



Производство оборудования для профессиональной кухни

17

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Нейтральное, холодильное и
тепловое оборудование
от производителя



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

■ ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ		■ СТОЛЫ	
ВЫТЯЖНЫЕ	4	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ	12
ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ	5	СПЕЦИАЛЬНЫЕ	13
■ ВАННЫ МОЕЧНЫЕ		■ ТЕЛЕЖКИ	
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ	6	ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ	14
СПЕЦИАЛЬНЫЕ	7	СПЕЦИАЛЬНЫЕ	14
■ ЖИРОУЛОВИТЕЛИ		■ СТЕЛЛАЖИ	
КАНАЛИЗАЦИОННЫЕ	7	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ	16
■ РУКОМОЙНИКИ	8	СПЕЦИАЛЬНЫЕ	17
■ ПОЛКИ		■ ПОДСТАВКИ	18
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ	8	■ БАРНЫЕ СТАНЦИИ	19
КОНСОЛЬНЫЕ	9	■ ПРОТИВНИ	20
СУШИЛКИ ДЛЯ ДОСОК И КРЫШЕК	9	■ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ	20
НАСТОЛЬНЫЕ	9	■ ЛАРИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ	21
■ ТУМБЫ		■ КОЛОДЫ ДЛЯ РУБКИ МЯСА	21
СТОЛЫ-ТУМБЫ	10	■ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ МЕБЕЛЬ	
ВАННЫ-ТУМБЫ	10	ДЛЯ АВТОСЕРВИСА	21
СПЕЦИАЛЬНЫЕ	11		
■ ШКАФЫ			
для ОБЩЕПИТА	11		
для ОДЕЖДЫ	11		



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

■ СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	22
ДЛЯ ПИЦЦЫ	23
ДЛЯ САЛАТОВ	23
КЕГЕРАТОРЫ	23
СТАНЦИЯ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ	23
ОТКРЫТЫЕ	23
СКВОЗНЫЕ	24
С НИЖНИМ РАСПОЛ.АГРЕГАТА	24
ВСТРАИВАЕМЫЕ	24
ПОД ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	24
С ВЫНОСНЫМ ХОЛОДОМ	24
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ	24
■ МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	27
■ ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ARCTIC	28
■ ХОЛОДИЛЬНАЯ МИНИКАМЕРА IGLOO	29
■ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ	29
■ ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ	30
ВАННЫ И ПОВЕРХНОСТИ	30
■ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ	
НАСТОЛЬНЫЕ ToppingBOX	31
ДЛЯ ВЫКЛАДКИ РЫБЫ НА ЛЬДУ	31

ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

■ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	32
■ ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ И ПОЛКИ	32
■ НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ ПОПКОРНА	32
■ ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	33
МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД	
ТЕПЛОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	
■ МАРМИТЫ	33
■ ИК-ПОДОГРЕВАТЕЛИ	34
■ ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ	
РАССТОЕЧНЫЙ	34
С УВЛАЖНЕНИЕМ	34
■ ГРИЛЬ-МАНГАЛЫ	35
■ БЛИННЫЕ СТАНЦИИ	35
■ КОФЕ НА ПЕСКЕ	35

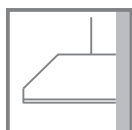
ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ



СОБРАННЫЕ

Классический вариант зонта, поставляется в собранном виде.

Способ монтажа



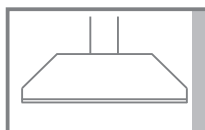
ПРИСТЕННЫЙ

Рекомендованы для кухонного оборудования, размещенного вдоль стен.



РАЗБОРНЫЕ

Отличаются повышенной защитой от механических повреждений при транспортировке. Решает вопрос с заносом крупногабаритных зонтов в помещение кухни. Легко собирается и разбирается несколько раз (например, для переезда производства на новое место). Время сборки 10-15 мин.



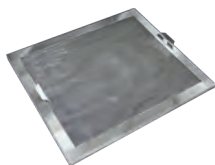
ОСТРОВНОЙ

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНО/ АКСЕССУАРЫ



Жируловитель/
450...600x(450...600)x20мм



Искрогаситель/
450...600x(450...600)x20мм



Кассетный искрогаситель/
по размерам заказчика



Комплект монтажа/
цепь 4м, дюбель 4шт,
карабин 4шт



Надстроенный вентилятор/
производительность
750...1700м³/ч



**Вспомогательный
(подающий) вентилятор**



Встроенный светильник/
640мм, 1240мм



Регулятор скорости/
1,5А



ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ/ ВЫТЯЖНЫЕ



ЗВН-01/ 500...2000x700x500мм



ЗВН-02/ 500...2000x(1000,1200)x500мм



ЗВН-03 крашенный/ 500...2000x(1000,1200)x400мм



ЗВН-04 островной/
500...2000x(1600,1800,2000)x400мм



САМЫЙ ШИРОКИЙ В РОССИИ
АССОРТИМЕНТ
ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ ЗОНТОВ!

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ/ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ



ЗПВН-01/ 500...2000x700x500мм



ЗПВН-02/ 500...2000x(1000,1200)x500мм



ЗПВН-03 медный/ 500...2000x(1000,1200)x400мм



ЗПВН-04 островной/
500...2000x(1600,1800,2000)x400мм



СВАРНЫЕ

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



ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

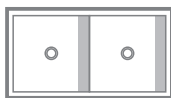
Надежная конструкция с повышенной прочностью и абсолютной герметичностью. Для мытья посуды, продуктов и инвентаря, подходит для разморозки продуктов.

