с 1958 г.

öztiryakiler

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2014

CREATING THE PERFECT KITCHEN

СОЗДАНИЕ ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ

TSE Турецкий сертификат на продукцию

АИ50 Российский сертификат на продукцию

CE Сертификат на электротехнические приборы

CE-1009 Сертификат на газовое оборудование

ETL Сертификат США на электротехнические приборы и газовое оборудование

UA1 081 Украинский сертификат на продукцию

K-Q TSE-ISO-EN 9000 Сертификат качества системы управления ISO 9000

CE-1783 Сертификат на газовое оборудование

RoHS Директива об ограничении опасных веществ (WEEE)

TSEK Турецкий сертификат на продукцию

NSE Гигиенический сертификат

Сертификат TÜV-CB

Сертификат GS

we design... Мы проектируем…
we produce... Мы производим…
we install... Мы устанавливаем…

Already in 5 continents, over 100 countries!

Уже на 5 континентах в более чем 100 странах!

With more than 4500 different kind of high quality professional kitchen appliances and equipment ranging from preparation to cooking equipments, carrying to display units and from hot-cold lines to working benches and dishwashers, Öztiryakiler has been offering turnkey solutions and complete commercial kitchen design services since 1958. With 130.000 m² production area equipped with latest technology, 1200 employees and more than 2000 internationally acknowledged product & product group certifications, we design, we produce and we install.

Фирма Öztiryakiler, производящая более 4500 различных видов высококачественного кухонного инвентаря и оборудования в диапазоне от подготовительного до кухонного оборудования, от витрин, горячих/холодных линий до рабочих столов и посудомоечных машин, предлагает решения «под ключ» и полный комплект коммерческих услуг по проектированию кухонь с 1958 года. Имея производственную зону площадью 130.000 м², оборудованную по последнему слову техники, 1200 сотрудников и более чем 2000 международно-признанных сертификатов на продукцию и группы продуктов, мы осуществляем проектирование, производство и установку.

ekonoma

Open buffet, kitchen and service equipment

Оборудование для шведского стола, кухонь и обслуживания

öztiryakiler®
ENDÜSTRİYEL KAPLAMA

Industrial coating, pastry and bakery equipment

Оборудование для промышленного покрытия, кондитерских изделий и выпечки

ozti
Medical & Sanitar

Stainless steel sanitary and medical equipment

Санитарно-техническое и медицинское оборудование из нержавеющей стали

index индекс

PROFESSIONAL 900 SERIES
ОГЛАВЛЕНИЕ СЕРИЯ 900

Gas Rangers / Газовые плиты....8
Gas Boiling Tops / Газовые плиты настольные....8
Electric Rangers / Электрические плиты....9
Elektric Boiling Tops / Электрические плиты настольные....9
Wok Burners Gas Solid Top
Газовые плиты (вок) и с панелью накаливания....10
Induction & Infrared Ceramic Cookers
Электрические индукционные и инфракрасные керамические плиты....11
Gas Grills / Газовые жарочные поверхности....12
Electric Grills / Электрические жарочные поверхности....13
Lavastone Grills & Chargrills
Грили и лавовые грили....14
Gas & Electric Fryers
Газовые и электрические фритюрницы....15
Gas & Electric Pasta Cookers
Газовые и электрические макароноварки....16
Electric Chip Scuttle - Gas & Electric Bains Marie
Электрический тепловой модуль для картофеля – Газовые и электрические мармиты....17
Gas & Elektric Boiling Pans
Газовые и электрические пищеварочные котлы....18
Gas & Elektric Bratt Pans
Газовые и электрические опрокидывающиеся сковороды...19
Worktops - Base Cupboards
Рабочие поверхности – Подставки....20
Boiling Pans / Пищеварочные котлы....21-22

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

Fryers / Фритюрницы....40
Pasta Cooker / Макароноварки....41
Grill Plates / Жарочные поверхности....42-43
Cookers / Плиты настольные....44-45
Lavastone Grills / Лавовые грили....46
Chargrill / Грили....47
Boiling Pans / Пищеварочные котлы....48
Ranges / Плиты....49-50
Sauce Bain-Maries / Мармиты....51
Working Benches / Рабочие поверхности....52
Sub-Unit Options / Варианты подставок....53
Accessories / Принадлежности....54
Gas Consumptions / Расход газа....55

