



Производство оборудования для профессиональной кухни

17

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Холодильное и тепловое оборудование
для профессиональной кухни
от производителя

**ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	
С ДВЕРЯМИ И ЯЩИКАМИ	6
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ	10
ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ	12
ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ ДЛЯ САЛАТОВ	14
ОТКРЫТЫЙ	16
КЕГЕРАТОР	18
СТАНЦИЯ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ	19
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	20
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	22
КОМБИНИРОВАННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	24
РЫНОЧНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ	25
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ	
ВЕРТИКАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ	26
ДЛЯ ВЫКЛАДКИ РЫБЫ НА ЛЬДУ	27
НАСТОЛЬНЫЕ «ToppingBOX»	28
БЛИННАЯ СТАНЦИЯ	30
ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (DROP-IN)	
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ	31
ВИТРИНЫ ДЛЯ САЛАТОВ	32
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	33
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВАННЫ	34
ВАННЫ ДЛЯ ЛЬДА	35
СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ	
ОДНОДВЕРНЫЕ	36
ДВУХДВЕРНЫЕ	37
АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ	
«ARCTIC»	38
«ORSO»	40
«INVERNO»	42
МИНИ-КАМЕРА «IGLOO»	43

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	46
СТОЛЫ И ПОЛКИ	
ТЕПЛОЙ СТОЛ	48
ПОЛКА ТЕПЛОВАЯ НАСТОЛЬНАЯ	48
ИК-ПОДОГРЕВАТЕЛИ	49
ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (DROP-IN)	
ПОВЕРХНОСТИ	50
МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД	51
МАРМИТЫ	
НАСТОЛЬНЫЙ СУХОГО ТИПА	52
НАСТОЛЬНЫЙ	52
КОФЕ НА ПЕСКЕ	53
ШКАФЫ	
РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ	54
С УВЛАЖНЕНИЕМ	55
ГРИЛИ	
ЛАВА ГРИЛЬ-СТАНЦИЯ	56
ГРИЛЬ-МАНГАЛ	57
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ	
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «TETRIX»	
СТОЙКИ ДЛЯ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ	60
ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК	61
ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ	62
ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ	63
ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ	64
МАРМИТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД	65
МАРМИТЫ ВТОРЫХ БЛЮД	66
КАССОВЫЙ И НЕЙТРАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ	67





ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В любом заведении общественного питания или продовольственном магазине используется современное холодильное оборудование, основной задачей которого является хранение разнообразных продуктов в оптимальном температурном режиме. Профессиональное холодильное оборудование – это необходимое оснащение для современного заведения.



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

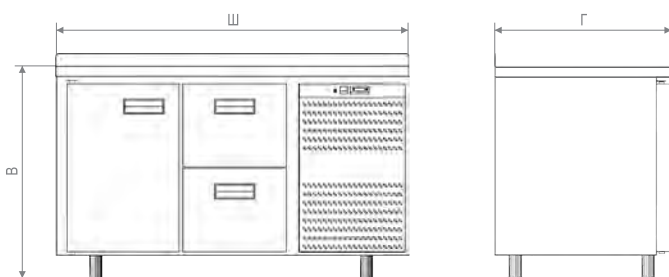
СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

ПОВЫШЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ СТОЛЕШНИЦЫ,
ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



Холодильные столы - это очень удобная и функциональная техника для повара. Ему не придется искать нужные продукты по всему периметру большой кухни. На рабочей поверхности стола можно приготовить все ингредиенты для определенного блюда и сразу поставить в холодильник для хранения.

Холодильный стол выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Столы могут производиться как с распашными дверями, так и с ящиками. Петли дверей и направляющие ящиков снабжены опцией доводчиков, которая обеспечивает надёжное закрытие и позволяет поддерживать заданный уровень температуры в рабочем пространстве холодильного стола. Электрический блок управления имеет функцию автоматической оттайки. Большая площадь перфорации в передней панели моторного отсека способствует обеспечению холодильного агрегата воздухом для охлаждения.

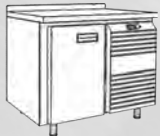





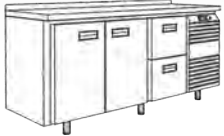
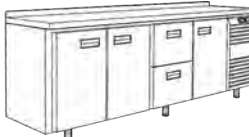


Технические характеристики:

- Температурный режим: $-2...+8^{\circ}\text{C}$
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое, нижнее или выносное
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Выдвижные ящики снабжены доводчиками





Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Примечание	Потребление электроэнергии за сутки	Полезный объём	Вес	Эскиз
Стол холодильный СХС с распашными дверями						
СХС-700-1	900x700x850	1 дверь, GN 1/1	2,44 кВт	146 л	58 кг	
СХС-700-2	1400x700x850	2 двери, GN 1/1	3,31 кВт	352 л	97 кг	
СХС-600-2	1400x600x850	2 двери, GN 2/3	2,89 кВт	305 л	96 кг	
СХС-700-3	1810x700x850	3 двери, GN 1/1	3,91 кВт	500 л	117 кг	
СХС-600-3	1810x600x850	3 двери, GN 2/3	3,25 кВт	428 л	115 кг	
СХС-700-4	2300x700x850	4 двери, GN 1/1	5,3 кВт	665 л	147 кг	
СХС-600-4	2300x600x850	4 двери, GN 2/3	4,2 кВт	574 л	143 кг	
Стол холодильный СХС с дверями и ящиками						
СХС-700-2/2	1600x700x850	2 двери, GN 1/1 2 ящика (1 ящ.= 3* GN 1/6)	3,82 кВт	442 л	103 кг	
СХС-700-1/2	1400x700x850	1 дверь, 2 ящика, GN 1/1	3,31 кВт	352 л	97 кг	
СХС-600-1/2	1400x600x850	1 дверь, 2 ящика GN 2/3	2,89 кВт	305 л	96 кг	
СХС-700-2/2	1810x700x850	2 двери, 2 ящика GN 1/1	3,91 кВт	500 л	117 кг	
СХС-600-2/2	1810x600x850	2 двери, 2 ящика GN 2/3	3,25 кВт	428 л	115 кг	
СХС-700-3/2	2300x700x850	3 двери, 2 ящика GN 1/1	5,3 кВт	665 л	147 кг	
СХС-600-3/2	2300x600x850	3 двери, 2 ящика GN 2/3	4,2 кВт	574 л	143 кг	

НАДЕЖНОСТЬ КАК ПРИОРИТЕТ
ГОТОВИТЬ без забот



Микропроцессорный блок управления с цифровым указателем температуры позволяет задавать требуемую температуру с высокой точностью. Возможность программирования индивидуальных циклов.



Повышенная прочность столешницы из нержавеющей стали.



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



Дверцы оснащены прочной компактной ручкой. Распашные дверцы и ящики оснащены доводчиками, что соответствует высоким профессиональным требованиям.



Прочные решетчатые полки выдерживают нагрузку до 60 кг каждая. Опорные профили позволяют изменять расположение полок по высоте холодильного отделения.



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

ГИБКОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

максимальная функциональность



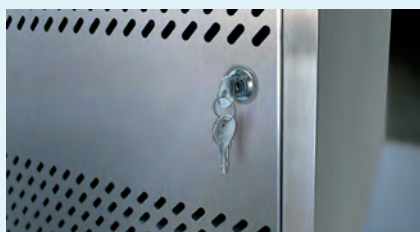
Цельнотянутая мойка. Борт



Гранитная столешница с бортами или без



Колеса вместо опорных ножек



Установка замка на дверь



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



Задняя стенка может быть сплошной и изготовлена из крашеной или нержавеющей стали



Распашные стеклянные двери



Два выдвижных ящика



Три выдвижных ящика

Наши изделия появляются, совершенствуются и находят свое место на вашей любимой кухне. Нам нравится наблюдать за их развитием. Для этого у нас есть свое конструкторское бюро, большое красивое предприятие и амбициозная команда Мастеров. Мы предлагаем все многообразие габаритных размеров, различные каркасы, цвет, формы, потакаем прихотям и фантазерству, безрассудству и вольнодумству. В каждый заказ мы вкладываем свой опыт и профессионализм. Мы любим воплощать неповторимые идеи и решения!

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СРЕДНЕ- И НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

КОНФИГУРАЦИЯ И РАЗМЕРЫ ПО ЖЕЛАНИЮ ЗАКАЗЧИКА,
НЕ УСТУПАЮТ КАЧЕСТВУ СТАНДАРТНЫХ ПОЗИЦИЙ



Компания ФИНИСТ - специалист в области изготовления холодильных столов.

Идеальны для хранения мясных и рыбных охлажденных полуфабрикатов, заготовок для салатов, фруктов, молочной продукции и напитков.

Гарантия индивидуального подхода к каждому проекту. Множество вариантов комплектации рабочей зоны повара: возможность выбора любой модификации и размера; с нижним, боковым или торцевым расположением агрегата; с распашными дверцами и ящиками; комплектация настольной полкой...

Воплотим любое желание!

Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое или нижнее
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Выдвижные ящики снабжены доводчиками

СХС-600-1



ОДНОДВЕРНЫЙ НА КОЛЕСАХ

СХС-600-2



ДВУХДВЕРНЫЙ, СО ВСТРОЕННОЙ ЦЕЛНОТЯНУТОЙ МОЙКОЙ

СХСн-700-1



ОДНОДВЕРНЫЙ, С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА И ВСТРОЕННЫМИ ДИСПЕНСЕРАМИ



СХС-600-2/2



ДВУХДВЕРНЫЙ, С БОРТОМ,
С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ ПОД 3 *GN 1/6

КСХСн-750-1



КОНДИТЕРСКИЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ
СТОЛ

СХСн-600-3



ТРЕХДВЕРНЫЙ, С НИЖНИМ РАС-
ПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА И БОРТОМ

СХСнг-600-1/2



С ДВЕРЬЮ И ДВУМЯ ЯЩИКАМИ, С НИЖ-
НИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА И
ГРАНИТНОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ С БОРТОМ

СХС-600-3



ТРЕХДВЕРНЫЙ, С БОРТОМ

СХСм-700-2



ДВУХДВЕРНЫЙ С МАЛЫМ АГРЕГАТОМ

СХС-600-0/8



С ВОСЕМЬЮ ЯЩИКАМИ

СХС-700-1/5



С ДВЕРЬЮ И ПЯТЬЮ ЯЩИКАМИ

СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ

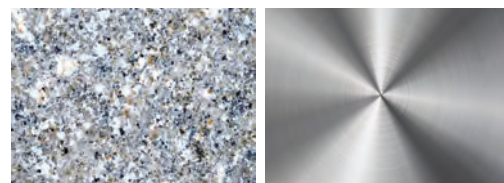
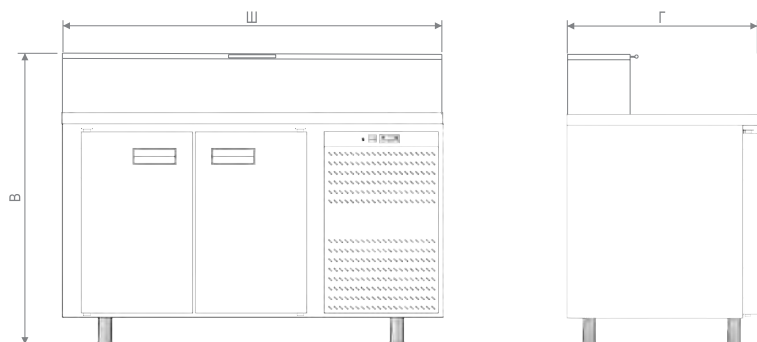
СТОЛЕШНИЦА - НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ ИЛИ ГРАНИТ,
ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ







Множество заведений общественного питания используют для успешного функционирования столы для пиццы. Основное назначение – хранение скоропортящихся полуфабрикатов из мяса, рыбы и других продуктов, применяемых для приготовления пиццы. Кроме пиццерий их возможности широко используют кафе, рестораны и заведения фастфуда, а иногда - временные заведения для приготовления пищи, которые располагаются прямо на улице в общественных местах. Варианты исполнения столешницы: гранит или нержавеющая пищевая сталь. На прохладной рабочей поверхности можно организовать качественное приготовление пиццы, поскольку тесто не прилипает. Холодильный стол выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали. Для удобства работы предусмотрена возможность регулировки ножек по высоте. Регулировка температурного режима производится с помощью электронного блока управления.