Количество моек

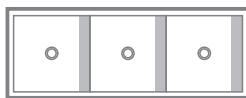
Ванны могут быть различной конфигурации: с одной, двумя, тремя или другим количеством секций, а также варианты со столом:



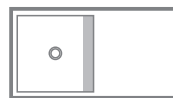
ОДНО-СЕКЦИОННЫЕ



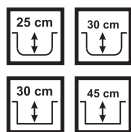
ДВУХСЕКЦИОННЫЕ



ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ



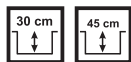
СО СТОЛОМ



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



СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»

Уголок из стали с полимерно-порошковым покрытием



СЕРИЯ «ЛАЙТ»

Уголок из оцинкованной стали



СЕРИЯ «НОРМАЛ»

Уголок из нержавеющей стали

ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА



СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Труба с полимерно-порошковым покрытием сечением 25x25мм



СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Нержавеющая труба сечением 40x40мм



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ/ СПЕЦИАЛЬНЫЕ



Ёмкость для мытья яиц/
200...350х(200...350)х300мм



Ванна моповая/
400...600х(400...600)х700мм



Ванна для санитарной обработки
яиц/ 500...800х(500...800)х860мм



Котломоечная ванна -
3 секции сварные мойки
ВК-3/ 2200х800х860 мм



Котломоечная ванна -
цельнотянутая мойка
ВКц-1/ 1160х700х860мм



Из нержавеющей стали
54л ЖКК/ 370х540х320мм

Из полипропилена 20-175л ЖКП/
420...820х(320...620)х300...520мм

ЖИРОУЛОВИТЕЛИ КАНАЛИЗАЦИОННЫЕ

БОЛЬШЕ О
ЖИРО-
УЛОВИТЕЛЯХ
ЗДЕСЬ



РУКОМОЙНИКИ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ



**Рукомойник консольный РКЦ/
400х(300,400)х300мм, мойка: 325х265х100мм**



**Напольный РЦ/
400х(300,400)х860мм** **Автономный напольный/
500х500х860мм**



**Коленный РКЦк/
400х(300,400)х300мм**

**Педальный РКЦп/
400х(300,400)х860мм**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО/ СМЕСИТЕЛИ И СИФОНЫ



Евровыпуск



**Смеситель
сенсорный**



**Локтевой смеситель
для ванны моечной**



**Локтевой смеситель
для рукомойника**



**Душирующее
строительство**



**Сифон
с разрывом струи**



**Сифон
с гибкой трубой**

ПОЛКИ/ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ



**С распашными дверями
ПТд/ 600...1200х400х600 мм**



**С дверями-купе
ПТк/ 600...1200х400х600 мм**



**Открытая
ПТо/ 600...1200х400х600 мм**



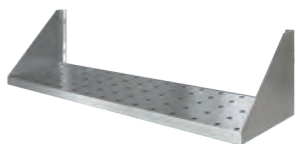
ПОЛКИ/
КОНСОЛЬНЫЕ



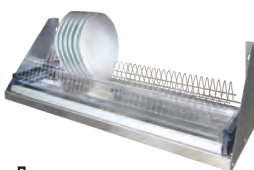
Полка-решетка
ПКр/ 600...1160x300x300 мм



Сплошная ПКс/
600...1160x300x300мм



Перфорированная
ПКп/ 600...1160x300x300 мм



Для сушки тарелок
ПКт/ 570,770,870x300x300 мм



Для сушки стаканов
ПКс/ 600,800,900x300x300 мм



Для сушки досок
ПКд1-5/ 300x400x300мм



Для сушки крышек
ПКк-10/ 600x400x300мм



Для сушки досок
ПКд2-5/ 300x500x300мм

ПОЛКИ/
КОНСОЛЬНЫЕ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ



Сушилка для досок
Сд-2/ 600x300x450мм



Сушилка для досок
Сд-1/ 300x300x450мм



Сушилка для крышек
Ск-5/ 300x300x315мм

СУШИЛКИ
ДЛЯ ДОСОК
И КРЫШЕК



1-ярусная ПН-1/ 1000...1400x300x400 мм



2-ярусная ПН-2/ 1000...1400x300x600 мм

ПОЛКИ/
НАСТОЛЬНЫЕ

СТОЛЫ-ТУМБЫ



Стол-тумба с дверями-купе
СТПк/ 1000...1500x(600...800)x860мм



С распашными дверями СТПд/
1000...1500x(600...800)x860мм



С дверями и ящиками/
1000...1500)x(600,800)x860мм



С выдвигаемыми ящиками
СТПя/ 1000...1500x600x860мм



С гранитной столешницей
СТПг/ 1000...1500x(600,800)x860мм

ВАННЫ-ТУМБЫ



С цельнотянутой мойкой ВМТцд-1/
1000...1500x(600...800)x860мм



Со сварными мойками ВМТд-2/
1000...1500x(600...800)x860мм



Крашенная ВМТцдк-1/
500...1500x(500...800)x860мм

ТУМБЫ/ ВОЗМОЖНОЕ НАПОЛНЕНИЕ



Омыватель
стаканов/
430x210x20мм



Нок-бокс для сбора
отработанного кофе/
250x380x95мм



Выдвижная
разделочная
доска/ 250x380x95мм



Диспенсер для хранения
одноразовых стаканчиков/
250x380x95мм



СТОЛЫ-ТУМБЫ/ СПЕЦИАЛЬНЫЕ



**Под кофемашину
со встроенным нок-боксом/
по размерам заказчика**



**Бункер для мусора/
400...550x(600,700)x860мм**



**Для фудкорта/
400...550x(600,700)x860мм**

ШКАФЫ/ ДЛЯ ОБЩЕПИТА



**Для инвентаря
с распашными дверями/
700...1000x(500...700)x1800мм**



**Для инвентаря с дверями-купе/
700...1000x(500...700)x1800мм**



**Для хранения хлеба/
700...1000x(500...700)x1800мм**

ШКАФЫ/ ДЛЯ ОДЕЖДЫ



**Для одежды крашенный 1 секция/
300...600x(500...700)x1800 мм**

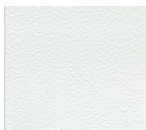


**Для одежды крашенный 2 секции/
600...1200x(500...700)x1800 мм**

Каркас из профильной трубы 25x25мм. Незыблемая прочность и надёжность конструкции.