700 SERIES
СЕРИЯ 700

Gas Rangers / Газовые плиты....26
Gas Boiling Tops / Газовые плиты настольные....26
Electrical Rangers / Электрические плиты....27
Elektric Boiling Tops / Электрические плиты настольные....27
Wok Burners / Газовые плиты (вок)....28
Induction & Infrared Ceramic Cookers
Электрические индукционные и инфракрасные керамические плиты....29
Gas Grills / Газовые жарочные поверхности....30
Electric Grills / Электрические жарочные поверхности....31
Lavastone Grills & Chargrills
Грили и лавовые грили....32
Gas & Electric Fryers
Газовые и электрические фритюрницы....33
Electric Pasta Cookers / Электрические макароноварки....33
Electric Chip Scuttle - Gas & Electric Bains Marie
Электрический тепловой модуль для картофеля –Газовыеиэлектрическиемармиты....34
Gas & Elektric Boiling Pans
Газовые и электрические пищеварочные котлы....35
Gas & Elektric Bratt Pans
Газовые и электрические опрокидывающиеся сковороды..36
Worktops - Base Cupboards
Рабочие поверхности – Подставки....37

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

Cooker / Плиты и жарочные поверхности....58-59
Pizza Ovens / Печи для пиццы....60-61
Convection Ovens / Конвекционные печи....62-63
Oven Accessories / Принадлежности для печей....64
Provet Cabinet / Расстоечные шкафы....65
Ovens / Жарочные шкафы....66
Fryers / Фритюрницы....67
Floor Cookers / Напольные плиты....68-69
Knife Sterilizers / Стерилизаторы для ножей....70
Conveyor Toaster / Конвейерный тостер....71
Grill Toaster / Контактный гриль....72-73
Salamender / Гриль....74
Crepe-Waffle / Блинница - вафельница....75
Mobile Field Kitchen / Мобильная полевая кухня....76-77
Mobile Bakery / Мобильная пекарня....78-79
Bakery Container / Контейнер-пекарня....80
Sanitary Container / Санитарно-технический контейнер...81
Drinking Water Purification System /
Система очистки питьевой воды....82
Mobile Laundry / Мобильная прачечная....83
Containerized Kitchen / Контейнерная кухня....84
Marine Kitchen Equipment
Судовое кухонное оборудование....85-88

index
индекс

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

Gas Doner Grill Machines / Установки гриль-шаурма.....92-99

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Dough Kneading Machines
Тестомесильные машины.....102
Planet Mixers / Миксеры планетарные.....103-104
Planet Mixers & Accessories
Миксеры и принадлежности.....105
Metal Pans / Металлические противни.....106-108
Potato Peelers / Картофелечистки.....109
Filter Potato Peelers / Картофелечистки с фильтрами.....110
Bread Slicer Machine / Хлеборезка.....111
Salad and Vegetable Dryers / Сушилка для салатов и овощей..111

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

GN 2/1 Refrigerated Cabinets /
Холодильные шкафы GN 2/1.....114-118
GN 2/1 Refrigerated Cabinets Dimensions /
Размеры холодильных шкафов.....119
Refrigerated Counters / Холодильные столы.....120-121
600 Series Refrigerated Counters /
Холодильные столы 600 серии.....125
700 Series GN 1/1 Refrigerated Counters /
Холодильные столы 700 серии размером GN 1 /1.....126-128
700 Series Refrigerated Counters Dimensions /
Размеры холодильных столов 700 серии размером GN 1 /1...129
Refrigerated Under Counters /
ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ.....130-131
Pizza and Salad Preparation Units /
Столы для приготовления пиццы и салатов.....132
Optional Accessories / Дополнительные аксессуары.....133
Split Type Cooling Units /
Холодильное оборудование типа Сплит.....134
Industrial Type Walk-in Coolers /
Малые холодильные камеры промышленного типа....135-136