Технические характеристики:

- Температурный режим: $-2...+8^{\circ}\text{C}$
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unité hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое, нижнее или выносное
- Автоматическая оттайка испарителя
- Стол полностью из нержавеющей стали
- Надстройка под GN 1/3 - GN 1/6 глубиной до 150мм включительно
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Выдвижные ящики снабжены доводчиками



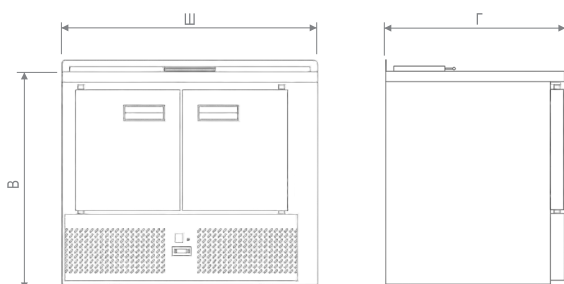
**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Примечание	Потребление электроэнергии за сутки	Полезный объем	Вес	Эскиз
Стол холодильный СХС для пиццы						
СХСпцг-700-1	900х700х1060 (850 до стол.)	1 дверь, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм, столешница гранит	2,81 кВт	146 л	65 кг	
СХСпцг-700-2	1400х700х1060 (850 до стол.)	2 двери, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм	3,81 кВт	352 л	97 кг	
СХСпцг-700-2		2 двери, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм, столешница гранит		352 л	126 кг	
СХСпцг-700-3	1810х700х1060 (850 до стол.)	3 двери, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм	4,42 кВт	500 л	117 кг	
СХСпцг-700-3		3 двери, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм, столешница гранит		500 л	153 кг	
СХСпцг-700-4	2300х700х1060 (850 до стол.)	4 двери, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм	5,83 кВт	574 л	147 кг	
СХСпцг-700-4		4 двери, GN 1/6, рабочая поверхность 485мм, столешница гранит		574 л	200 кг	



СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ ДЛЯ САЛАТОВ

ПОВЫШЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ СТОЛЕШНИЦЫ,
ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ







Для того, чтобы процесс приготовления салатов и холодных закусок превратился в минутный процесс, а продукты оставались свежими долгое время, компания ФИНИСТ предлагает широкий ассортимент среднетемпературных холодильных столов для салатов (саладетт) различной конфигурации и размеров.

Благодаря удобной конструкции всё необходимое для приготовления всегда под рукой у повара. Возможно изготовление холодильного стола СХСс как с откидной крышкой охлаждаемого гнезда под гастроёмкости, так и без неё. Холодильный стол выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали. Предусмотрена возможность регулировки ножек по высоте для удобства работы. Регулировка температурного режима производится с помощью электронного блока управления.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое, нижнее или выносное
- Автоматическая оттайка испарителя
- Столы выполнены полностью из нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Вырез в столешнице под GN 1/3 или GN 1/6 по желанию заказчика
- Возможна установка дополнительной полипропиленовой столешницы
- Выдвижные ящики снабжены доводчиками

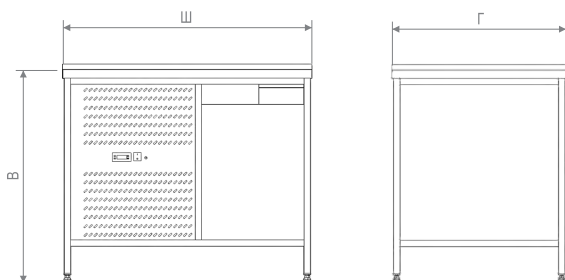
**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Примечание	Потребление электроэнергии за сутки	Полезный объем	Вес	Эскиз
Стол холодильный СХС для салатов						
СХСнс-700-2	1000х700х850	2 двери, нижнее расположение агрегата, GN 1/1	2,62 кВт	206 л	87 кг	
СХСс-700-2	1400х700х850	2 двери, GN 1/1	3,71 кВт	352 л	100 кг	
СХСс-600-2	1400х600х850	2 двери, GN 2/3	3,23 кВт	305 л	98 кг	
СХСс-700-3	1810х700х850	3 двери, GN 1/1	4,2 кВт	500 л	120 кг	
СХСс-600-3	1810х600х850	3 двери, GN 2/3	3,64 кВт	428 л	115 кг	
СХСнс-700-4	2000х700х850	4 двери, нижнее расположение агрегата, GN 1/1	5,9 кВт	558 л	141 кг	



ОТКРЫТЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С БОРТОМ ПО ПЕРИМЕТРУ, ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ, БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



Среднетемпературный холодильный стол открытый предназначен для разделки полуфабрикатов мяса и рыбы, также может использоваться для демонстрации и выкладки продуктов. Столешница охлаждаемая, по периметру с бортиками, предотвращающими стекание жидкости на пол. В углу стола имеется дренажное отверстие для стока жидкости в лоток. Внизу предусмотрена открытая полка для хранения инвентаря. Ножки регулируются по высоте для компенсации неровностей пола.

Технические характеристики:

- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое (справа или слева) или выносное
- Полностью из нержавеющей стали

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Вес	Потребление электроэнергии
Холодильный стол СХСо открытый			
СХСо-1000-700	1000х700х850	48 кг	3,54 кВт/ч
СХСо-1000-600	1000х600х850	46 кг	3,08 кВт/ч
СХСо-1200-700	1200х700х850	54 кг	4,21 кВт/ч
СХСо-1200-600	1200х600х850	52 кг	3,68 кВт/ч

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*



ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ

многообразии размеров, цветов и дополнительных опций



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.



ОХЛАЖДАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

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



ЦВЕТ

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



КОМПАКТНОСТЬ

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



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.

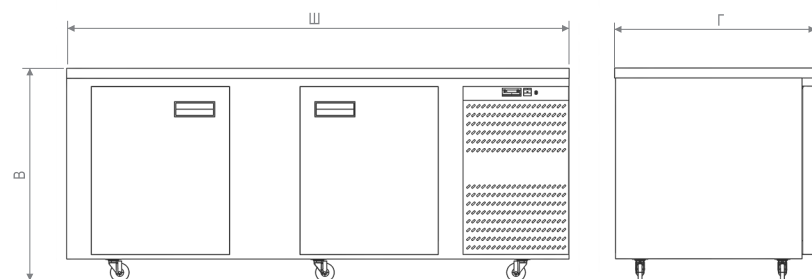
ВЫНОСНОЙ ХОЛОД

Все холодильные столы в различных сочетаниях могут монтироваться в единую линию с общей охлаждаемой установкой. Оборудование с выносным агрегатом позволяет снизить выделение тепла в торговом или производственном помещении и энергопотребление объекта.



КЕГЕРАТОР

ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Примечания
Кегератор		
ХКп-700-1	1200x700x950	1 дверь, под пластиковые кеги 300x600мм, 2шт
ХКм-800-1	1400x800x950	1 дверь, под металлические кеги 400x530мм, 2шт
ХКп-700-2	2000x700x950	2 двери, под пластиковые кеги 300x600мм, 4шт
ХКп-800-2	2000x800x950	2 двери, под пластиковые кеги 300x600мм, 4шт
ХКм-800-2	2300x800x950	2 двери, под металлические кеги 400x530мм, 4шт

Кегератор - это современная система для поддержания в охлажденном состоянии разливных напитков и их продажи. Он позволяет свести к нулю риск скисания пива в открытом кеге, а также сокращает нежелательные запахи в торговой точке.

Кегератор завода ФИНИСТ выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Для разных планировок помещений подберем удобную конфигурацию и геометрию. Мы всегда готовы предложить индивидуальные идеи и решения, исходя из личных предпочтений заказчика. Кегераторы производятся с распашными дверьми. Петли дверей снабжены опцией доводчиков, которая обеспечивает надежное закрытие и позволяет поддерживать заданный уровень температуры в рабочем пространстве кегератора. Электрический блок управления имеет функцию автоматической оттайки.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +2...+8°C (перед размещением в кегераторе кеги должны быть охлаждены)
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Колеса h=70мм
- Повышенная прочность столешницы
- В столешнице установлен каплесборник
- Кегератор может быть изготовлен исходя из других габаритов кег



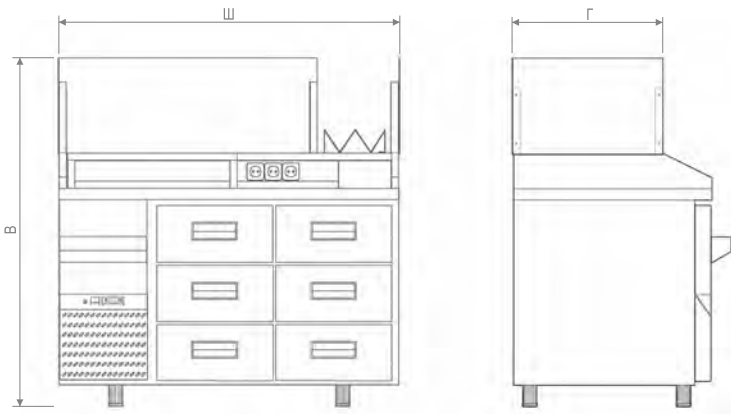
СТАНЦИЯ ДЛЯ ХОТ-ДОГОВ

ПОВЫШЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ СТОЛЕШНИЦЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ОБОРУДОВАНИЯ,
НАЛИЧИЕ ПОДСТАВОК В КОМПЛЕКТЕ,
ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ

Станция для хот-догов - это очень удобная и функциональная техника, вмещающая все оборудование, необходимое для приготовления традиционных хот-догов. На рабочей поверхности холодильного стола можно установить технологическое оборудование. Шесть выдвижных gastronормированных ящиков обеспечивают хранение необходимых ингредиентов в охлажденном состоянии. По желанию ящики могут быть заменены на дверцы. Станция выполнена полностью из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8°C
- Габаритные размеры: 1200x800x850(1250)мм
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Расположение агрегата: боковое или нижнее
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Шесть выдвижных gastronормированных (GN 1/1-150мм) ящиков с доводчиками
- 3 розетки 220В с подводкой
- Подставка под четыре бутылки с соусами
- Холдер на 3 гостроемкости GN 1/9 - 100мм для хранения различных начинок для хот-догов (солёные огурчики, жареный лук и пр.)
- Подставки под гриль и готовые хот-доги



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

ПОВЫШЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ СТОЛЕШНИЦЫ,
ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



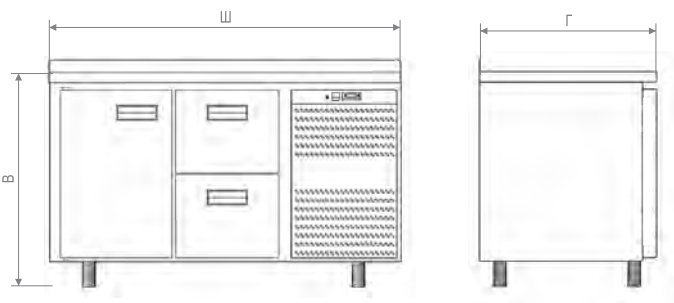
Низкотемпературный холодильный стол соединяет в себе функции кухонного стола и морозильной камеры. Необходимо тем, кому нужно хранить в течение продолжительного времени большое количество замороженных продуктов. Храниться в нем могут любые виды замороженной продукции: мясные и рыбные заготовки, полуфабрикаты, овощи, и много другое. Подобрать стол нужного объема, можно компактно хранить всю замороженную продукцию. Так же как и для среднетемпературных холодильных столов, для их изготовления используются гранит, нержавеющая сталь, оцинкованная сталь с полимерным покрытием.

Компания **ФИНИСТ** изготавливает холодильные столы различных конфигураций и размеров по желанию заказчика, что поможет каждому потребителю в реализации своих замыслов.