В оптимальные сроки изготовим шкаф по Вашим индивидуальным размерам. Выкрасим его в любой цвет радуги. И металлический шкаф станет не только удобным и надёжным местом для хранения, но и эстетически привлекательным предметом интерьера.

Материал каркаса и полок может комбинироваться



Сталь с полимерно-порошковым покрытием



Оцинкованная сталь

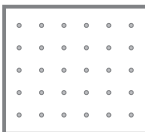


Нержавеющая сталь

Тип полок



СПЛОШНАЯ



ПЕРФО-РИРОВАННАЯ



РЕШЕТКА



Стол разборный серии «Лайт»,
каркас - оцинкованный уголок/
600...1500x(600...800)x860 мм



Разборный серии «Бюджет»,
каркас - крашенный уголок,
с обвязкой/
600...1500x(600...800)x860 мм



Разборный серии «Нормал»,
каркас - нерж.уголок,
полка-решетка/
600...1500x(600...800)x860 мм



Сварной серии «Эконом»,
каркас - крашенная труба 25x25мм,
полка из нерж.стали, борт/
600...1500x(600...800)x860 мм



Разборный серии «Премиум»,
каркас - нерж.труба 40x40мм/
600...1500x(600...800)x860 мм



Кондитерский сварной с поли-пропиленовой столешницей
25-40мм/ 1000...1800x(600,700)x860мм



Кондитерский разборный с полипропиленовой столешницей
10мм/ 1000...1400x(600,700)x860мм



СТОЛЫ/ СПЕЦИАЛЬНЫЕ



**Кондитерский разборный/
1000...1500x(600...700)x860мм**



**Кондитерский сварной/
1000...1800x(600...700)x860 мм**



**Кондитерский с гранитной
столешницей/
1000...1500x700x860мм**



**Входной для посудомоечной
машины/ 1200...1600x700x860мм**



**Приемный для посудомоечной
машины/ 1200...1600x700x860мм**



**Для обработки мяса/
1000...1400x700x860мм**



**Для доочистки овощей, рыбы/
1000...1400x(600...800)x860мм**



**Для сбора отходов/
600...1200x(600...800)x860мм**



**Для разделки мяса, рыбы,
овощей/ 1000...1400x(600...800)x860мм**



**Для полуфабрикатов с полипро-
пиленом/ 1760,2190x720,1040x900мм**



**С перфорированной столеш-
ницей/ 1000x1000x860мм**



**Со съёмными полипропиленовыми
столешницами/ 1500x1000x860мм**

**ТЕЛЕЖКИ/
ДЛЯ ГАСТРОЁМКОСТЕЙ, ПРОТИВНЕЙ
И ПОДНОСОВ**



С направляющими СтШ/ 660,1300х420х1500,1800мм
(противень 600х400мм), 590,1160х345х1500,1800мм (GN 1/1 530х325)



С полками СтШ/
590...1270х(345,420)х1800мм



Разборная с направляющими СтШр/
660х420х1500,1800мм (под противень 600х400мм),
590х345х1500,1800мм (GN 1/1 530х325)



С полками/
по размерам заказчика



Для гастрೋмкостей/
по размерам заказчика

**ТЕЛЕЖКИ/
СПЕЦИАЛЬНЫЕ**



Для транспортировки тарелок ТТ/
1200х600х1050мм (2 полки),
1200х600х1500мм (3 полки)



Тележка сервировочная/
800х500х850мм (2 поддона),
800х500х1000мм (3 поддона)



ТЕЛЕЖКИ/ СПЕЦИАЛЬНЫЕ



Тележка-шпилька
для пароконвектомата 201
RATIONAL TШр-20/
460x700x1709 мм



Платформенная/
1000x600x1000мм



Для фарша/ 590x550x600мм



Для перевозки ящиков/
610x410x175мм



Для грязной посуды/
800x500x850мм (2 поддона)
800x500x1000мм (3 поддона)



Для транспортировки баков/
600x400x500(1000)мм



Для сыпучих продуктов/
600x400x950мм



Сервировочная разборная/
800x500x850мм (2 поддона),
800x500x1000мм (3 поддона)



Транспортировочная/
1000x600x1000мм

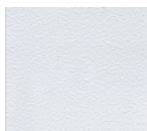


Для белья/ 1050x950x800мм

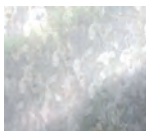
СТЕЛЛАЖИ/ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ



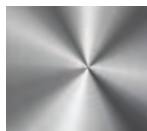
Материал каркаса и полок может комбинироваться



Сталь с полимерно-порошковым покрытием



Оцинкованная сталь

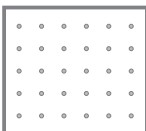


Нержавеющая сталь

Тип полок



СПЛОШНАЯ



ПЕРФОРИРОВАННАЯ



РЕШЕТКА

МАТЕРИАЛ КАРКАСА

ПРОФИЛЬНЫЙ УГОЛОК /РАЗБОРНЫЕ



СЕРИЯ
«БЮДЖЕТ»