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Dishwashers / Посудомоечные машины (посудомойки).....140
Accessories / Принадлежности.....141
Glasswasher / Посудомоечные машины (посудомойки).....142
Dishwashers / Посудомоечные машины.....143-146
Accessories / Принадлежности.....147
Vegetable Washing Machines
Овощемоечные машины (овощемойки).....148-149
Utensil Washer / Котломоечная машина (котломойка).....150
Accessories / Принадлежности.. 151-152

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

Benquet Trolleys / Банкетные тележки.....156-158
Plate Dispensers / Диспенсеры для тарелок.....159
Salad Bars / Салат-бары.....160-162
Display Units / Витрины.....163-166
Working Benches Accessories / Нейтральные модули.....167
Front Decor & Table Options
Декоративные элементы и столешницы.....168
Wall Type Display Units / Витрины.....169-171
Built-in Self Service Display Unit
Витрины встраиваемые.....172-173
Sneeze Guards / Защитные экраны.....174
Trolleys / Тележки.....177-180

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Ranges / Модули, мармиты.....186-187
Shelf Options / Полки.....188
Wooden / Granit Decorated Serving Counters
Модули, мармиты с декором.....189-190
Shelf Options (Wooden Decorated Units)
Полки (для декорированных моделей).....191

SINK UNITS AND WORKING BENCHES
НЕЙТРАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Hand Washing Sinks / Раковины для мытья рук.....194-195
Sink Bowls / Раковины.....196
Sink Tops / Столешницы с раковинами.....197-199
Sink Units / Мойки.....200-204
Working Benches / Рабочие столы.....205-217
Wall Mounted Cupboards and Shelves
Настенные шкафы и полки.....218
Hoods / Вытяжные зонты.....219-221
Floor Drains / Трап напольный.....224-233

ozti

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OSOGF 8090 CE-1783

Gas Ranges With Oven

Газовые плиты с духовым шкафом

- Choice of 2,4 or 6 open burners combined with gas or electric static oven with piezo spark ignition
- Flame failure safety devices on all open burners
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Ease of cleaning and extra strength with deep drawn 2mm monoblock cooktop with rounded corners
- New generation brass burners designed for maximum power, combustion and efficiency
- Semi gloss, acid resistant and machine washable cast iron pan stand
- Under-counter static oven:
  - ► Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
  - ► 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
  - ► Ergonomic and strong door handles
  - ► Micro perforated stainless steel gas burners designed to increase efficiency and provide rapid heating
  - ► Thermostatic temperature control between 100-300°C
  - ► New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
  - ► Dimensions:
    - 4 burner gas range oven: GN 2/1
    - 6 burner gas range oven: GN 2/1
    - "S" model 6 burner gas range oven: 1060x550x275mm

- **Выбор из 2, 4 или 6 открытых конфорок в сочетании со стационарным газовым или электрическим духовым шкафом с пьезоэлектрическим зажиганием**
- **Предохранительные устройства при погасании пламени на всех открытых конфорках**
- **Постоянно горящий фитиль для автоматического розжига на каждой конфорке для обеспечения наилучшей производительности и значительного сокращения потребления электроэнергии**
- **Легкость в очищении и дополнительная прочность за счет цельнотянутой 2 мм варочной поверхности со скругленными углами**
- **Новое поколение латунных конфорок, предназначенных для максимальной мощности, горения и эффективности**
- **Полуглянцевая кислотостойкая чугунная подставка под посуду, которую можно мыть в машине**
- **Стационарный духовой шкаф:**
  - ► **Камера полностью из нержавеющей стали с 3-уровневой хромированной съемной рамой с направляющими для полок (решеток)/противней 2/1GN**
  - ► **Дверца толщиной 40 мм из нержавеющей стали для обеспечения эффективной изоляции**
  - ► **Эргономичные и крепкие дверные ручки**
  - ► **Газовые конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали, предназначенные для повышения эффективности и обеспечения быстрого нагревания**
  - ► **Терморегуляция в диапазоне 100-300°C**
  - ► **Цельнотянутая дверца нового дизайна и передняя опора камеры для закрытия без прокладки и повышения гигиены**
  - ► **Размеры:**
    - **Газовая плита с 4 конфорками: GN 2/1**
    - **Газовая плита с 6 конфорками: GN 2/1**
    - **Газовая плита модели "S" с 6 конфорками: 1060x550x275 мм**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/Ш	H/B	OVEN TYPE Тип духового шкафа	OVEN Мощность печи	Подаваемое напряжение	Мощность конфорки	ИТОГО	PRICE ЦЕНА
OSOGF 8090	7865.N1.80908.10	800	900	850	Газовый	8 кВт	-	2 x 6 + 2 x 10 кВт	40 кВт	
OSOGF 8090 P	7865.N1.80908.10P	800	900	850	Газовый	8 кВт	-	4 x 10 кВт	48 кВт	
OSOGF 12090	7865.N1.12908.10	1200	900	850	Газовый	8 кВт	-	3 x 6 + 3 x 10 кВт	56 кВт	
OSOGF 12090 S	7865.N1.12908.50	1200	900	850	Газовый	13 кВт	-	3 x 6 + 3 x 10 кВт	61 кВт	
OSOGEF 8090	7865.N1.80908.10E	800	900	850	Электр.	6 кВт	400 В 3 NPE 50/60 Гц	2 x 6 + 2 x 10 кВт	32 кВт	
OSOGEF 8090 P	7865.N1.80908.10PE	800	900	850	Электр.	6 кВт	400 В 3 NPE 50/60 Гц	4 x 10 кВт	40 кВт	
OSOGEF 12090	7865.N1.12908.10E	1200	900	850	Электр.	6 кВт	400 В 3 NPE 50/60 Гц	3 x 6 + 3 x 10 кВт	48 кВт	
OSOGEF 12090 S	7865.N1.12908.50E	1200	900	850	Электр.	9 кВт	400 В 3 NPE 50/60 Гц	3 x 6 + 3 x 10 кВт	48 кВт	

