ ИЗДЕЛИЕ МОЖНО ЛЕГКО СДВИНУТЬ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С ДВУМЯ БОРТАМИ

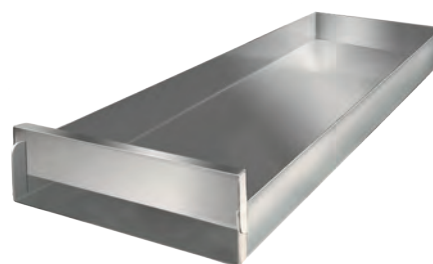
ГОТОВОЕ БЛЮДО С ЛЁГКОСТЬЮ СНИМАЕТСЯ С ПРОТИВНЯ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С ПЕРФОРАЦИЕЙ

ПЕРФОРИРОВАННОЕ ДНО УЛУЧШАЕТ ЦИРКУЛЯЦИЮ ВОЗДУХА ПРИ ВЫПЕЧКЕ И ПОЗВОЛЯЕТ ДОСТИЧЬ РАВНОМЕРНОСТИ ПРОПЕКАНИЯ

СО СЪЁМНЫМ БОРТОМ ОТКРЫТИЕ ВНИЗ

УДОБНОЕ ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С ПРОТИВНЯ. ПРИМЕНЯЮТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

СО СЪЁМНЫМ БОРТОМ ОТКРЫТИЕ ВВЕРХ

УДОБНОЕ ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С ПРОТИВНЯ. ПРИМЕНЯЮТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



ЖАРОВНЯ

ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОЙ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА ГОСТЮ



ВНУТРЬ ЖАРОВНИ ВОЗМОЖНО УКЛАДЫВАЮТСЯ УГЛИ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ НЕОБХОДИМОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
ГАБАРИТНЫЙ РАЗМЕР: 215x185x180мм

ВЕРТЕЛ

ДЛЯ ПОДАЧИ БЛЮД ИЗ МЯСА



ВЕРТЕЛ И ЕГО ОПОРЫ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ИЗ ДЕРЕВА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ УСТАНОВКИ СОУСНИКОВ

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ НОЖЕЙ

ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НОЖЕЙ ВЕРТИКАЛЬНО НА СТЕНЕ



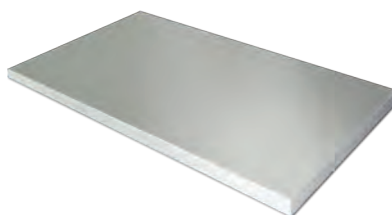
ИЗГОТОВЛЕН ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ. НАСТЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ ДЕЛАЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖЕЙ БОЛЕЕ УДОБНЫМ

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ИЗ БУКА



| Толщина, мм | Габаритные размеры (ШхГ) |
|----------------------|--------------------------|
| Доска из бука | |
| 20,40 | 400,500,600x300 |

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНА



| Толщина, мм | Габаритные размеры (ШхГ) |
|-------------------------------|--------------------------|
| Доска из полипропилена | |
| 20 | 400,500,600x300 |

СТОЙКА-ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫХ ПАКЕТОВ
ДЛЯ ОВОЩНЫХ ОТДЕЛОВ В СУПЕР-МАРКЕТАХ



ИЗ СТАЛИ С ПОЛИМЕРНО-ПОРОШКОВОЙ ОКРАСКОЙ

* Возможно изготовление по эскизам (размерам) заказчика!