Уголок из стали с полимерно-порошковым покрытием

СЕРИЯ
«ЛАЙТ»

Уголок из оцинкованной стали

СЕРИЯ
«НОРМАЛ»

Уголок из нержавеющей стали

ПРОФИЛЬНАЯ ТРУБА



СЕРИЯ
«ЭКОНОМ»

Труба с полимерно-порошковым покрытием сечением 25x25мм

СЕРИЯ
«ПРЕМИУМ»

Нержавеющая труба сечением 40x40мм





СТЕЛЛАЖИ/ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ



С перфорированными полками/
600...1500x(400...800)x
x1600,1800,2000мм



С полками-решетками/
600...1500x(400...800)x
x1600,1800,2000мм



Для сушки досок/
по размерам заказчика



Для сушки посуды/
625,825,925x(300,600)x
x1600,1800,2000мм



Угловой/
по размерам заказчика



Стеллажная система/
по размерам заказчика



С полками-сушками для посуды/
600,800,900x(300,600)x1600,1800,2000мм



Для подвешивания туш/
1000...1800x800x2000мм



**Для подвешивания туш
с ванной/** 1000x800x2000мм



Для дефростации/
по размерам заказчика



Складской/
1250x(600,1000)x2000мм

ПОДСТАВКИ



Подставка под пароконвектомат/
900...1300x(600...1000)x700мм



Под картофелечистку ПК/
415,500x460x400; 600,780x410x400мм



Под пароконвектомат ППК/
900...1300x(600...1000)x700мм



Подтоварник Пт/
250...1160x(250...600)x300мм



Подтоварник/
250...1160x(250...600)x400 мм



Под кипятильник ПЭК/
400x400x400мм; 500x500x500мм



Под овощерезку/
350x950x800мм



Под электрооборудование
ПЭО/ 500x500x500мм



Под печь для пиццы крашеная/
900...1300x(600...1000)x700мм



БАРНЫЕ СТАНЦИИ



**Барная станция
1200x500(700)x850мм/**
2 сварные ванны с
выпуском, одна из
которых со съёмными
перегородками (3 шт),
несъёмный карман для
бутылок,
полка под блендер



**Барная станция
1250x500(700)x850мм/**
моечная ванна
цельнотянутая,
сварная ванна с
выпуском и съёмными
перегородками (3 шт),
карманы для бутылок
(съёмный и
несъёмный),
полка под блендер



**Барная станция
800x500(600)x850мм/**
сварная моечная ванна
со съёмными перегородками (3шт),
несъёмный карман для бутылок



**Барная станция
1500x500(700)x850мм/**
сварная мойка 400x400x250мм,
рабочая столешница, сварная
ванна со съёмными перегород-
ками (3 шт), 2 кармана для
бутылок (съёмный и несъём-
ный), полка под блендер



**Барная станция
1600x500(700)x850мм/**
цельнотянутая мойка
400x400x250мм, отв.под смеситель,
рабочая столешница,сварная ванна
со съёмными перегородками (3 шт),
2 кармана для бутылок (съёмный и
несъёмный), полка под блендер,
полка для инвентаря



**Барная станция
1600x500(700)x850мм/**
цельнотянутая мойка 400x400x250мм,
отв. под смеситель, рабочая столеш-
ница, сварная ванна со съёмными
перегородками (3 шт), 2 кармана для
бутылок (съёмный и несъёмный),
полки под блендер и для инвентаря,
нок-бокс, откидной бункер для мусора



Нок-бокс/
250x380x95мм



Подставка для топпингов/
100x300x300мм



Лестница настольная/
400x600x400мм

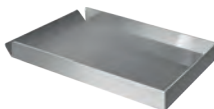
ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ
БАРНОЙ ЛИНИИ
НА САЙТЕ
WWW.F-INOX.RU

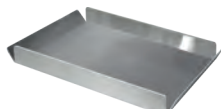
ПРОТИВНИ



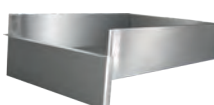
Противень жарочный обычный/
по размерам заказчика



С тремя бортами/
по размерам заказчика



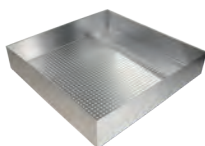
С двумя бортами/
по размерам заказчика



Со съёмным бортом
вниз/ по размерам заказчика



Со съёмным бортом вверх/
по размерам заказчика



С перфорированным дном/
по размерам заказчика



С направляющими/
по размерам заказчика



Сегментные/ по размерам заказчика

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ



Жаровня для мяса/
по размерам заказчика



Вертел для подачи на стол
блюда из мяса/
по размерам заказчика



Стойка с диспенсерами
для стаканов/
210x620x400мм (на 2 штуки),
210x620x600мм (на 3 штуки)



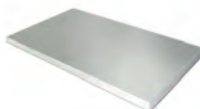
Подставка под рулоны/
по размерам заказчика



Доска разделочная
толщиной 40мм
бук/по размерам заказчика



Доска разделочная
толщиной 20мм
бук/ по размерам заказчика



Доска разделочная
полипропилен/
по размерам заказчика



Держатель для ножей/
по размерам заказчика



ЛАРИ И ЯЩИКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ



Из стали с полимерно-порошковым покрытием или нерж.стали/ 1200х600х900мм



Из фанеры/
1200х600х900мм



Для хранения овощей/
1000х800х600мм



С деревянной поверхностью/
520х520х150; 600х600х150мм



С полипропиленовой поверхностью/
520х520х150; 600х600х150мм



Настольная с деревянной поверхностью/
520х520х150; 600х600х150мм

КОЛОДЫ ДЛЯ РУБКИ МЯСА



Верстак слесарный/ по размерам заказчика



Тележка платформенная для перевозки колес/
1000х600х1000мм



Шкаф для одежды/
по размерам заказчика



Шкаф для аккумуляторов/
по размерам заказчика



Тележка для инструмента/
800х500х850мм

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ/ СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