OSOG 4090 CE-1783

Gas Boiling Tops

Газовые настольные плиты

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/ Ш	H/ B	Мощность конфорки	Мощность	PRICE Цена
OSOG 4090	7865.N1.40903.20	400	900	280	6 + 10 кВт	16 кВт	
OSOG 8090	7865.N1.80903.20	800	900	280	2 x 6 + 2 x 10 кВт	32 кВт	
OSOG 8090 P	7865.N1.80903.20P	800	900	280	4 x 10 кВт	40 кВт	
OSOG 8090 T	7865.N1.80903.53	800	900	280	4 + 10 кВт	14 кВт	
OSOG 12090	7865.N1.12903.20	1200	900	280	3 x 6 + 3 x 10 кВт	48 кВт	

OSOEF 8090

Electric Ranges With Oven

Электрические плиты с духовым шкафом

- Ease of cleaning and extra strength with 2mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450˚C by 6 position selector switch
- Under-counter static oven:
  - ▸ Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
  - ▸ Heating elements located on top and the bottom with individual control
  - ▸ 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
  - ▸ Ergonomic and strong door handles
  - ▸ Thermostatic temperature control between 50-300°C
  - ▸ New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
  - ▸ Dimensions:
    - 4 hot plate electric range oven: GN 2/1
    - 6 hot plate electric range oven: GN 2/1
    - “S” model 6 hot plate electric range oven: 1060x550x275mm

- **Легкость в очищении и дополнительная прочность за счет цельнотянутой 2 мм варочной поверхности с использованием лазерной резки**
- **Чугунные конфорки герметически спаянны с цельной поверхностью**
- **Защита от перегрева за счет предохранительных выключателей**
- **Регулирование температуры в диапазоне 90-450°C с помощью 6-позиционного селекторного переключателя**
- **Стационарный духовой шкаф:**
  - ▸ **Камера полностью из нержавеющей стали с 3-уровневой хромированной съемной рамой с направляющими для полок (решеток) противней 2/1GN**
  - ▸ **Нагревательные элементы, расположенные в верхней и нижней части, с индивидуальными средствами контроля**
  - ▸ **Дверца толщиной 40 мм из нержавеющей стали для обеспечения эффективной изоляции**
  - ▸ **Эргономичные и крепкие дверные ручки**
  - ▸ **Терморегуляция в диапазоне 50-300°C**
  - ▸ **Цельнотянутая дверца нового дизайна и передняя опора камеры для закрытия без прокладки и повышения гигиены**
  - ▸ **Размеры:**
    - **Газовая плита с 4 конфорками: GN 2/1**
    - **Газовая плита с 6 конфорками: GN 2/1**
    - **Газовая плита модели “S” с 6 конфорками: 1060x550x275 мм**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	OVEN Духовой шкаф	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSOEF 8090	7865.N1.80908.11	Электр.	800	900	850	400В/3 NPE 50/60Гц	6 кВт	22 кВт	
OSOEF 12090	7865.N1.12908.11	Электр.	1200	900	850	400В/3 NPE 50/60Гц	6 кВт	30 кВт	
OSOEF 12090 S	7865.N1.12908.51	Электр.	1200	900	850	400В/3 NPE 50/60Гц	9 кВт	33 кВт	

