












## Спецификация

№	Наименование товара	Фото	Характеристики	Кол-во
1	Плита электрическая (6-конфорочная)		<b>Размеры (ШхГхВ):</b> 1475х895х860 мм. <b>Внутренние размеры жар. шкафа:</b> 538х535х290 мм. <b>Количество конфорок:</b> 6. <b>Материалы:</b> нержавеющая сталь, чугун. <b>Напряжение:</b> 380 В. <b>Мощность:</b> 22600 Вт. <b>Температурный режим:</b> конфорка-не более 480°C, жар. шкаф-20-270°C.	1
2	Ванна моечная сварная		<b>Размер:</b> 1010х530х860 мм. <b>Размер моечного отделения:</b> 430х430х300 мм. <b>Материал:</b> нержавеющая сталь.	
3	Стол-купе производственный		<b>Размер:</b> 1000х600х860 мм. <b>Материал:</b> нержавеющая сталь.	1
4	Стол производственный Base		<b>Размеры (ДхШ):</b> 600х600 мм. <b>Общие характеристики:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• материал столешницы – пищевая нержавеющая сталь AISI430;</li> <li>• усиление столешницы – подложка из ДСП 16 мм;</li> <li>• толщина нержавеющей стали столешницы – 0,5 мм;</li> <li>• нижняя перфорированная полка с усилением;</li> <li>• материал изготовления полки – оцинкованная сталь;</li> <li>• толщина материала полки – 0,8 мм;</li> <li>• материал каркаса – оцинкованная сталь;</li> <li>• толщина стали каркаса – 1,5 мм;</li> </ul>	1

			<ul style="list-style-type: none"> <li>•регулируемые опоры и стальные подпятники.</li> </ul>	
5	Стол производственный Norma		<p><b>Размеры (ДхШ):</b> 1000х600 мм.</p> <p><b>Общие характеристики:</b>  Столешница – шлифованная пищевая нержавеющая сталь в защитной пленке, с безопасными гребнями по периметру.  Столешница усилена подложкой из ЛДСП толщиной 16 мм. Высота столешницы 30 мм;  Толщина стали столешницы 0,8 мм;  Ножки каркаса – гнутый угловой профиль толщиной 1,5 мм;  Стальные подпятники и регулируемые полиамидные опоры ножек;  Необходимый набор крепежа входит в комплект поставки;  Высота стола 860 мм.</p>	4
6	Стеллаж металлический		<p><b>Размеры:</b> 1000х400х1800 мм.</p> <p><b>Материалы:</b> сталь нержавеющая.</p>	1
7	Вытяжной зонт пристенный ЗВН 02		<p><b>Материалы:</b> сталь нержавеющая 0,7 мм.</p> <p><b>Размеры (ШхГхВ):</b> 1600х800х400 мм.</p> <p><b>Тип:</b> вытяжной.</p>	1
8	Шкаф кухонный		<p><b>Размеры:</b> 1000х600х1800 мм.</p> <p><b>Материалы:</b> нержавеющая сталь.</p> <p><b>Тип дверей:</b> распашные.</p> <p><b>Кол-во полок:</b> 3.</p>	1
9	Ларь для хранения овощей		<p><b>Материалы:</b> сталь.</p> <p><b>Толщина стенок и крышки:</b> 0,8 мм.</p> <p><b>Размеры:</b> 1000х600х800 мм.</p>	1
10	Полка навесная, открытая		<p><b>Размеры:</b> 600х300х180 мм.</p> <p><b>Материал:</b> нержавеющая сталь в защитной пленке.</p>	2

11	Шкаф холодильный среднетемпературный (нижн. агрегат)		<p><b>Особенности модели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием,</li> <li>• Толщина стенок камеры 50 мм,</li> <li>• Температура в камере от 0 до +5 С,</li> <li>• Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43 С, относительной влажности от 40 до 70%,</li> <li>• Хладагент фреон R404a,</li> <li>• 4 полки-решетки размером 545x488 мм. Каждая выдерживает нагрузку в 40 кг,</li> <li>• Герметичный компрессор Danfoss,</li> <li>• Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов на всех полках,</li> <li>• Нижнее расположение холодильного агрегата,</li> <li>• Механический замок,</li> <li>• Лампа подсветки внутреннего пространства,</li> <li>• Концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери,</li> <li>• Ножки регулируются по высоте,</li> <li>• Ванна выпаривания конденсата.</li> </ul>	1
12	Шкаф морозильный		<p><b>Размеры (ШхГхВ):</b> 825x755x1900 мм.  <b>Вес:</b> 130 кг.  <b>Рабочий объем:</b> 700 л.  <b>Материалы:</b> оцинкованная сталь.</p>	1
13	Аппарат шоковой заморозки		<p><b>Габаритные размеры:</b> 800x900x1370 мм.  <b>Масса:</b> 115 кг.  <b>Технические параметры (6 уровней):</b>  Номинальное напряжение, В: 230.  Полезный объем камеры, м3: 0,22.  Температура воздуха полезного объема, °С, не выше: от +90 до -25.  Температура охлаждения продукта, °С: от +90 до +3.  Время для охлаждения, мин: 90.  Температура замораживания продукта, °С: от +90 до -18.  Время для замораживания, мин: 240.  Номер хладагента: R404A.  Общая масса хладагента, кг: 1,5.  Количество полок в камере, шт: 6.</p>	1