Технические характеристики:

- Температурный режим: $-10...-18^{\circ}\text{C}$
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Расположение агрегата: боковое, нижнее или выносное
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Выдвижные ящики снабжены доводчиками

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*





НХСк-700-2



ДВУХДВЕРНЫЙ С БОРТОМ,
С ПОЛИМЕРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

НХСн-700-1/2



С ОДНОЙ ДВЕРЬЮ И ДВУМЯ ЯЩИКАМИ,
С НИЖНИМ РАСПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА

НХСн-600-3



ТРЕХДВЕРНЫЙ, С НИЖНИМ РАС-
ПОЛОЖЕНИЕМ АГРЕГАТА И БОРТОМ

НХСвх-600-3



С ТРЕМЯ ДВЕРЯМИ И БОРТОМ,
ПОД ВЫНОСНОЙ ХОЛОД

НХСн-700-0/4



С ЧЕТЫРЬМЯ ЯЩИКАМИ И БОРТОМ

НХСв-700-3



С ТРЕМЯ ДВЕРЯМИ, ДЛЯ ВСТРОЙКИ

НХС-700-4



С ЧЕТЫРЬМЯ ДВЕРЯМИ И БОРТОМ

НХС-600-1/5



С ДВЕРЬЮ И ПЯТЬЮ ЯЩИКАМИ, С БОРТОМ

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

ПОВЫШЕННАЯ ПРОЧНОСТЬ СТОЛЕШНИЦЫ,
ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



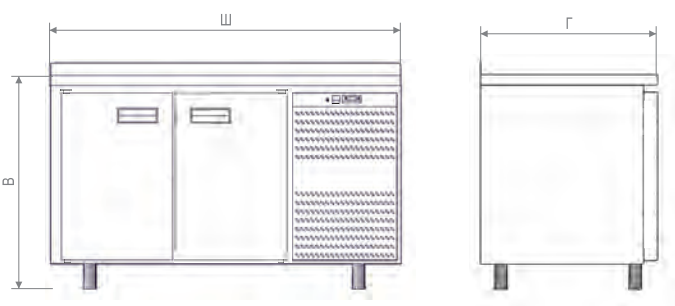
Холодильные столы предназначены для хранения пищевых продуктов и напитков при температуре от -8 до +8°C. Столы могут применяться на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах.


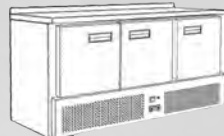
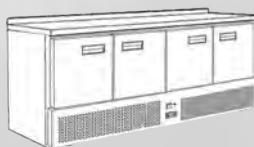

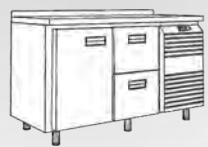
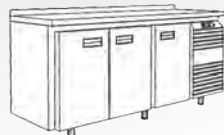

Холодильный стол выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Столы могут производиться (выпускаться) с распашными дверями (ящиками), которые имеют надежные петли (для ящиков направляющие) с опцией доводчиков, что обеспечивает гарантированное закрытие и поддержание заданной температуры в рабочем объеме стола. Используется электрический блок управления с функцией автоматической оттайки. Передняя панель моторного отсека имеет большую площадь перфорации, что позволяет обеспечить холодильному агрегату поступление воздуха для охлаждения.

Технические характеристики:

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

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

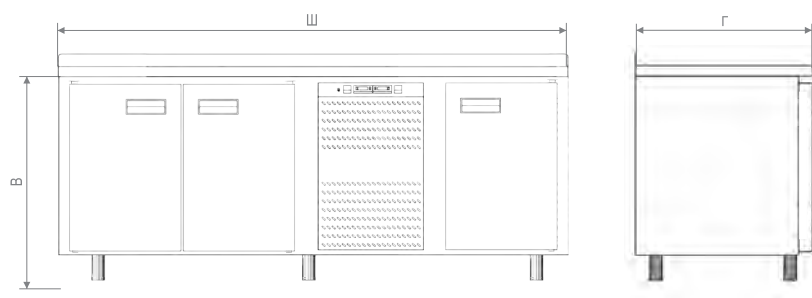


Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Примечание	Потребление электроэнергии за сутки	Полезный объём	Вес	Эскиз
Универсальные холодильные столы с нижним расположением агрегата УХСн						
УХСн-700-2	1000х700х850	2 двери, GN 1/1	2,62 кВт	205 л	87 кг	
УХСн-600-2	1000х600х850	2 двери, GN 2/3	2,62 кВт	200 л	85 кг	
УХСн-700-3	1485х700х850	3 двери, GN 1/1	2,62 кВт	342 л	117 кг	
УХСн-600-3	1485х600х850	3 двери, GN 2/3	2,62 кВт	292 л	97 кг	
УХСн-700-4	1900х700х850	4 двери, GN 1/1	2,62 кВт	462 л	137 кг	
УХСн-600-4	1900х600х850	4 двери, GN 2/3	2,62 кВт	377 л	177 кг	
Универсальные холодильные столы с дверями и ящиками УХС						
УХС-700-0/2	900х700х850	2 ящика, GN 1/1	2,44 кВт	146 л	58 кг	
УХС-600-0/2	900х600х850	2 ящика, GN 2/3	2,44 кВт	140 л	57 кг	
УХС-700-1/2	1400х700х850	1 дверь, 2 ящика, GN 1/1	3,31 кВт	352 л	97 кг	
УХС-600-1/2	1400х600х850	1 дверь, 2 ящика, GN 2/3	2,89 кВт	305 л	96 кг	
УХС-700-3	1810х700х850	3 двери, GN 1/1	3,91 кВт	500 л	117 кг	
УХС-600-3	1810х600х850	3 двери, GN 2/3	3,25 кВт	428 л	115 кг	
УХС-700-4	2300х700х850	4 двери, GN 1/1	5,3 кВт	665 л	147 кг	
УХС-600-4	2300х600х850	4 двери, GN 2/3	4,2 кВт	574 л	143 кг	



КОМБИНИРОВАННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

ДВА НЕЗАВИСИМЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ ОБЪЁМА,
СОЧЕТАНИЕ ДВУХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ,
ЗАМЕНЯЕТ НЕСКОЛЬКО ЕДИНИЦ ОБОРУДОВАНИЯ



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Примечания
Комбинированные холодильные столы КХС		
КХС-700-2	1400x700x850	2 двери, Gastronorm 1/1
КХС-700-3	1810x700x850	3 двери, Gastronorm 1/1
КХС-700-4	2300x700x850	4 двери, Gastronorm 1/1
КХС-700-0/8	2300x700x850	8 ящиков, Gastronorm 1/1

Комбинированный холодильный стол призван в рамках ограниченного пространства кухни уместить холодильный и морозильный объём для хранения полуфабрикатов и заготовок.

Данная модель сочетает в себе два рабочих объёма: первый рассчитан на хранение продуктов при температуре -2...+8°C, а второй -10...-18°C. Тем самым, комбинированный стол способен заменить две единицы оборудования.

Комплектуется двумя пультами управления для независимой регулировки температуры в камерах и возможностью отключения одной из камер в случае необходимости (при этом вторая полностью сохраняет свой функционал).

Выполняется из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Вместо каждой из дверей стола может быть установлено 2 или 3 ящика для повышения функциональности изделия.

Хорошим дополнением стола станет надстройка под гастроёмкости для хранения необходимых начинок. Устанавливается на столешницу, в комплект поставки не входит.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8°C (холодильная камера), -10...-18°C (морозильная камера)
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Столы выполнены полностью из нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус
- Повышенная прочность столешницы
- Выдвижные ящики снабжены доводчиками

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

РЫНОЧНЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
МНОГООБРАЗИЕ ВАРИАНТОВ ИСПОЛНЕНИЯ,
ВОЗМОЖНО ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОД ВЫНОСНОЙ ХОЛОД

Рыночные холодильные столы предназначены для демонстрации и кратковременного хранения мясных продуктов и полуфабрикатов на торговом месте.

Охлаждаемая столешница выполняется из высококачественной нержавеющей стали (можно без опаски выкладывать продукты без упаковки непосредственно на столешницу).

Прочный сварной каркас из стали с полимерно-порошковым покрытием обладает солидным запасом прочности для нагрузки упакованным товаром.

Данный вид оборудования возможно изготовить со встроенным и выносным холодильным агрегатом. Оба варианта имеют свои неоспоримые преимущества.

Помимо стандартных моделей столов наши производственные мощности позволяют изготовить оборудование необходимых Вам габаритов или необычной формы для организации удобного и эргономичного рабочего места.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8°C
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Мощность: 0,5 кВт
- Напряжение питания: 220 В
- Микропроцессорный блок управления



Со встроенным
холодильным
агрегатом



С выносным
холодильным
агрегатом,
открытый

Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Площадь загрузки, м ²	Объем запасника, л
Рыночные холодильные столы РХС			
РХС/РХСо/РХСов	1000x925x900	1,9	150
РХС/РХСо/РХСов	1200x925x900	2,25	180
РХС/РХСо/РХСов	1500x925x900	2,65	225
РХС/РХСо/РХСов	2000x925x900	3,65	300
РХС/РХСо/РХСов	925x925x900	1,7	300

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ВЕРТИКАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ВИТРИНА

ОСТЕКЛЕНИЕ С ЧЕТЫРЁХ СТОРОН,
ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПО НЕОБХОДИМЫМ ГАБАРИТАМ И ФОРМАМ



Окраска
в любой цвет

Витрина с 2 и 3 полками
может устанавливаться
на столешницу
или барную стойку



Вертикальная холодильная витрина предназначена для охлаждения и демонстрации различного ассортимента напитков и блюд. Может устанавливаться в барах, кафе и ресторанах - подобная витрина украсит интерьер любого заведения. А возможность её окраски в необходимый дизайнерский цвет только лишь увеличивает простор для творчества.

Витрина имеет одну распашную дверь для наполнения. Остекление с четырех сторон позволяет в выгодном свете представить содержимое. В зависимости от модели витрина может быть с двумя, тремя или четырьмя промежуточными полками для выкладки товара. Светодиодная подсветка не влияет на температуру внутри камеры и не создаёт помех для качественной экспозиции. Четыре регулируемые ножки позволяют компенсировать неровности поверхности, на которую устанавливается витрина.

Технические характеристики:

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

Габаритные размеры (ШхГхВ)	Количество полок
Кондитерские холодильные витрины	
600x600x1100	2
600x600x1500	3
600x600x1900	4

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

**ВИТРИНА ДЛЯ ВЫКЛАДКИ ПРОДУКТОВ НА ЛЬДУ
С ПРИНУДИТЕЛЬНЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ**

ВМОНТИРОВАННЫЙ КРАН ДЛЯ СЛИВА ТАЛОЙ ВОДЫ,
ОХЛАЖДАЕМЫЙ ОБЪЕМ МОЖЕТ БЫТЬ ЗАКРЫТ СТЕКЛОМ

Специально созданная для ресторанов и магазинов, витрина для выкладки продуктов на льду служит для кратковременного хранения в охлажденном состоянии рыбы и морепродуктов, а также их демонстрации на льду.

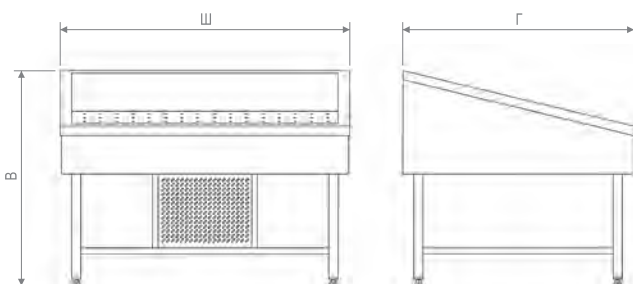
Витрина изготавливается с принудительным охлаждением. Двойные стенки позволяют поддерживать определенную температуру в ёмкости и замедляют процесс таяния льда, а вмонтированный кран для слива воды позволяет подсоединить ванну напрямую к системе водоотведения. Для увеличения рабочего объема внутри витрины и исключения попадания грязи и пыли на продукты, охлаждаемый объем может быть закрыт стеклом. Все элементы витрины выполнены из нержавеющей стали. Поставляется в собранном виде.

Для хранения оперативного запаса товара витрину возможно изготовить с охлаждаемым внутренним объемом, закрытым распашными дверками.



Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 1250x1000x690/930мм
- Температурный режим: -2...+8°C
- Мощность: 0,5 кВт
- Напряжение питания: 220В
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Вмонтированный кран для слива воды
- Опция: режим оттайки горячим газом



С охлаждаемым внутренним объемом



Со стеклом

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

НАСТОЛЬНАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА «ToppingBOX»

СТАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Наименование	Наименование (со стеклом)	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Гастроёмкости
Настольная холодильная витрина «ToppingBOX»			
НХВо-3; НХВк-3	НХВсм-3; НХВсп-3	930x390x255/515	3шт GN 1/3-150
НХВо-2,5; НХВк-2,5	НХВсм-2,5; НХВсп-2,5	1000x390x255/515	2шт GN 1/3-150 + 1шт GN 1/2-150
НХВо-4; НХВк-4	НХВсм-4; НХВсп-4	1100x390x255/515	4шт GN 1/3-150
НХВо-5; НХВк-5	НХВсм-5; НХВсп-5	1280x390x255/515	5шт GN 1/3-150
НХВо-4,5; НХВк-4,5	НХВсм-4,5; НХВсп-4,5	1400x390x255/515	4шт GN 1/3-150 + 1 шт GN 1/2-150
НХВо-6; НХВк-6	НХВсм-6; НХВсп-6	1450x390x255/515	6шт GN 1/3-150
НХВо-7; НХВк-7	НХВсм-7; НХВсп-7	1630x390x255/515	7шт GN 1/3-150
НХВо-8; НХВк-8	НХВсм-8; НХВсп-8	1810x390x255/515	8шт GN 1/3-150
НХВо-9; НХВк-9	НХВсм-9; НХВсп-9	1980x390x255/515	9шт GN 1/3-150

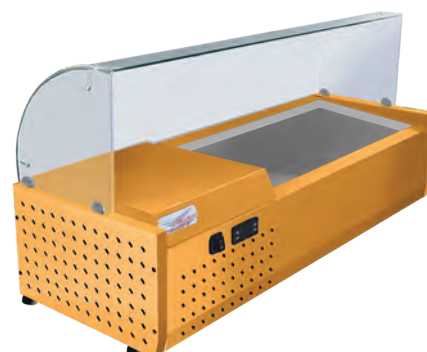
Холодильная настольная витрина предназначена для демонстрации и кратковременного хранения подготовленных начинок/топпингов (для пиццы, блинов, лапши WOK), а также мясных изделий и полуфабрикатов на предприятиях быстрого питания и торговли. Пониженная температура позволяет в течение длительного времени сохранять вкусовые качества, внешний вид и структуру продуктов. Прибор оснащен статическим охлаждением.

Гастроёмкости GN1/3 и GN1/2 глубиной 150мм приобретаются отдельно.

Холодильная витрина - 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/ч
- Потребление электроэнергии за сутки: до 1,04кВт/сут(зависит от условий эксплуатации)
- Статическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Витрины выполнены из нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус
- Может быть выполнена с фартуком из стекла в двух вариантах (прямоугольное или молированное стекло), так и без него



ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ

многообразие размеров и цветов

ВАРИАТИВНОСТЬ

Возможность установки гастроёмкостей различного формата: GN 1/3, 1/4, 1/2.

УДОБСТВО УСТАНОВКИ

Устанавливается на стол, прилавок или барную стойку, благодаря чему позволяет сэкономить пространство за счёт отказа от установки полноценной стационарной витрины.

КОРПУС

Благодаря цельнозаливному корпусу достигается высокая герметичность и жёсткость конструкции.



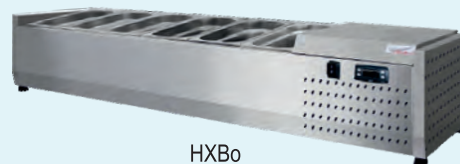
HXBcm



HXBsp



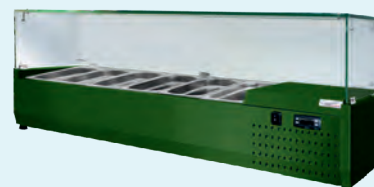
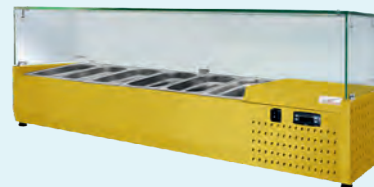
HXBk



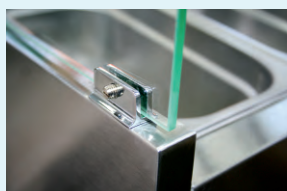
HXBv

ЦВЕТ

Ваша холодильная витрина может быть любого цвета по каталогу RAL: корпоративного или под цветовое решение интерьера.



ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ



БЛИННАЯ СТАНЦИЯ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ С НАЧИНКАМИ,
ВСТРОЕННАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА



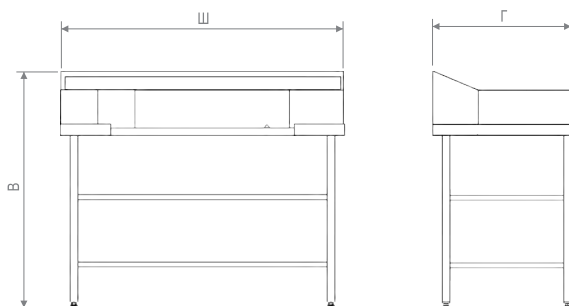
Блинная станция используется на предприятиях быстрого питания, предлагающих в своем меню блины с начинками. А в последнее время и в магазинах.

Блинная станция представляет собой стол с местом под установку блинного аппарата и охлаждаемой витриной с отверстием под гастроёмкости с начинками для блинов.

Станция изготавливается индивидуально, исходя из габаритов блинного аппарата и пожеланий заказчика. Может быть оснащена ящиками и дверцами.

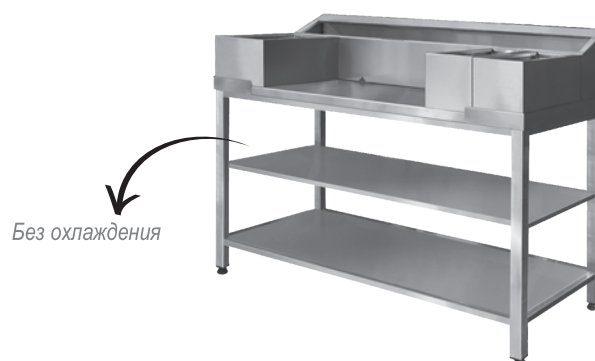
Блинный аппарат в комплект поставки не входит.

Возможно изготовление блинной станции без охлаждения. Это позволит уменьшить её стоимость и сделать покупку более доступной.



Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 1500x800x1335мм
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Возможно укомплектовать настольной холодильной витриной и блинным аппаратом



ВСТРАИВАЕМАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА (Drop-IN)

ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Встраиваемая холодильная витрина служит для кратковременного хранения и демонстрации в охлажденном виде различных готовых блюд, напитков, сэндвичей.

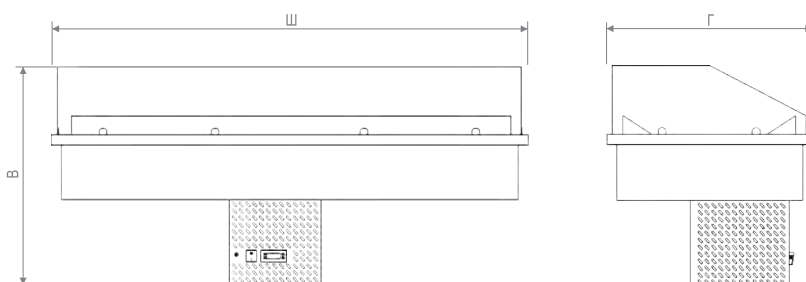
Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий. Также возможно использование витрин для торговли в магазинах. Может органично включаться в любой интерьер благодаря отсутствию ограничений в оформлении прилавков для встройки.

Встраиваемая охлаждаемая витрина выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Оборудована самостоятельной холодильной установкой, имеет динамическое охлаждение. Остекление со всех сторон позволяет выгодно для продавца презентовать продукцию.

Возможно изготовление оборудования необходимых нестандартных размеров.

Технические характеристики:

- Температурный режим +2...+7°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Мощность 0,5 кВт
- Автоматическая оттайка испарителя
- Витрина выполнена из высококачественной нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)
Встраиваемые холодильные витрины	
ВХВт-1	800x700x400
ВХВт-2	1025x600x400
ВХВт-3	1355x600x400

ВСТРАИВАЕМАЯ ВИТРИНА ДЛЯ САЛАТОВ (Drop-IN)

ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
ВАРИАТИВНОСТЬ В ГАБАРИТАХ И ФОРМЕ



Встраиваемая холодильная витрина предназначена для демонстрации и раздачи готовых охлажденных блюд и напитков. Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания.

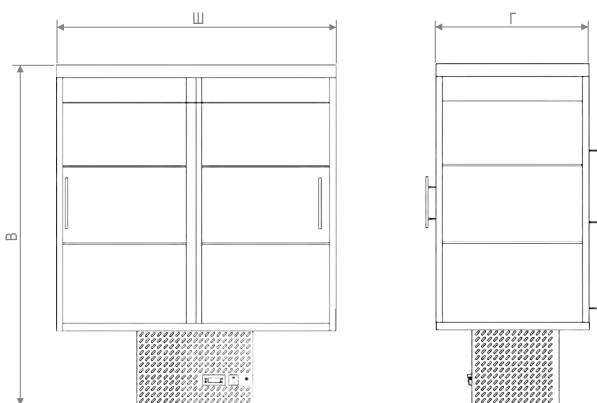
Встраиваемая холодильная витрина выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Оборудована самостоятельной холодильной установкой. Имеется свободный доступ как со стороны повара раздачи для пополнения витрины готовыми блюдами, так и со стороны покупателя для их выбора. Витрина имеет удобное и функциональное остекление с четырех сторон. Оборудована внутренней подсветкой.

Возможно изготовление оборудования необходимых нестандартных размеров.

Также неоспоримым преимуществом подобного оборудования считается возможность органично включаться в любой интерьер за счет отсутствия ограничений в оформлении прилавков для встройки.

Технические характеристики:

- Температурный режим +5...+10°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Мощность 0,5 кВт
- Автоматическая оттайка испарителя
- Витрина для салатов выполнена из высококачественной нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус



Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Встраиваемые витрины для салатов	
VXBc-1	800x700x1240
VXBc-2	1025x600x1240
VXBc-3	1355x600x1240

ВСТРАИВАЕМАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (Drop-IN)

СТАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ШИРОКАЯ ВАРИАТИВНОСТЬ ГАБАРИТОВ

Встраиваемая холодильная поверхность предназначена для кратковременной демонстрации готовых охлаждённых блюд, салатов, десертов, фруктов.

Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий.

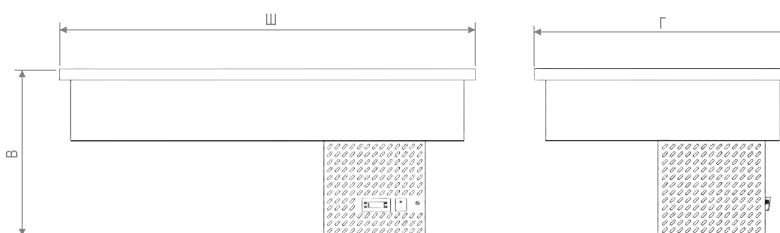
Встраиваемая холодильная поверхность выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой, имеет статическое охлаждение.

Благодаря своему лаконичному дизайну и продуманному функционалу встраиваемая охлаждаемая столешница будет привлекательна для гостей и удобна в работе для персонала. Неоспоримое преимущество подобного оборудования — возможность органично включиться в любой интерьер за счёт отсутствия ограничений в оформлении прилавков для встройки.



Технические характеристики:

- Температурный режим +2...+7°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Мощность 0,5 кВт
- Автоматическая оттайка испарителя
- Выполнена из высококачественной нержавеющей стали



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)
Встраиваемые холодильные поверхности	
ПХВ-2	775x655x400
ПХВ-3	1100x655x400
ПХВ-4	1425x655x400
ПХВ-5	1750x655x400

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ВСТРАИВАЕМАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВАННА (Drop-IN)

СТАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЛЁГКОСТЬ ВСТРАИВАНИЯ



Среднетемпературная встраиваемая холодильная ванна предназначена для демонстрации и кратковременного хранения готовых холодных блюд и салатов.

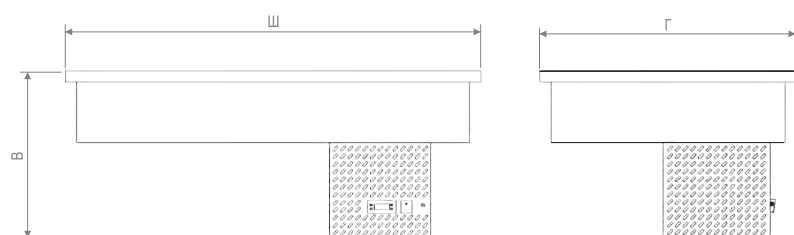
Наиболее распространённый вариант установки — монтаж в линию раздачи готовых блюд или же встройка в отдельно стоящий прилавок. Неоспоримым преимуществом подобного оборудования считается возможность органично включаться в любой интерьер за счет отсутствия ограничений в оформлении прилавков для встройки.

Встраиваемая холодильная ванна выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Снабжена самостоятельной холодильной установкой. Дополнительно может комплектоваться защитным стеклом со стороны покупателя. Гастроёмкости в комплект поставки не входят.

Возможно изготовление оборудования необходимых нестандартных размеров.