OSOE 12090

Electric Boiling Tops

Электрические настольные плиты

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSOE 4090	7865.N1.40903.21	400	900	280	400В / 3 NPE 50 Гц	8 кВт	
OSOE 8090	7865.N1.80903.21	800	900	280	400В / 3 NPE 50 Гц	16 кВт	
OSOE 12090	7865.N1.12903.21	1200	900	280	400В / 3 NPE 50 Гц	24 кВт	

OWG 4090 CE-1783

Wok Burners

Газовая плита (вок)

- 2 mm thick stainless steel work top
- High power cast iron burners
- Durable and strong cast iron cooking ring designed to meet heavy load
- Removable cooking ring ensures easier cleaning on the top
- Removable drip tray under the burners for easy cleaning
- Pilot flame and flame failure safety device to ensure safety

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Высокопрочные чугунные конфорки**
- **Надежный и прочный чугунный варочный обод, предназначенный для большой нагрузки**
- **Съемный варочный обод обеспечивает легкость чистки поверхности**
- **Съемный поддон под конфорками для легкой чистки**
- **Постоянно горящий фитиль и предохранительное устройство на случай затухания пламени для обеспечения безопасности**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
GAS **OWG 4090**	7865.N1.40903.WK	Газовая	400	900	280	14 кВт	
GAS **OWG 8090**	7865.N1.80903.WK	Газовая	800	900	280	28 кВт	

OSOG 8090 C CE-1783

Gas Solid Top

Газовая плита с панелью накаливания

- 2 mm thick stainless steel work top
- Durable cast iron cooking surface of 22mm thickness for maximizing heat retention
- Differentiated thermal zones: Maximum temperature of 500°C for boiling at the center, decreasing to 200°C outwards for simmering
- Single ring cast iron central burner for optimized combustion with pilot light and flame failure safety device
- Piezo ignition
- Removable cooking surface divided into four segments for easy cleaning and maintenance
- Insulated combustion chamber under the cooking plate with insulation between the panels
- Cooking plate placed on woven ceramic fibre support to avoid transmission of heat directly to the work top

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Прочная чугунная варочная поверхность толщиной 22 мм для максимального удержания тепла**
- **Дифференцированные термические зоны: Максимальная температура 500°C для кипения в центре, снижающаяся до 200°C снаружи для медленного кипения**
- **Конфорка в центре из одного чугунного обода для оптимизации сгорания с горелкой зажигания и предохранительным устройством на случай затухания пламени**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Съемная варочная поверхность разделена на четыре сегмента для легкой чистки и технического обслуживания**
- **Изолированная камера сгорания под варочной панелью с изоляцией между панелями**
- **Варочная панель расположена на опоре из керамического волокна во избежание передачи тепла непосредственно на рабочую поверхность**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
GAS **OSOG 8090 C**	7865.N1.80903.22	Газовая	800	900	280	10 кВт	

OSI 4090

Induction Cookers

Индукционная электрическая плита

- 2 mm thick stainless steel work top
- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 2 or 4 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without ‘dead’ spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top ;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone according to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Стеклокерамическая варочная поверхность с 2 или 4 нагревательными зонами и независимым управлением мощностью 3,5 кВт**
- **Предохранительное устройство на случай перегрева**
- **Почти вся поверхность керамической панели может быть использована без «мертвых» зон**
- **Датчик посуды: Нагревание включается только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью; автоматическое выключение, когда посуда снимается с поверхности**
- **Точный контроль над температурой приготовления за счет саморегулируемой зоны нагревания в соответствии с диаметром посуды**
- **Максимальная эффективность, снижение рассеяния тепла в атмосферу кухни**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	Модель	L/ Д	W/ Ш	H/B	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSI 4090	7865.N1.40903.IS	Электр	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Гц	7 кВт	
OSI 8090	7865.N1.80903.IS	Электр	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Гц	14 кВт	