Технические характеристики:

- Температурный режим -2...+8°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unité hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Внутренний объем полностью из нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы холодильного стола
- Выдвижные ящики и дверцы холодильного стола снабжены доводчиками



Среднетемпературный холодильный стол
2 двери 2 ящика СХС-700-2/2 / 1810x700x850мм

С ДВЕРЯМИ И ЯЩИКАМИ



1 дверь, СХС-700-1 /
900x700x850мм, GN1/1



2 двери, СХС-700-2 /
1400x700x850мм, GN1/1



3 двери, СХС-700-3 / 1810x700x850мм,
GN1/1



1 дверь 5 ящиков, СХС-600-1/5 /
1810x600x850мм, GN 2/3



Со стеклянными дверями,
СХС-600-2 / 1400x600x850мм, GN 2/3



С малым агрегатом, 2 двери,
СХСм-600-2 / 1200x600x850мм



2 двери (GN 1/1) 2 ящика (3*GN 1/6),
СХС-700-2/2 / 1600x700x850мм



6 ящиков, СХС-600-0/6 /
1400x600x850мм, GN 2/3



С полимерным покрытием,
2 двери, СХСк-600-2 /
1400x600x850мм, GN 2/3



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ/ ДЛЯ ПИЦЦЫ



2 двери, с надстройкой под GN 1/6,
столешница - гранит,
СХСПцг-700-2 /
1400x700x850/1040мм



2 двери, столешница и борт - гранит,
агрегат слева, СХСПцг-700-2 /
1400x700x850/1040мм, совместим
с холодильной витриной ToppingBOX



1 дверь, столешница -
нерж.сталь, СХСПцг-700-1/
900x700x850/1040мм



3 двери GN 2/3 СХСс-600-3 /
1810x600x850мм



2 двери, с нижним расположением
агрегата СХСнс-700-2 /
1000x700x850мм

ДЛЯ САЛАТОВ

ВСЁ
О САЛАДЕТТАХ
НА САЙТЕ
WWW.F-INOX.RU



Мобильный (на колесах), 2 двери,
каплесборник, ХКп-800-2 / 2000x800x850мм,
под пластиковые кеги 300x600мм(4шт)



Стационарный (на ножках), 1 дверь,
каплесборник, ХКм-800-1 / 1400x800x850мм,
под металлические кеги 400x530мм(2шт)

КЕГЕРАТОРЫ

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ
ПО ТЕЛЕФОНУ
+7(343)221-53-31

ОТКРЫТЫЕ



СХСо-1000-700 / 1000x700x850мм,
борт по периметру, дренажное
отверстие и лоток для сбора жидкости

СТАНЦИЯ ДЛЯ ХОТ-ДогоВ

Станция для хот-догов

1200x800x850мм / 6 выдвижных
ящиков с доводчиками (GN 1/1-
150мм), 3 розетки 220В с подвод-
кой, подставка под 4 бутылки с
соусами, отверстие в столешнице
на 3 гастрорёмки GN 1/9-100мм
для хранения различных начинок
для хот-догов, подставки под гриль
и готовые хот-доги



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ/ СКВОЗНЫЕ



4 двери, СХСск-600-2 / 1400x600x850мм

Возможно использовать в островном размещении для работы с двух сторон. Помощь в организации потоков внутри цеха. Может быть элементом открытой шоу-кухни/бара.

Любой холодильный стол из линейки оборудования, производимого заводом Финист, возможно изготовить в сквозном исполнении. Это могут быть: столы для пиццы, для салатов, стандартные; с компактным и выносным агрегатом. Из крашеной или нержавеющей стали.

С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА



2 ящика, СХСн-600-0/2 / 600x600x850мм, GN 2/3



1 ящик, СХСн-600-1



1 дверь 2 ящика, борт, СХСн-600-1/2 / 1000x600x850мм



4 двери, борт, СХСн-700-4/ 1900x700x850мм, GN 1/1

ВСТРАИВАЕМЫЕ

Возможность встраивания под единую столешницу барных линий или тепловых островов, глубина от 550 мм



3 стеклянные двери, СХСв-550-3/ 1810x550x830мм

ПОД ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Повышенная прочность столешницы холодильного стола, высота 550мм



1 дверь, 4 ящика, СХСт-700-4/ 1810x700x550мм

С ВЫНОСНЫМ ХОЛОДОМ



2 двери СХСвх-700-2/ 1200x700x850мм, GN 1/1



1 дверь, 4 ящика, СХСвх-700-3/ 1610x700x850мм, GN 1/1



2 двери УХС-700-2/ 1400x700x850мм температурный режим: -8...+8°C

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ/ МНОГООБРАЗИЕ ВАРИАНТОВ



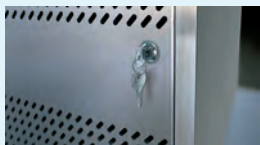
Цельнотянутая мойка. Борт



Гранитная столешница с бортиками или без



Колёса вместо опорных ножек



Установка замка на дверь



Диспенсеры для стаканов в любом количестве и расположении на панели холодильного стола



Задняя стенка может быть сплошной из крашеной или нерж.стали (по умолчанию - из оцинкованной)



Распашные стеклянные двери



Два выдвижных ящика



Три выдвижных ящика



Микропроцессорный блок управления с цифровым указателем температуры позволяет задавать требуемую температуру с высокой точностью.