Технические характеристики:

- Температурный режим -2...+7°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Мощность 0,5 кВт
- Автоматическая оттайка испарителя
- Ванны выполнены полностью из нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Количество гастроёмкостей
Встраиваемые холодильные ванны		
VXB-1	450x655x400	1 x GN 1/1
VXB-2	775x655x400	2 x GN 1/1
VXB-3	1100x655x400	3 x GN 1/1
VXB-4	1425x655x400	4 x GN 1/1
VXB-5	1750x655x400	5 x GN 1/1

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАННА ДЛЯ ЛЬДА (Drop-IN)

СТАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Встраиваемая холодильная ванна для льда используется для демонстрации и кратковременного хранения охлаждённых продуктов, выложенных на колотый лёд. Это могут быть: различные морепродукты, рыба, фрукты, соки.

Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Неоспоримое преимущество подобного оборудования — возможность органично включаться в любой интерьер благодаря отсутствию ограничений в оформлении прилавков для встройки.

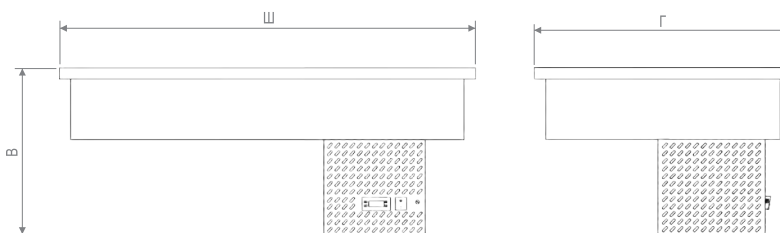
Встраиваемая холодильная ванна для льда выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Оборудована самостоятельной холодильной установкой, имеет статическое охлаждение.

Возможно изготовление оборудования необходимых нестандартных размеров.



Технические характеристики:

- Температурный режим -1...+1°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Мощность 0,5 кВт
- Автоматическая оттайка испарителя
- Ванны выполнены полностью из нержавеющей стали
- Цельнозаливной корпус



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)
Встраиваемые ванны для льда	
ВХВл-1	450x655x400
ВХВл-2	775x655x400
ВХВл-3	1100x655x400
ВХВл-4	1425x655x400
ВХВл-5	1750x655x400

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ОДНОДВЕРНЫЙ

ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



Холодильный шкаф – оборудование, которое предназначено для кратковременного хранения и охлаждения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Холодильные шкафы изготавливаются из нержавеющей пищевой стали или из оцинкованной стали с полимерным покрытием.

Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8°C
- Количество полок: 4 шт (в однодверном), 8 шт (в двухдверном)
- Нагрузка на полку: до 40кг
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Контроллер: Evco (Италия)
- Компрессор: Cubigel
- Хладагент: R134a
- Динамическое охлаждение
- Тип оттайки: автоматический с системой испарения конденсата
- Двери: перенавешиваемые с доводчиком, съёмный уплотнитель с магнитной вставкой
- Гигиеническая ручка по всей высоте двери
- Внутренняя подсветка: светодиодная
- Регулируемые по высоте опоры
- Возможность установки замка

*Воплощаем неповторимые идеи и решения!

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Полезный объем	Размеры полки (ШхГ)	Мощность	Потребление электроэнергии	Гастроемкость
Холодильный шкаф СХШк/СХШн однодверный						
СХШк/СХШн-0,4-600	680x600x2030	0,4 м ³	530x430	350 Вт	2,4 кВт/ч	GN 1/1
СХШк/СХШн-0,5-700	680x700x2030	0,5 м ³	530x530	420 Вт	3 кВт/ч	GN 1/1
СХШк/СХШн-0,6-800	680x800x2030	0,6 м ³	530x650	420 Вт	3,1 кВт/ч	GN 2/1
СХШк/СХШн-0,7-900	680x900x2030	0,7 м ³	530x730	600 Вт	3,8 кВт/ч	GN 2/1

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ ДВУХДВЕРНЫЙ

ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ,
ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Полезный объем	Размеры полки (ШxГ)	Мощность	Потребление электроэнергии	Гастроремкость
Холодильный шкаф СХШк/СХШн двухдверный						
СХШк/СХШн-0,8-600	1360x600x2030	0,8 м ³	530x430	700 Вт	2,4 кВт/ч	GN 1/1
СХШк/СХШн-1-700	1360x700x2030	1 м ³	530x530	850 Вт	3 кВт/ч	GN 1/1
СХШк/СХШн-1,2-800	1360x800x2030	1,2 м ³	530x650	950 Вт	3,1 кВт/ч	GN 2/1
СХШк/СХШн-1,4-900	1360x900x2030	1,4 м ³	530x730	1050 Вт	3,8 кВт/ч	GN 2/1



ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ «ARCTIC»

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



Технология шоковой заморозки очень широко применяется в процессе организации общественного питания. Ряд преимуществ шкафа шоковой заморозки «ARCTIC»:

- Позволяет производить охлаждение и заморозку за необычайно короткое время.
- Оптимизируется процесс закупки сырья: закупая продукты большими партиями, можно существенно сэкономить, часть продукции использовать сразу, а часть – замораживать и использовать позже.
- Заморозка продуктов позволяет увеличивать их сроки хранения в 2-3 раза и при этом сохранять их вкусовые и питательные характеристики. Использовать технологию шоковой заморозки также можно и для готовых блюд.
- При разморозке продукты имеют вид свежих и далеки от тех, что были заморожены в морозильной камере.

Технические характеристики:

- Микропроцессорный блок управления
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 380В
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Расстояние между уровнями: 65мм
- Расположение агрегата: внутреннее
- Хладагент: R 404A

**ОТКРОЙТЕ МИР ЗАМОРОЗКИ
ВМЕСТЕ С ARCTIC**

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ:

КРУПНОКУСКОВОЙ МЯСНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ	РЫБА	ПИЦЦА	ТОРТЫ	СОУСЫ	ЗЕЛЕНЬ
МЕЛКОШТУЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ	МОРЕПРОДУКТЫ	ТЕСТО	ВЫПЕЧКА	СУПЫ	ЯГОДЫ
КУРИЦА	КОТЛЕТЫ	ХЛЕБ	БЛИНЫ С НАЧИНКАМИ	ГРИБЫ	ФРУКТЫ
ГОТОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ	ПЕЛЬМЕНИ	СЫРНИКИ	МОРОЖЕНОЕ	БОБОВЫЕ	ОВОЩИ



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ
ПОСМОТРИТЕ
ВИДЕОРОЛИК
О ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКЕ



Регулировка и контроль. Щуп контролирует температуру продукта при охлаждении и температуру внутри шкафа.



Универсально. Контейнеры Gastronorm 1/1, полки или противни размером 600x400мм задвигаются внутрь по широким L-образным направляющим.



Точно и удобно. Микропроцессорный блок управления с цифровым указателем температуры.

Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Кол-во уровней	Производительность замораживания +90...-18°C	Производительность охлаждения +90...+3°C	Потребление электроэнергии	Напряжение
Аппараты шоковой заморозки						
ARCTIC-5	830x890x1290	5	12 кг за 240мин	21 кг за 90мин	1,5 кВт/ч	380В
ARCTIC-10	830x890x1590	10	30 кг за 240мин	48 кг за 90мин	2,2 кВт/ч	380В
ARCTIC-15	830x890x1960	15	42 кг за 240мин	60 кг за 90мин	4,9 кВт/ч	380В

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ «ORSO»

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ



Шкафы шоковой заморозки на 220В комплектуются холодильной установкой меньшей мощности (по сравнению с ARCTIC 380В). Это приводит к снижению объёма производительности. А верхний предел рабочей температуры опускается с +90°С до +70°С.

При технических особенностях, позволяющих подключать оборудование в сеть 220В, шкафы шоковой заморозки ORSO прекрасно выполняют свои основные функции: охлаждают и замораживают огромный перечень продуктов. Оцените преимущества шоковой заморозки уже сейчас!

Технические характеристики:

- Микропроцессорный блок управления
- Динамическое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Цельнозаливной корпус
- Выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали
- Расстояние между уровнями: 65мм
- Gastronorm GN1/1 или 600*400 мм
- Внутреннее расположение агрегата
- Хладагент R404A
- Комплектующие западноевропейских стран

ГЛАВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ШКАФОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ:

 УМЕНЬШЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ОТХОДОВ	 ЭКОНОМИЯ ТРУДОЗАТРАТ	 СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ НА СЫРЬЕ	 УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА ХРАНЕНИЯ	 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ
 ПОВЫШЕНИЕ СКОРОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	 ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ	 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА	 УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ПОСМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИК О ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКЕ	

ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ «ORSO»

ЭЛЕКТРОННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
С ФУНКЦИЕЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОТТАЙКИ,
БЕЗОПАСНЫЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ХЛАДАГЕНТ

- Уменьшение количества отходов: в процессе заморозки и последующей дефростации весовые потери значительно снижаются.

- Экономия трудозатрат: возможность уменьшить рабочее время поваров-заготовщиков.

- Увеличение срока хранения: за счёт правильных режимов охлаждения и заморозки срок хранения увеличивается в 2-3 раза.

- Безопасность продукта за счет быстрого преодоления температур активного роста бактерий.

- Высокое качество продукции достигается благодаря стандартизации процессов охлаждения и заморозки на высококачественном оборудовании.

- Организация производства: соответствие высоким требованиям HACCP.

- Повышение скорости приготовления: благодаря функционалу шкафа шоковой заморозки технологические процессы по охлаждению и заморозке блюд будут проходить не только в правильных температурах, но и занимать гораздо меньше времени.

- Снижение затрат на сырьё: при использовании данного оборудования появляется возможность систематизировать процесс закупок и одновременно приобретать большой объём продуктов по меньшей стоимости.



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)	Кол-во уровней	Производительность замораживания +70...-18°C	Производительность охлаждения +70...+3°C	Потребление электроэнергии	Напряжение
Аппараты шоковой заморозки						
ORSO-5	830x890x1290	5	12 кг за 240мин	21 кг за 90мин	1,0 кВт/ч	220В
ORSO-10	830x890x1590	10	26 кг за 240мин	40 кг за 90мин	1,5 кВт/ч	220В

КАМЕРА ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ «INVERNO»

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ РАСЧЁТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ,
КАЧЕСТВЕННЫЕ ЕВРОПЕЙСКИЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ



Камера шоковой заморозки «INVERNO» предназначена для шоковой (быстрой) заморозки и охлаждения широкого спектра продуктов: овощей, мяса, рыбы, полуфабрикатов и многого другого.

Изготавливается под заказ, учитывая необходимые пользователю габариты и технические характеристики (эти показатели зависят от типа основного продукта для заморозки и желаемого уровня производительности).

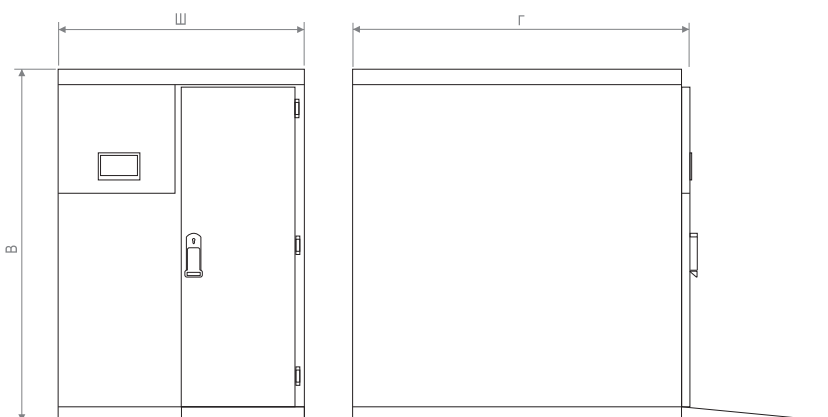
Чаще всего продукты в камеру помещаются на противнях или в гастроемкостях, установленных в тележки-шпильки. Для их удобной транспортировки камера оснащается металлическим пандусом.

Внутренний объем камеры выполняется из высококачественной нержавеющей стали. Внешняя обшивка может быть выполнена также из нержавеющей стали или с полимерно-порошковым покрытием. Толщина стеновых сэндвич-панелей составляет 80 мм.

Подобное оборудование рекомендуется к установке на производствах с большой производительностью - от 300 кг продукта в сутки.