OSC 4090

Infrared Ceramic Cookers

Инфракрасная керамическая электрическая плита

- 2 mm thick stainless steel work top
- 6mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones
- Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top

Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали

- **Стеклокерамическая варочная поверхность с 2 или 4 инфракрасными нагревательными зонами**
- **Нагревательный контур в круговых зонах диаметром 210-300 мм**
- **Изолированная варочная поверхность для предотвращения протечек во внутренний блок**
- **Лампа аварийной сигнализации для предупреждения об остаточном тепле на поверхности в целях обеспечения безопасности**
- **Непосредственная теплопередача от керамической варочной поверхности к посуде**
- **Максимальная эффективность, снижение рассеяния тепла в атмосферу кухни**
- **Легкая в чистке гладкая варочная поверхность**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSC 4090	7865.N1.40903.CS	Электр	400	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	6 кВт	
OSC 8090	7865.N1.80903.CS	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	

OGG 8090 1/2 N

Gas Grills

Газовые жарочные поверхности

- 2 mm thick stainless steel work top
- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- “Satin finish” or “hard chrome coated” 15mm thick mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Предназначена для высокой производительности, высокой эффективности и равномерного распределения тепла**
- **Жарочные зоны с независимым управлением для экономии в период простоя**
- **Пластина с глянцевой отделкой или твердым хромовым покрытием толщиной 15 мм из мягкой стали в углублении для обеспечения более эффективного приготовления пищи**
- **Большое сливное отверстие на жарочной поверхности для легкой эксплуатации и чистки**
- **Большой поддон для сбора жира емкостью 1,5 литра для непрерывного приготовления пищи**
- **Съемные высокие ограждения от разбрызгивания жидкости из нержавеющей стали для комфортной работы**
- **Быстрый нагрев за счет конфорок из нержавеющей стали**
- **Регулирование температуры в диапазоне 100-300°C**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Предохранительные устройства на случай затухания пламени**
- **Выбор жарочных поверхностей: гладкие, наполовину или полностью рифленые**
- **Вариант с твердым хромированным зеркальным покрытием для легкой чистки, снижения теплового излучения и устойчивости к царапинам**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	POWER Мощность	COOKING SURFACE Варочная поверхность	PRICE Цена
OGG 4090	7864.N1.40903.06	Газовая	400	900	280	9 кВт	DKP	
OGG 4090 C	7864.N1.40903.06C	Газовая	400	900	280	9 кВт	Хромированная	
OGG 4090 N	7864.N1.40903.03	Газовая	400	900	280	9 кВт	DKP	
OGG 4090 N C	7864.N1.40903.03C	Газовая	400	900	280	9 кВт	Хромированная	
OGG 8090	7864.N1.80903.16	Газовая	800	900	280	18 кВт	DKP	
OGG 8090 C	7864.N1.80903.16C	Газовая	800	900	280	18 кВт	Хромированная	
OGG 8090 1/2 N	7864.N1.80903.19	Газовая	800	900	280	18 кВт	DKP	
OGG 8090 1/2 N C	7864.N1.80903.19C	Газовая	800	900	280	18 кВт	Хромированная	
OGG 8090 N	7864.N1.80903.13	Газовая	800	900	280	18 кВт	DKP	
OGG 8090 N C	7864.N1.80903.13C	Газовая	800	900	280	18 кВт	Хромированная	