Повышенная прочность столешницы из нерж.стали 304



Прочные опорные ножки регулируются по высоте от 100 до 135мм, позволяют компенсировать неровности пола



Стол gastronormированный под GN 1/1 или GN 2/3 в зависимости от глубины стола

МЫ ЛЮБИМ
ВОПЛОЩАТЬ НЕПОВТОРИМЫЕ
ИДЕИ И РЕШЕНИЯ

ПОДЕЛИТЕСЬ СВОЕЙ ИДЕЕЙ,
И МЫ РЕАЛИЗУЕМ ЕЁ ДЛЯ ВАС



ВСЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ ЗДЕСЬ.
ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ КОНФИГУРАТОРОМ - СОЗДАЙТЕ СВОЙ В СЧИТАННЫЕ МИНУТЫ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ/ МНОГООБРАЗИЕ ВАРИАНТОВ



ОХЛАЖДАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

Охлажденная поверхность столешницы помогает не только сохранить надлежащий товарный вид продуктов, но и гарантировать их высокие вкусовые качества.



ГРАНИТНАЯ СТОЛЕШНИЦА

Выбор материала столешницы определяет специфика продуктов, обрабатываемых на столе. Явные преимущества гранита: износостойкость (значительно выше, чем у нержавеющей стали), долговечность, устойчивость к агрессивным воздействиям химических веществ, ему не страшна ни высокая температура, ни холод.



ЦВЕТ

Ваш холодильный стол может быть любого цвета по каталогу RAL: корпоративного или под цветовой решение интерьера.



КОМПАКТНОСТЬ

Мы предлагаем компактные холодильные столы. Агрегатная часть может быть уменьшена или расположена внизу.



ВЫНОСНОЙ ХОЛОД

Все холодильные столы в различных сочетаниях могут монтироваться в единую линию с общим охлаждаемым объемом. Оборудование с выносным агрегатом позволяет снизить выделение тепла в торговом помещении и энергопотребление объекта.



КОЛИЧЕСТВО ДВЕРЕЙ И ЯЩИКОВ

Количество и размер дверей и ящиков зависят от Вашего желания. Мы можем изготовить холодильный стол с дверями и ящиками в различных комбинациях, желаемых габаритов.



МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



2 двери, боковое расположение агрегата
НХС-700-2/ 1400x700x850мм, GN 1/1



4 ящика, нижнее расположение агрегата НХС-700-0/4/
1000x700x850мм, GN 1/1



1 дверь, 2 ящика, с полимерным покрытием, нижнее расположение агрегата НХСк-600-1/2 /
1000x600x850мм, GN 2/3

Низкотемпературный холодильный стол идеально подойдёт для долговременного хранения уже охлаждённых или замороженных продуктов и блюд: полуфабрикатов, мяса, рыбы, соусов и выпечки.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -10...-18°C;
- Компрессор Aspera, Electrolux, l'unite hermetique;
- Микропроцессорный блок управления;
- Динамическое охлаждение;
- Напряжение питания: 220В/50Гц;
- Расположение агрегата: боковое или нижнее
- Автоматическая оттайка испарителя;
- Корпус холодильного стола: цельнозаливной, материал: сталь с полимерным покрытием или нержавеющая сталь;
- Столешница повышенной прочности из нержавеющей стали;
- Безопасный для окружающей среды хладагент

ВСТРАИВАЕМЫЕ

Возможность встраивания под единую столешницу барных линий или тепловых островов, глубина от 550 мм



3 двери, НХСв-550-3/
1810x550x830мм

ПОД ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Повышенная прочность столешницы холодильного стола, высота 550мм



1 дверь, 4 ящика, НХСто-700-1/4 /
1810x700x550мм



ВСЁ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ЗДЕСЬ

С ВЫНОСНЫМ ХОЛОДОМ



2 двери, НХСвх-700-2/
1200x700x850мм, GN 1/1



3 двери, НХСвх-600-3/
1610x700x850мм, GN 2/3



1 дверь, 4 ящика, НХСвх-700-1/4 /
1610x700x850мм, GN 1/1

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ARCTIC



**Шкаф
шоковой заморозки
Arctic-15/**
820x890x1960мм,
15 уровней

Позволяет производить заморозку и охлаждение продуктов за короткое время, сохраняя при этом вкусовые и питательные характеристики.

Технические характеристики:

- Микропроцессорный блок управления
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 380В (дополнительно 220В)
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус из пищевой нержавеющей стали
- Расстояние между уровнями: 65мм
- Универсальные направляющие под GN1/1 или 600*400 мм
- Комплектующие западноевропейских стран



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКЕ. ПОСМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИК «ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ARCTIC»



Arctic-5/
820x890x1210мм,
5 уровней



Arctic-10/
820x890x1560мм,
10 уровней



Щуп контролирует температуру продукта при охлаждении и температуру внутри шкафа



Микропроцессорный блок управления с цифровым указателем температуры



Контейнеры Gastronorm 1/1, полки и противни размером 600x400мм задвигаются внутрь по широкому направляющим

Продукты для заморозки и охлаждения:



КРУПНОКУСКОВОЙ МЯСНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ



РЫБА



ПИЦЦА



ТОРТЫ



СОУСЫ



ЗЕЛЕНЬ



МЕЛКОШТУЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ



МОРЕ-ПРОДУКТЫ



ТЕСТО



ВЫПЕЧКА



СУПЫ



ЯГОДЫ



КУРИЦА



КОТЛЕТЫ



ХЛЕБ



БЛИНЫ С НАЧИНКАМИ



ГРИБЫ



ФРУКТЫ



ГОТОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



ПЕЛЬМЕНИ



СЫРНИКИ



МОРОЖЕНОЕ



БОБОВЫЕ



ОВОЩИ



ХОЛОДИЛЬНАЯ МИНИКАМЕРА IGLOO



Для хранения продуктов и полуфабрикатов в магазинах, столовых, кафе и гипермаркетах.