Технические характеристики:

- Габариты: 1180x1090x2210 мм
- Производительность замораживания (+90...-18С) - 65 кг за 240 мин, производительность охлаждения (+90...+3С) - 80 кг за 90 мин
- Температурный режим: -40°С
- Напряжение питания: 380-420 В
- Стандартная вместимость: одна тележка-шпилька на 20 уровней под GN 1/1
- Управление камерой производится контроллером
- Опционально возможно установить освещение в камере
- Оттайка испарителя: автоматическая
- Потребляемая мощность агрегатной части: 20 А
- Холодопроизводительность: 3,5 кВт
- Охлаждение: динамическое
- Фреон: R404А



ХОЛОДИЛЬНАЯ МИНИ-КАМЕРА «IGLOO»

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА ХРАНЕНИЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВ НЕБОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ

Процесс приготовления пищи в кафе или ресторане тесно связан с использованием холодильного оборудования. В холодильных камерах продукты ожидают своего «звёздного часа» под рукой шеф-повара и его команды. Там же хранятся полуфабрикаты и готовые блюда до момента термообработки или выдачи в зал. Не менее востребованы холодильные камеры в магазинах и гипермаркетах, на пищевых производствах — везде, где ценится качество и свежесть продуктов.

При габаритах, сопоставимых с шкафом на 1400л, мини-камера «IGLOO» обладает отличительным преимуществом. Хранить в ней продукты можно как на полках, так и в тележках-шпильках, гастроемкостях, ящиках, вплоть до подвешивания полутуш и больших кусков мяса на перекладине с помощью крюков. Для удобства закатывания тележек внутрь мини-камеры, оборудование возможно укомплектовать пандусом.

Агрегатная часть – съёмная и может стать выносной для уменьшения шума и выделения тепла в помещение, а также из-за небольшой высоты потолка. Панели, закрывающие агрегат, разборные, что позволяет сделать транспортировку удобнее и дешевле.

Холодильная мини-камера – идеальные условия хранения без лишних затрат.



Технические характеристики:

- Температурный режим: -2...+8 °С
- Габаритные размеры: 980x1020x2320 мм
- Внутренний размер камеры: 900x850x1750 мм
- Объем камеры: 1,3 м³
- Мощность: 1,32 кВт
- Напряжение: 220 В
- Агрегатная часть съёмная
- Панели, закрывающие агрегат, разборные
- Микропроцессорный блок управления
- Возможность запираения двери на ключ

ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

Внутренний воздуховод

Панель управления

Внутренний замок

Внешний замок



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Специалисты компании ФИНИСТ понимают, что во многом успех предприятия зависит от того, насколько правильно произведено его техническое оснащение. Учитывая интенсивность эксплуатации теплового оборудования, крайне важно подбирать модели, отличающиеся надежностью и простотой использования. При выборе теплового оборудования для заведений общественного питания важно уделять особое внимание его характеристикам и техническим особенностям с учетом масштабов производства, потребностей заведения, а также предлагаемого меню.



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

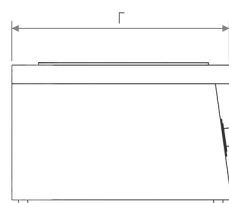
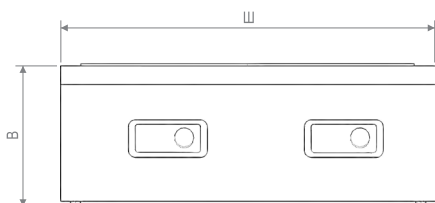
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА ДВУХКОНФОРОЧНАЯ

ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ НАДЕЖНОСТИ,
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ПЛИТЫ,
УЛУЧШЕННАЯ ЭЛЕМЕНТНАЯ БАЗА ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРОК



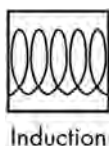
Индукционная плита – это техника, без которой невозможно представить себе современную профессиональную кухню. Это универсальное, многофункциональное оборудование, на котором выполняются разнообразные кулинарные процессы. Работа индукционных плит основана на принципе индукции: образование тепла полностью зависит от наличия посуды на плите. Устанавливаемая посуда должна быть с соответствующей специальной маркировкой. Корпус плиты из нерж. стали AISI 430. Рабочая поверхность выполнена из стеклокерамики толщиной 6мм.

Подставка и посуда не входят в комплект поставки.



Технические характеристики:

- Температурный режим: +60...+240°C
- Размеры нагревательного элемента: 360x380 мм
- Диаметр зоны нагрева: 330 мм
- Мощность конфорки: 0,2 кВт - 3,5 кВт
- Напряжение питания: 380В



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА ЧЕТЫРЕХКОНФОРочНАЯ

ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ НАДЕЖНОСТИ,
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ПЛИТЫ,
УЛУЧШЕННАЯ ЭЛЕМЕНТНАЯ БАЗА ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРОК

Для использования на индукционной конфорке подходит не всякая металлическая посуда. Прежде всего, она должна быть изготовлена из стали. Дно такой посуды должно быть достаточно толстым, поскольку именно в нем происходит генерация тепла. На коробках с посудой, которая может использоваться на индукционной плите, стоит специальная маркировка.

Основные преимущества индукционных плит:

- Экономия электроэнергии, времени и физических сил
- Чистота
- Более комфортная температура для работы персонала
- Безопасность рабочего помещения
- Скорость и качество приготовления пищи



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)	Примечание	Мощность	Эскиз
Индукционная плита				
ИП-1	445x465x300 (860 на подставке)	1 конфорка	3,5 кВт	
ИП-2	810x475x300 (860 на подставке)	2 конфорки	2x3,5 кВт	
ИП-4	850x825x300 (860 на подставке)	4 конфорки	4x3,5 кВт	
ИП-6	1235x825x300 (860 на подставке)	6 конфорок	6x3,5 кВт	

ТЕПЛОЙ СТОЛ

РАВНОМЕРНЫЙ ПОДОГРЕВ,
НАДЕЖНОСТЬ КОНСТРУКЦИИ, ЛЕГКАЯ ЧИСТКА,
МЕХАНИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ



Температура посуды важна для сохранения блюдами презентабельного вида, консистенции, вкуса, аромата. К тому же тёплая тарелка – признак хорошего тона. Тепловой стол незаменим для ресторанов с банкетным обслуживанием, отелей с системой «всё включено», столовых, кафе, работающих по типу шведского стола, заведений, предлагающих своим клиентам бизнес-ланчи.

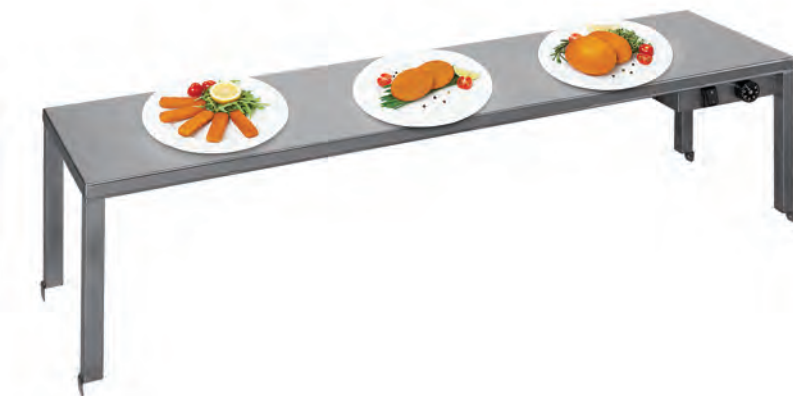
Механическая система регулирования температурного режима. Перфорированная полка обеспечивает равномерную вентиляцию внутреннего пространства. Выполнен полностью из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +40...+80°C
- Напряжение питания: 220В
- Мощность: 1,2-1,5 кВт
- Двери-купе или распашные
- С бортом и без борта

ПОЛКА ТЕПЛОВАЯ НАСТОЛЬНАЯ

ДЛЯ РАЗДАЧИ БЛЮД В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ В МЕСТАХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Тепловые полки размещаются над нейтральными элементами, салат-барами, мармитами. Такой дополнительный элемент линии увеличивает полезную площадь выкладки и сохраняет блюда в тёплом состоянии.

Полки могут быть: одноярусные, двухъярусные и трёхъярусные. Изготавливаются из шлифованной нержавеющей стали

Технические характеристики:

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

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Тепловые полки	
ПТн-1	1000, 1100, 1200, 1300, 1400x300x400
ПТн-2	1000, 1100, 1200, 1300, 1400x300x600

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ИК-ПОДОГРЕВАТЕЛЬ

ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД В МЕСТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
КЕРАМИЧЕСКИЙ ИК-ИЗЛУЧАТЕЛЬ,
БЕЗОПАСНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ

Керамический ИК-подогреватель ФИНИСТ обеспечивает поддержание блюд в горячем виде, равномерно покрывая теплом рабочую зону.

Модель со встроенным механическим управлением идеально встраивается в настольную полку, тем самым увеличивая полезную площадь выкладки и сохраняя горячие блюда в теплом состоянии. Полки могут быть: одноярусные и двухъярусные.

ИК-подогреватель изготавливается из шлифованной нержавеющей стали.

Внимание! Нельзя устанавливать в окружении возгораемых материалов.



Технические характеристики:

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

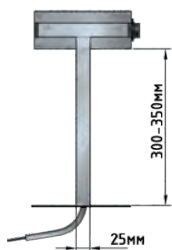


Нагревательный элемент

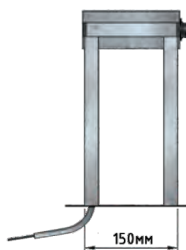


Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Одноярусные полки с ИК-подогревателем	
ПТн-1	1000x300x400
ПТн-1	1200x300x400
Двухъярусные полки с ИК-подогревателем	
ПТн-2	1200x300x810
ПТн-2	1500x300x810

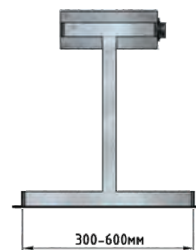
Варианты монтажа



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

ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕПЛОВАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (Drop-IN)

БОЛЬШАЯ ПЛОЩАДЬ ВЫКЛАДКИ
ВОЗМОЖНА УСТАНОВКА В ЛИНИЮ РАЗДАЧИ



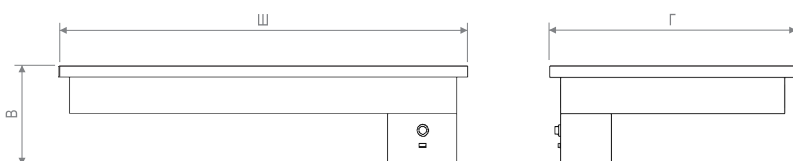
Встраиваемая тепловая поверхность предназначена для поддержания в разогретом состоянии готовых горячих блюд на предприятиях общественного питания. Используется в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий. Неоспоримым преимуществом подобного оборудования считается возможность органично включаться в любой интерьер благодаря отсутствию ограничений в оформлении прилавков для встройки. Благодаря своему лаконичному дизайну и продуманному функционалу встраиваемая охлаждаемая столешница будет привлекательна для гостей и удобна в работе для персонала.

Встраиваемая тепловая поверхность выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Возможно изготовление оборудования необходимых нестандартных размеров.

Технические характеристики:

- Температурный режим +20...+70°C
- Напряжение питания: 220В/50Гц



Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)
Встраиваемые тепловые поверхности	
ПТВ-1	700x600x270
ПТВ-2	1000x600x270
ПТВ-3	1400x600x270
ПТВ-4	1600x600x270

ВСТРАИВАЕМЫЙ МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД (Drop-IN)

ШИРОКИЙ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД,
ПОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ФОРМАТ - GN 1/1

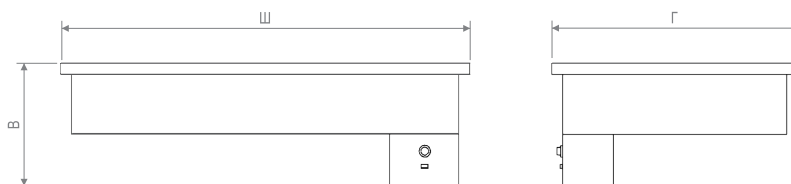
Основное назначение встраиваемого мармита вторых блюд – сохранение в течение определенного времени блюд в горячем состоянии до момента их раздачи посетителям.

Используется на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Может встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий. Так называемый «шведский стол» является наиболее популярным применением мармитов.

Неоспоримым преимуществом подобного оборудования считается возможность органично включаться в любой интерьер благодаря отсутствию ограничений в оформлении прилавков для встройки.

Встраиваемый мармит вторых блюд выполнен из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Предусмотрена плавная регулировка температуры. Это позволяет сохранять готовые блюда при оптимальной для них температуре. Система управления – электромеханическая. В стандартном исполнении мармит вторых блюд изготавливается с водяным подогревом. Опционально его возможно оснастить подогревом горячим воздухом.

Изготавливаем оборудование необходимых нестандартных размеров.