			<p>Типоразмер используемых гастроемкостей/противней — на выбор: GN 1/1 или 600х400 мм.</p> <p>Масса продукта для охлаждения, кг: 18.</p> <p>Масса продукта для замораживания, кг: 18.</p>	
14	Льдогенератор		<p><b>Размеры (ШхГхВ):</b> 496х610х793 мм.</p> <p><b>Вес:</b> 41 кг.</p> <p><b>Рабочий объем:</b> 11 кг.</p> <p><b>Материалы:</b> нержавеющая сталь.</p> <p><b>Технические характеристики:</b>          Тип льдогенератора: проточный.          Охлаждение: система воздушного охлаждения.          Напряжение: 220 В.          Охлаждение: динамическое.          Мощность: 0,28 Вт.</p>	1
15	Печь электрическая для пиццы (большая)		<p><b>Размеры:</b> 1304х1023х364 мм.</p> <p><b>Вес:</b> 134 кг.</p> <p><b>Материал:</b> металл.</p> <p><b>Характеристики:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• количество камер - 1;</li> <li>• мощность - 9680 Вт.;</li> <li>• ширина камеры - 780 мм.;</li> <li>• вместимость (пицц) - 6 шт.;</li> <li>• температурный режим - +20 ... +450°C</li> <li>• напряжение - 380 В.</li> </ul>	1
16	Конвекционная печь КЭП-10П		<p><b>Размеры:</b> 865х895х1150 мм.</p> <p><b>Вес:</b> 120 кг.</p> <p><b>Технические характеристики:</b>          — 10 уровней для противней с размерами 600х400 мм;          — Электронная панель управления;          — Инжекционный тип пароувлажнения;          — Возможность записи до 99 программ приготовления (до 4 этапов в каждой программе);          — Закругленные углы рабочей камеры камеры для ее легкого обслуживания и очистки;          — Максимальная температура в камере 270 °С;          — Аварийный терморегулятор на 320 °С;          — 3 реверсивных вентилятора диаметром 200 мм для оптимального распределения тепла от нагревательных элементов;          — Внутренняя поверхность рабочей камеры, как и корпус изделия, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304;          — Дверца с двойным жаропрочным остеклением с воздушной прослойкой исключает возможность получения ожогов при работе с оборудованием;          — Лампа подсветки;          — Мощность 15,5 кВт/ч;</p>	1

			<p>— Напряжение 400 В: — Термообработка продуктов осуществляется за счет равномерной циркуляции горячего воздуха внутри рабочей камеры.</p>	
17	Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8		<p><b>Габаритные размеры:</b> 800х598х800 мм. <b>Вес:</b> 53 кг. <b>Технические параметры:</b> Материалы: рабочая камера и облицовка — нержавеющая сталь. Номинальная потребляемая мощность, кВт: 1,2. Номинальное напряжение, В: 230. Количество ТЭН-ов, шт: 1. Диапазон регулирования температуры в камере, °С: 30-85. Температура воздуха, установленная в рабочей камере, °С: 45. Время разогрева шкафа до рабочей температур (40 °С), мин: 20. Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм3: 3. Количество ванн, шт: 1. Уровень влажности в камере, %: 50-95. Размеры противня, мм: 600х400. Количество устанавливаемых противней, шт: 8.</p>	1
18	Пароконвектомат для выпечки		<p><b>Размеры (ШхГхВ):</b> 867х826х772 мм. <b>Вес:</b> 78 кг. <b>Температура приготовления:</b> 30-280°С. <b>Количество уровней:</b> 4 уровня размером 600х400 мм.</p>	1
19	Котел пищеварочный стационарный		<p><b>Технические характеристики:</b> Номинальная потребляемая мощность, кВт: 9,1. Номинальное напряжение, В: 400. Количество ТЭН-ов, шт: 3. Номинальный объем, л: 60. Время разогрева до 95 °С, мин: не более 45. Диаметр котла, мм: 425. Габаритные размеры: 640х1015х1030 мм. Масса: 95 кг.</p>	1

**Оборудование и мебель может быть индивидуально подобрано в соответствии с габаритами помещения.**