Технические характеристики:

- Температурный режим: $-2...+8^{\circ}\text{C}$
- Габаритные размеры: 980x1020x2320мм
- Внутренний размер камеры: 900x850x1750мм
- Объем камеры: $1,3\text{м}^3$
- Мощность: 1,32 кВт
- Напряжение 220В
- Агрегатная часть съёмная
- Панели, закрывающие агрегат, разборные
- Микропроцессорный блок управления
- Возможность запирания двери на ключ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Среднетемпературные холодильные шкафы предназначены для кратковременного хранения и охлаждения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли.

Технические характеристики:

- Температурный режим: $-2...+8^{\circ}\text{C}$
- Количество полок: в одной секции 4шт, нагрузкой до 40кг.
- Напряжения питания: 220В/50Гц
- Контроллер: Evco (Сенсорный, Италия)
- Динамическое охлаждение
- Съёмный уплотнитель с магнитной вставкой
- Автоматическая оттайка испарителя тепловым потоком
- Двери: перенавешиваемые с доводчиком, могут быть стеклянными
- Гигиеничная ручка по всей высоте двери
- Навесная передняя панель
- Внутренняя подсветка: светодиодная
- Регулируемые по высоте опоры
- Возможность установки замка
- Корпус изготавливается из крашеной стали или с полимерным покрытием



Односторонний,
с полимерным
покрытием,
СХШк-0,5-700/
680x700x2030мм,
замок



Односторонний,
нерж.сталь,
СХШн-0,7-900/
680x900x2030мм



Двухсторонний,
с полимерным
покрытием,
СХШк-1,4-900 /
1360x900x2030мм,
замок на каждую дверь



Двухсторонний,
СХШн-0,8-600 /
1360x600x2030мм



Односторонний
со стеклянной дверью,
СХШнс-0,4-600/ 680x600x2030мм

ИСПОЛЬЗУЕМ
ЛУЧШИЕ
МАТЕРИАЛЫ И
КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN/ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



Холодильная витрина
для салатов ВХВс-3/ 1355x600x1240мм

Используются для кратковременного хранения и демонстрации в охлажденном виде различных готовых блюд, напитков, сэндвичей. Наиболее распространённым вариантом установки является монтаж в линию раздачи готовых блюд или же встройка в отдельно стоящий прилавок.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +2...+7°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unité hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус



Холодильная витрина/
1355x600x480мм

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN/ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ВАННЫ



Охлаждаемая ванна ВХВ-4/
1425x655x480мм, 4 GN 1/1



Охлаждаемая поверхность
ПХВ-5/ 1750x655x430мм

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN/ ВАННЫ ДЛЯ ЛЬДА



Охлаждаемая ванна для льда ВХВл-4/
1425x655x480мм

Для демонстрации и кратковременного хранения охлажденных продуктов, выложенных на колотый лёд. Это могут быть: различные морепродукты, рыба, фрукты, соки.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -1...+1°C
- Микропроцессорный блок управления
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Цельнозаливной корпус



ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ/ НАСТОЛЬНЫЕ ToppingBOX

Предназначены для демонстрации и кратковременного хранения подготовленных начинок/топпингов (для пиццы, блинов, лапши WOK), а также мясных изделий и полуфабрикатов на предприятиях быстрого питания и торговли. Холодильная витрина ToppingBOX - хорошее дополнение к холодильному столу или блинной станции.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +2...+7°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique
- Мощность: 0,13кВт
- Потребление электроэнергии за сутки: до 1,04кВт (зависит от условий эксплуатации)
- Статическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя



Настольная холодильная витрина ToppingBOX с прямоугольным стеклом, полимерное покрытие, НХВспк-6/ 1450x390x510мм, 6шт GN 1/3-150



Открытая
НХВо-6/ 1450x390x255мм,
6шт GN 1/3-150



С крышкой
НХВк-4/ 1100x390x255мм,
4шт GN 1/3-150



С моллированным стеклом
НХВсм-2,5/ 1000x390x510мм,
2шт GN 1/3-150 + 1шт GN 1/2-150

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ/ для выкладки рыбы на льду

Для охлаждения и демонстрации рыбы и морепродуктов на льду.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +2...+8°C
- Микропроцессорный блок управления
- Мощность: 0,5 кВт
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Вмонтированный кран для слива талой воды
- Изготавливается с принудительным охлаждением или без него



С принудительным охлаждением, закрытая стеклом/ 1250x1000x690/930мм



С принудительным охлаждением/ 1250x1000x690/930мм

МЫ ГОТОВЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ,
ИЗГОТОВЛЕННОЕ ПО ВАШЕМУ ЭСКИЗУ

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ/ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ



Технические характеристики:

- Температурный режим: +60...+240°C
- Размер нагревательного элемента: 360x380мм
- Диаметр зоны нагрева: 330 мм
- Мощность конфорки: 0,2 кВт - 3,5 кВт
- Напряжение: 380В

Отличительные особенности плит ФИНИСТ:

- Высокая степень надежности благодаря внедрению собственных разработок;
- Дополнительное, принудительное охлаждение индукционной плиты;
- Улучшенная элементная база индукционных конфорок.