Технические характеристики:

- Температурный режим: до +90°C
- Электромеханическая панель управления
- Напряжение питания: 220В/50Гц

Наименование	Габаритные размеры (ШхГ хВ)	Количество gastronorm-емкостей	Мощность, кВт
Встраиваемые мармиты вторых блюд			
МВ-1	450x655x480	1 GN 1/1	1,0
МВ-2	775x655x480	2 GN 1/1	1,5
МВ-3	1100x655x480	3 GN 1/1	2,0
МВ-4	1425x655x480	4 GN 1/1	2,5
МВ-5	1750x655x480	5 GN 1/1	3,0

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ СУХОГО ТИПА

ПОДДЕРЖАНИЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ БЕЗ ПРИГОРАНИЯ ИЛИ ПЕРЕСУШИВАНИЯ С СОХРАНЕНИЕМ ВСЕХ ПИТАТЕЛЬНЫХ И ВКУСОВЫХ СВОЙСТВ, НАГРЕВ С ПОМОЩЬЮ ВОЗДУХА, НЕСКОЛЬКО ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ, БЕЗОПАСНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ



Мармиты используются для кратковременного хранения первых и вторых блюд, а также соусов, поддерживая их в горячем состоянии. Компания ФИНИСТ предлагает мармит с повышенной функциональностью, безопасностью и простотой использования. В зависимости от модели нагрев содержимого и поддержка требуемой температуры происходят с помощью воздуха или воды, подогреваемыми электрическими ТЭНами, мощностью в 1 кВт. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Предусмотрено использование специальных gastronorm-емкостей стандартных размеров (GN 1/1-1шт. + GN 1/2-2шт. + GN 1/3-3шт.) Гастронорм-емкости в комплект не входят.

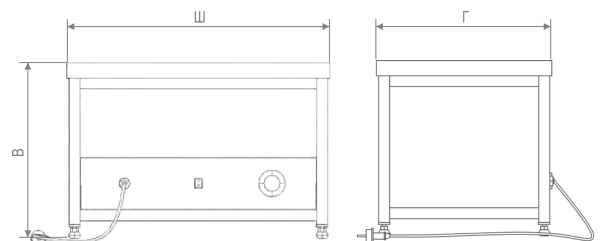
Благодаря наличию нескольких уровней регулировки можно установить оптимальную температуру для определенного блюда. Нагревательные элементы установлены под емкостью и герметично защищены поддоном в целях безопасности.

Технические характеристики:

- Габаритный размер: 600x410x400мм (мармит настольный), 890x610x290мм (мармит настольный сухого типа)
- Температурный режим: +35...+80°C
- Номинальная потребляемая мощность: 1,6кВт
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Корпус из нержавеющей стали

МАРМИТ НАСТОЛЬНЫЙ

ПОДДЕРЖАНИЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ, НЕСКОЛЬКО ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ, БЕЗОПАСНОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

КОФЕ НА ПЕСКЕ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ В ГОРЯЧЕМ ПЕСКЕ

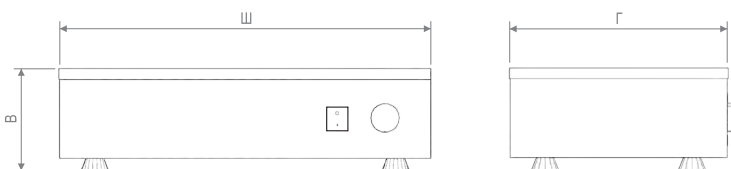
Компания ФИНИСТ представляет Вашему вниманию аппараты для кофе на песке, которые позволяют существенно улучшить традиционную технику приготовления данного напитка. Оборудование оснащено специальной платформой, по площади которой рассыпается кварцевый песок.

Размер рабочей нагревательной поверхности может варьироваться, что позволяет подобрать оборудование для кофе на песке в соответствии с потребностями заведения или индивидуальными пожеланиями. После нагревания на поверхность платформ устанавливаются турки, варка кофе осуществляется на протяжении нескольких минут.



Технические характеристики:

- Габаритный размер: 530x310x155мм
- Мощность: 1,5 кВт
- Напряжение: 220В
- Нагрев песка: до 300°C



Варианты исполнения:

Изображения на нержавеющей стали

Полимерно-порошковая окраска



Воплощаем неповторимые идеи и решения!

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ВОЗМОЖНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОД ЛЮБОЙ ГАБАРИТ ПРОТИВНЯ



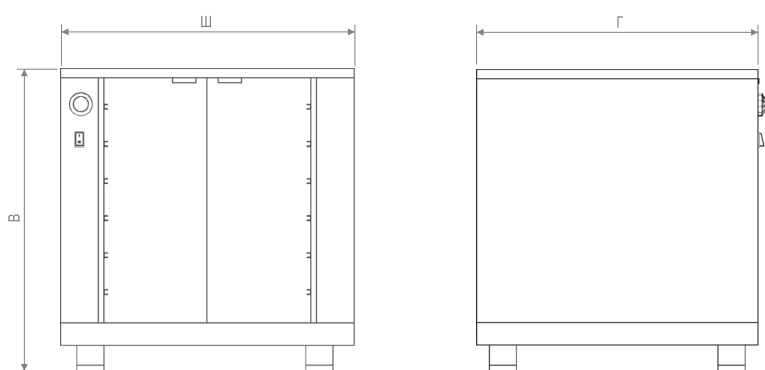
Расстоечный шкаф используется для предварительной расстойки хлебобулочных изделий перед выпечкой на предприятиях общественного питания. В процессе расстойки под воздействием температуры и влажности тестовые заготовки в значительной степени улучшают свои итоговые вкусовые качества и внешний вид. Используется как в технологической линии, так и отдельно.

Гастроёмкости и противни в комплект поставки не входят.

Возможна комбинированная установка (башенная) совместно с конвекционной печью. При этом размер направляющих и их количество в расстоечном шкафу можно регулировать.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 750x780x790 мм
- Температурный режим: +30...80 °С
- Вместимость: 7 уровней для GN 1/1 или пекарских противней 600x400 мм
- Мощность: 1,5 кВт
- Напряжение: 220 В
- Ручное управление
- Выполнен из нержавеющей стали
- Возможна регулировка опор по высоте для компенсации неровностей пола



Возможна установка
конвекционной печи



ТЕПЛОЙ ШКАФ С УВЛАЖНЕНИЕМ

МОБИЛЬНОСТЬ,
ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ ПОДОГРЕВ С ЦИФРОВЫМ ТЕРМОМЕТРОМ

Теплоый шкаф с увлажнением является необходимым дополнением к линиям раздачи питания или может использоваться как отдельный предмет оборудования раздачи питания. Транспортировать, хранить и поддерживать в горячем состоянии блюда - задачи, которые призван решать теплоый шкаф.

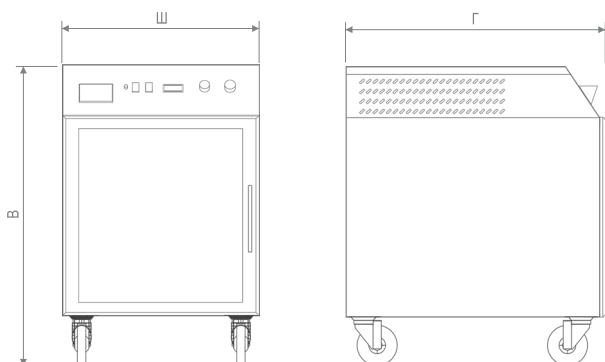
Фронтальная загрузка, с циркуляционным подогревом и возможностью регулирования температуры с точным цифровым термометром. Нагрев объема теплоого шкафа производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа) до +80°C. Время разогрева объема теплоого шкафа 30-50мин.

Элементы шкафа, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей высококачественной стали.



Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 590x760x900мм
- Вес: 60кг
- Напряжение питания: 220 В
- Номинальная мощность: 1,7кВт
- Вместимость: 7 x GN 1/1
- Регулируемый циркуляционный подогрев рабочего объема до +80°C
- Регулируемые опоры или поворотные колеса



ЛАВА ГРИЛЬ-СТАНЦИЯ

УНИКАЛЬНЫЙ КОНСТРУКТИВ,
ПОЛНОЦЕННАЯ РАБОЧАЯ СТАНЦИЯ



Быстросъёмный блок
нагревательных
элементов

Лавовый гриль – это прибор, с помощью которого можно приготовить блюда без использования жира. При этом блюда приобретают аромат и вкус пищи, приготовленной на открытом огне. За счёт хорошего распределения тепла блюда не подгорают, в них сохраняются витамины и микроэлементы.

Основные части лавового гриля: решётка из нержавеющей стали, съёмный поддон, лавовые вулканические камни для гриля (в комплект не входят), и нагревающие их электрические ТЭНы. За грилем легко ухаживать, разбирать, мыть и чистить.

Надёжность станции определяется сварным каркасом из профильной нержавеющей трубы. Предусмотрены две полки под любое дополнительное оборудование. Спроектирована вытяжная вентиляционная установка с искрогасителем, удаляющая из помещения дым, неизбежно появляющийся во время готовки. Стекло со стороны клиента повышает безопасность использования оборудования.

Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 1000x400x1800 мм
- Габариты рабочей поверхности: 350 x 600 мм
- Количество независимых рабочих зон: 2
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 5 кВт

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

РАЗДЕЛ
ВЕНТИЛЯЦИЯ И ЗОНТЫ
НА САЙТЕ
WWW.F-INOX.RU



Обратите внимание на воздуховоды и вентиляционные зонты завода ФИНИСТ. Они необходимы для эффективного удаления испарений, дыма и запаха готовящегося продукта. Узнайте больше из каталога нейтрального оборудования (раздел «Вентиляция») или на сайте www.f-inox.ru

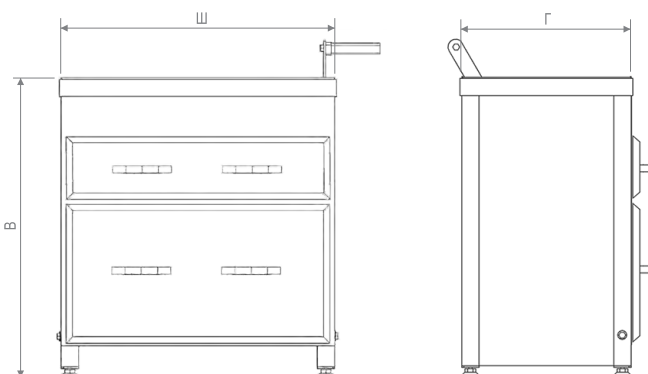
ГРИЛЬ-МАНГАЛ

4 УРОВНЯ ЖАРОВНИ ПО ВЫСОТЕ,
ЧУГУННЫЙ ОГНЕУПОРНЫЙ КОЛОСНИК,
ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ ДЛЯ ЗАПАСА ДРОВ

С помощью гриль-мангала Вы сможете приготовить на глазах у клиентов всю линейку продуктов, которые можно готовить на углях: креветки, купаты, кебабы, стейки (мясные и рыбные), сосиски, рыбу, крылышки, куриные ножки, шашлык и курицу гриль, а также овощи и сыры. Жарка продуктов проходит на толстых, близко расположенных друг к другу прутьях из пищевой нержавеющей стали. Чугунный огнеупорный колосник обеспечит многолетнюю бесперебойную эксплуатацию оборудования. Выдвижные ящики для запаса дров и отработанной золы облегчают работу обслуживающего персонала. Особенностью мангалов является механизм, позволяющий одним движением руки приподнимать и устанавливать жарочную поверхность из прутьев на 4 различных уровнях, что удобно при расширенном ассортименте готовящихся блюд и часто возникающей необходимости их кратковременного хранения в подогретом состоянии.


Технические характеристики:

- Габаритные размеры: 800x500x850мм
- Вес: 80кг
- Объем разовой загрузки бункера: ~ 1,5кг
- 4 уровня жаровни мангала по высоте
- Регулируемые опоры
- Возможно укомплектовать: крышкой из нержавеющей стали; вертелом для жарения мясной рульки; вытяжным зонтом с искрогасителями





ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

Линия раздачи - это нить, связывающая кухню и обеденный зал. Здесь постоянно происходит активное общение персонала и гостей заведения.

Специалисты завода ФИНИСТ позаботились, чтобы линия раздачи была удобной и функциональной в работе для обслуживающего персонала, а также эстетически привлекательной и простой в использовании для посетителей.

Необходимые размеры, нестандартная форма или необычные комбинации модулей - всё это возможно воплотить в реальность в линии раздачи TETRIX от завода профессионального оборудования ФИНИСТ.