Двухконфорочная ИП-2/
810x475x300мм



Четырехконфорочная
ИП-4/ 850x825x300мм (860мм на подставке),
подставка в комплект не входит

ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ И ПОЛКИ



Тепловой стол для посуды/
1000...1400x600x850мм, двери-купе
или распашные, перфорированная
полка, температурный режим:
+40...+80°C, напряжение: 220В,
мощность 1,2-1,5 кВт



Полка тепловая настольная
ПТн-1/ 1000x300x400мм,
температурный режим:
+30...+60°C,
напряжение: 220В,
мощность: 0,5кВт



Полка тепловая настольная
ПТн-2/ 1400x300x600мм,
температурный режим:
+30...+60°C,
напряжение: 220В,
мощность: 0,5кВт

НАКОПИТЕЛЬ ДЛЯ ПОПКОРНА



Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 1200x700x850мм
 - Стеклопакетные панели (верхняя и передняя)
 - Внутренняя подсветка
 - Регулируемый термостат, система подогрева готовой продукции горячим воздухом
- Возможно комплектование внутренними полками и вертикальными разделителями. Встраивается в прилавки или используется как самостоятельно



ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN/ МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД



Мармит вторых блюд МВ-4/
1425x655x480мм, 4 GN 1/1

Встраиваемое оборудование сохраняет блюда в горячем состоянии до момента раздачи посетителям. Широко используется в линиях раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до +90°C
- Напряжение: 220В/50Гц

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN/ ТЕПЛОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Для временного хранения и демонстрации горячих блюд. Использование встраиваемых модулей позволяет комплектовать полноценную линию раздачи и вписать ее в любой дизайн помещения.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +20...70°C
- Напряжение: 220В/50Гц
- Полностью из высококачественной нержавеющей стали
- Изготовление нестандартных размеров



**Поверхность
тепловая встраиваемая ПТВ-3/**
1400x600x270мм,

ВСЕ СТАНДАРТНЫЕ
ГАБАРИТЫ ЗДЕСЬ



Для кратковременного хранения первых и вторых блюд, соусов, поддерживая их в горячем состоянии.



Настольный/ 600x410x400мм,
нагрев с помощью воды



Настольный сухого типа/
1060x610x290мм,
нагрев с помощью воздуха

Технические характеристики:

- Температурный режим: до +90°C
- Время разогрева объема: 30-50мин
- Потребляемая мощность: 1,5 кВт
- Напряжение: 220В/50Гц
- Полностью из нерж.стали

МАРМИТЫ



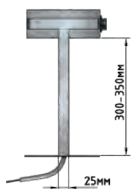
**ИК-подогреватель
встроенный в одноярусную настольную полку
ПТН-1/ 1200x300x400мм**

Обеспечивает поддержание блюд в горячем виде, равномерно покрывая теплом рабочую зону.

Технические характеристики:

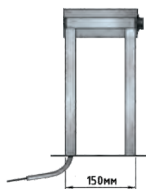
- Температурный режим: +30...+60°C
- Напряжение питания: 220В
- Мощность: 0,5кВт
- Защита нагревательного элемента от случайного прикосновения

Варианты монтажа:



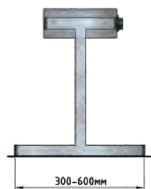
Ножки типа Т

Прочная подставка, скрывающая проводку, доступна в дизайнерском цвете



Ножки типа П

Прочная подставка, скрывающая проводку, доступна в дизайнерском цвете



Ножки типа Н

Устойчивое размещение без крепления к столешнице, доступна в дизайнерском цвете



Цепная подвеска

Возможна различная длина цепи для удобного размещения

ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ/ РАССТОЕЧНЫЙ



Для выдерживания тестовых заготовок хлебобулочных изделий непосредственно перед выпечкой

Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 750x780x790мм,
- Температурный режим: +30...80°C;
- Вместимость: 7 уровней для GN 1/1 или пекарских противней 600x400мм;
- Мощность: 1,5 кВт, напряжение питания: 220В

С УВЛАЖНЕНИЕМ



Для сохранения температуры продуктов питания в гастроёмкостях или других ёмкостях перед подачей

Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 590x760x900мм,
- Вместимость: 7 уровней для GN 1/1;
- Мощность: 1,7кВт, напряжение питания: 220В;
- Max °C внутри объема: не более 80°C



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ/ ГРИЛЬ-МАНГАЛЫ



**Гриль-станция/
по размерам заказчика**

**ВОПЛОЩАЕМ НЕПОВТОРИМЫЕ
ИДЕИ И РЕШЕНИЯ!**



Гриль-мангал/ 800x500x850мм
жарочная поверхность из прутьев устанавливается на 4 уровнях, ящики под уголь и для отработанной золы

Модуль предназначен для приготовления и раздачи блинов

Блинная станция включает в себя: стол с нишей для установки блинного аппарата; охлаждаемую витрину под 8xGN1/6 -150мм; отверстия под ёмкости с маслом (GN1/9) и тестом (GN1/3) (гастроёмкости в комплект не входят). По желанию заказчика станция может быть оснащена ящиками и дверцами.



**С прямоугольным защитным
остеклением/ 1500x850x850мм**



Без стекла/ 1500x850x850мм

БЛИННЫЕ СТАНЦИИ

КОФЕ НА ПЕСКЕ

**Позволяет существенно улучшить
традиционную технику приготовления кофе.**

Технические характеристики:

- Габаритный размер: 530x310x155мм
- Размер рабочей поверхности может варьироваться
- Нагрев песка: до 300°C