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



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

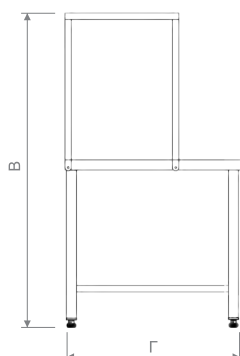
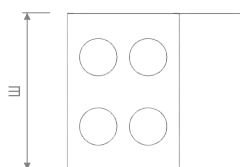
TETRIX

Конструктив всех элементов линии раздачи разработан для удобного использования гостями и обслуживающим персоналом.

Составные элементы линии комбинируются в любой последовательности. Возможно изготовление оборудования в индивидуальных габаритах и форме.

СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ

БОЛЬШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ
ПРОЧНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС



Стойка для приборов и подносов состоит из двух уровней: на верхнем располагается полка с 4 отделениями для хранения ложек, вилок, ножей и других столовых приборов; на нижнем возможно удобное размещение одной или двух стопок с подносами, в зависимости от их габаритов.

Со стороны повара раздачи стойка оснащена нишей для запаса чистых приборов и подносов.

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Стойка для приборов и подносов	
СПТ	700x700x1250

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
БОЛЬШАЯ ПЛОЩАДЬ ВЫКЛАДКИ

Данный прилавок предназначен для демонстрации и кратковременной выкладки охлаждённых салатов, напитков и других блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии.

Столешница прилавка имеет принудительное охлаждение, что позволяет дольше сохранять продукты в правильном температурном режиме. Со стороны повара раздачи в прилавке имеется ниша для хранения запаса посуды. Внутренний объём ниши возможно оснастить принудительным охлаждением и дверями.

Температурный режим
+2...+7°C,
статическая
система охлаждения



Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Прилавок для холодных закусок	
ПХЗ	1200x700(1030)x1250
ПХЗ	1500x700(1030)x1250
Прилавок для холодных закусок (ванна)	
ПХЗв	1200x700(1030)x1250
ПХЗв	1500x700(1030)x1250

ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК (ВАННА)

НАДЕЖНЫЙ КАРКАС
СТАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Продукты в прилавке хранятся в гастроёмкостях, расположенных в охлаждаемой ванне. Габариты прилавка рассчитаны под использование гастроёмкости GN 1/1-150 мм (в комплект поставки не входят). При использовании дополнительных перемычек возможно устанавливать в прилавок гастроёмкости меньших габаритов. Выкладка продукции также может осуществляться на стальное дно ванны.

Температурный режим
+2...+7°C



Технические характеристики:

- Микропроцессорный блок управления
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Мощность: 0,5 кВт

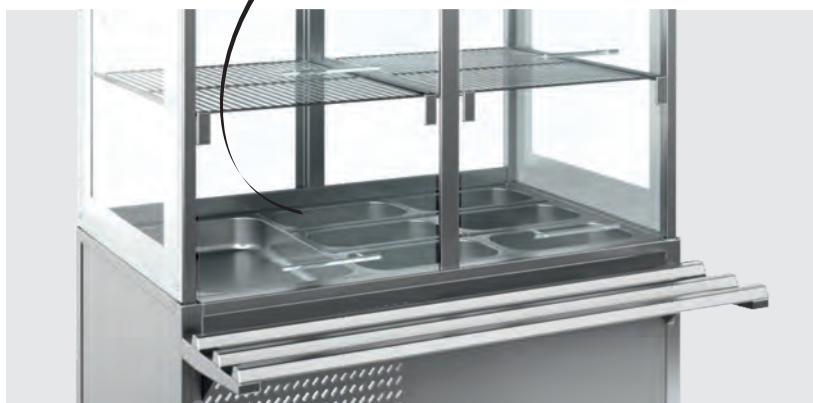
**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ
БОЛЬШАЯ ВАРИАТИВНОСТЬ ИСПОЛНЕНИЯ



С охлаждаемой ванной
для гастроёмкостей



Холодильная витрина оборудована динамической системой охлаждения, оснащена двумя рядами съёмных полок-решёток, конструкция которых не мешает свободному распределению холодного воздуха во внутреннем объёме.

Остекление с четырёх сторон обеспечивает великолепный обзор демонстрируемых в ней продуктов. Две дверцы типа купе со стороны повара раздачи позволяют пополнять витрину блюдами. Со стороны гостя предусмотрено шесть откидных дверок с самозакрывающимся механизмом.

Внутри установлена яркая светодиодная подсветка, не нарушающая температурного режима камеры.

Со стороны повара раздачи в прилавке имеется ниша для хранения запаса посуды. Внутренний объём ниши возможно оснастить принудительным охлаждением и дверями.

Возможно изготовить витрину с дополнительной охлаждаемой ванной для установки гастроёмкостей.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +5...+10°C
- Микропроцессорный блок управления
- Компрессор Aspera, ACC, Electrolux, l'unite hermetique
- Динамическое охлаждение
- Напряжение питания: 220В/50Гц
- Автоматическая оттайка испарителя
- Мощность: 0,5 кВт

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Прилавок-витрина для холодных закусок	
ПВХ	1200x700(1030)x1720
ПВХ	1500x700(1030)x1720
Прилавок-витрина для холодных закусок с ванной	
ПВХв	1200x700(1030)x1720
ПВХв	1500x700(1030)x1720

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

НАДЕЖНЫЕ И ПРОВЕРЕННЫЕ
МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Прилавок-витрина тепловой предназначен для экспозиции готовых порционных горячих блюд, выпечки и иной продукции, требующей постоянного поддержания температуры.

Витрина имеет остекление с четырёх сторон — это обеспечивает великолепный обзор выставленных в ней продуктов. Две дверцы типа купе со стороны повара раздачи позволяют пополнять витрину свежими блюдами. Чтобы гостю было легко достать заинтересовавшее блюдо, предусмотрено шесть откидных дверок с самозакрывающимся механизмом.

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	Мощность, кВт
Прилавки-витрины тепловые		
ПВТ	1200x700(1030)x1720	1,5
ПВТ	1500x700(1030)x1720	2,0



ПРИЛАВОК ТЕПЛОВОЙ (СТОЛЕШНИЦА)

БОЛЬШАЯ ПЛОЩАДЬ ВЫКЛАДКИ

Прилавок тепловой предназначен для экспозиции готовых порционных горячих блюд. Его возможно использовать также для напитков или установки на его столешницу оборудования и приспособлений.

Дополнительно прилавок возможно оснастить полкой-надстройкой для увеличения площади полезной выкладки. Для удобного подключения различных электроприборов модуль оснащается двумя розетками.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +20...+70°C
- Напряжение питания: 220В/50Гц

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	Мощность, кВт
Прилавки тепловые (столешница)		
ПТс	1200x700(1030)x1720	1,5
ПТс	1500x700(1030)x1720	2,0



ПРИЛAVOK-ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ

ВМЕСТИТЕЛЬНЫЕ И УДОБНЫЕ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ



СКОРО
НОВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ
НА САЙТЕ
WWW.F-INOX.RU



Основным назначением нейтрального прилавка-витрины является кратковременное хранение и демонстрация гостю заведения продаваемых блюд. Это могут быть: мелкоштучные хлебобулочные и кондитерские изделия, а также другие пищевые продукты на тарелках.

Витрина оснащена двумя рядами полок-решёток. Во внутреннем объёме установлена светодиодная подсветка.

Со стороны повара раздачи в прилавке предусмотрена ниша для хранения запасов посуды и инвентаря. Нишу возможно закрыть, оснатив распашными дверцами или дверцами типа купе.

Нейтральный модуль изготовлен полностью из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Этот материал позволяет быстро и легко отчищать оборудование от любого типа загрязнений, долговечен, не подвержен коррозии.

Возможно изготовление по эскизу заказчика — в индивидуальных габаритах, с желаемым наполнением.

Наименование	Габаритные размеры (ШxГxВ)
Прилавок-витрина нейтральный	
ПВН	1200x700(1030)x1720
ПВН	1500x700(1030)x1720

**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

ТРИ ВАРИАНТА ИСПОЛНЕНИЯ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ

Мармиты первых блюд используются для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами и напитками.

Возможны три варианта исполнения тепловой части данного мармита:

- Конфорки, на которые устанавливается наплитная посуда. Имеют несколько уровней мощности, что позволяет подобрать оптимальную температуру для каждого блюда.

- Тепловая поверхность (85-90°C). Поверхность выполняется из нержавеющей стали и является абсолютно плоской, габариты не ограничены.

- Нейтральная поверхность, на которую устанавливаются мармиты-супницы. Этот вариант комплектации имеет изначально чуть меньшую стоимость, но мармиты-супницы в комплект поставки не входят.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +70...+90°C

- Напряжение питания: 220В/50Гц



МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

ШИРОКАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
ЗАМЕНЯЕТ ДВА МОДУЛЯ

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	Мощность, кВт
Мармит первых блюд		
МПБ	1200x700(1030)x1250	1,5
МПБ	1500x700(1030)x1250	2,0
Мармит универсальный		
МУ	1200x700(1030)x1250	2,0
МУ	1500x700(1030)x1250	3,0

Универсальные мармиты сочетают в себе функции мармитов 1-ых и 2-ых блюд на меньшей площади. Максимально положительно проявляют себя в условиях ограниченного пространства для установки линии раздачи.

В стандартном исполнении комплектуется одной конфоркой (или поверхностью под одну кастрюлю) и ванной с подогревом для комплекта гастроремкостей.



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

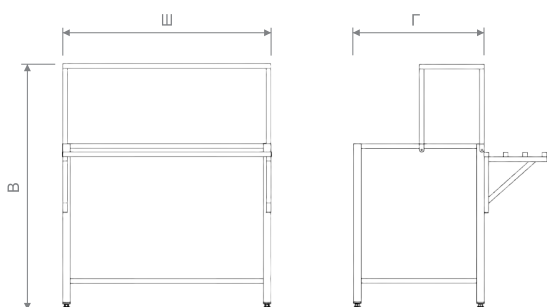
ВАРИАТИВНОСТЬ ИСПОЛНЕНИЙ
ДОЛГОВЕЧНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Мармит 2-х блюд
паровой



Мармит 2-х блюд
сухой (конвекция)



*Воплощаем неповторимые идеи и решения!

Используются для поддержания в горячем состоянии (в гастроёмкостях) и раздачи вторых блюд, гарниров, соусов.

Может быть изготовлен с паровым или сухим режимом нагрева. Паровой принцип подогрева гастроёмкостей позволяет получить более мягкий и постоянный режим нагрева продукта. Для слива воды в конце смены предусмотрено специальное технологическое отверстие.

Со стороны повара раздачи в прилавке предусмотрена ниша для хранения запасов посуды или продуктов. Опционально нишу возможно оснастить распашными дверцами или дверцами типа купе.

Дополнительно полки-надстройки мармита возможно оснастить подогревом. Это позволит не только увеличить площадь полезной выкладки, но выкладываемые на них блюда будут оставаться горячими дольше.

Мармиты выполнены полностью из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Этот материал позволяет быстро и легко отчищать оборудование от любого типа загрязнений, долговечен и не подвержен коррозии.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +70...+90°C
- Напряжение питания: 220В/50Гц

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ), мм	Мощность, кВт
Мармит вторых блюд паровой		
МВБп	1200х700(1030)х1250	2,0
МВБп	1500х700(1030)х1250	3,0
Мармит вторых блюд сухой		
МВБс	1200х700(1030)х1250	2,0
МВБс	1500х700(1030)х1250	3,0

КАССОВАЯ КАБИНА

НАДЕЖНЫЙ СВАРНОЙ КАРКАС
УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Кассовая кабина позволяет удобно оборудовать рабочее место продавца-кассира. В зависимости от направления потока гостей конструкция кассового модуля может отличаться: возможно правое или левое исполнение.

Кабина комплектуется розеткой для подключения кассового аппарата.



Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Кассовая кабина	
КК	1200x700(1030)x870

Используется в случае необходимости увеличить длину линии без использования тепловых или холодильных модулей.

Нейтральный модуль может быть также изготовлен в угловом или поворотном исполнении. Такие элементы позволят реализовать интересные интерьерные решения, изогнуть линию раздачи или же повернуть под необходимым углом.

Изготавливается из высококачественной нержавеющей стали необходимых габаритов и форм в зависимости от особенностей конкретного проекта.

Наименование	Габаритные размеры (ШхГхВ)
Модуль нейтральный	
МН	600x700(1030)x870

МОДУЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ

ШИРОКАЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ



**Воплощаем неповторимые идеи и решения!*