OGE 4090

Electric Grills

Электрические жарочные поверхности

- 2 mm thick stainless steel work top
- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- “Satin finish” or “hard chrome coated” 15mm thick mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Предназначена для высокой производительности, высокой эффективности и равномерного распределения тепла**
- **Жарочные зоны с независимым управлением для экономии в период простоя**
- **Пластина с глянцевой отделкой или твердым хромовым покрытием толщиной 15 мм из мягкой стали в углублении для обеспечения более эффективного приготовления пищи**
- **Большое сливное отверстие на жарочной поверхности для легкой эксплуатации и чистки**
- **Большой поддон для сбора жира емкостью 1,5 литра для непрерывного приготовления пищи**
- **Съемные высокие ограждения от разбрызгивания жидкости из нержавеющей стали для комфортной работы**
- **Нагревательные элементы, расположенные под жарочной панелью, обеспечивают равномерное распределение тепла и быстрый нагрев**
- **Регулирование температуры в диапазоне 50-300°C**
- **Выбор жарочных поверхностей: гладкие, наполовину или полностью рифленые**
- **Вариант с твердым хромированным зеркальным покрытием для легкой чистки, снижения теплового излучения и устойчивости к царапинам**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	COOKING SURFACE Варочная поверхность	PRICE Цена
OGE 4090	7864.N1.40903.04	Электр	400	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	6 кВт	DKP	
OGE 4090 C	7864.N1.40903.04C	Электр	400	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	6 кВт	Хромированная	
OGE 4090 N	7864.N1.40903.01	Электр	400	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	6 кВт	DKP	
OGE 4090 N C	7864.N1.40903.01C	Электр	400	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	6 кВт	Хромированная	
OGE 8090	7864.N1.80903.17	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	DKP	
OGE 8090 C	7864.N1.80903.17C	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	Хромированная	
OGE 8090 1/2 N	7864.N1.80903.14	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	DKP	
OGE 8090 1/2 N C	7864.N1.80903.14C	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	Хромированная	
OGE 8090 N	7864.N1.80903.11	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	DKP	
OGE 8090 N C	7864.N1.80903.11C	Электр	800	900	280	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	Хромированная	

OLG 8090 CE-1783

Lavastone Grills

Лавовый гриль

- 2 mm thick stainless steel work top
- Micro perforated stainless steel efficient burners optimize cooking experience
- Height adjustable and removable “V” shaped stainless steel grates channel the excess fat into fat collection drawer
- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Piezo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking and easy cleaning

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Эффективные конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали способствуют оптимизации процесса приготовления пищи**
- **Съемные V-образные решетки с регулируемой высотой из нержавеющей стали направляют излишки жира в поддон для сбора жира**
- **Зоны нагрева с независимым управлением для максимальной универсальности**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Предохранительные устройства на случай затухания пламени**
- **Большой поддон для сбора жира в передней части для непрерывного приготовления пищи и легкой чистки**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OLG 4090	7864.N1.40903.12	GAS	400	900	280	10 кВт	
OLG 8090	7864.N1.80903.20	GAS	800	900	280	20 кВт	

ODG 12090 CE-1783

Chargrills

Гриль

- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radians and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups

- **Зоны нагрева с независимым управлением для максимальной универсальности**
- **Прочное цельное ограждение от разбрызгивания жидкостей из нержавеющей стали и съемные чугунные решетки для легкой чистки**
- **Большой поддон для сбора жира в передней части для непрерывного приготовления пищи и легкой чистки**
- **Высокопрочные чугунные радианы для углей и огнезащитные решетки на каждой конфорке**
- **Чугунные двусторонние решетки шириной 130 мм для самоочистки и равномерного обжаривания**
- **Наклон для стекания в каждой решетке для обеспечения отвода жира и контроля над воспламенением**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
ODG 8090	7864.N1.80903.70	GAS	800	900	280	30 kW	
ODG 12090	7864.N1.12903.70	GAS	1200	900	280	40 kW	

OFGI 8090

Gas & Electric Fryers

- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 22 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 2 half size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy draining with wide bore drain pipe located under the tank

- **Прочные внешние панели из нержавеющей стали**
- **Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены**
- **Бак емкостью 22 литра**
- **Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла**
- **Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки**
- **Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C**
- **Поставляется с 2 корзинами половинного размера для каждого бака**
- **Предохранительное термореле с функцией ручного сброса**
- **Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание на газовых моделях**
- **Нагревательные элементы в защитном кожухе из материала с низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла**
- **Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку электрических моделей**
- **Легкий слив за счет сливной трубки с широким диаметром отверстия, расположенной под баком**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OFGI 4090	7856.N1.40908.04	Газовая	400	900	850	-	22 кВт	
OFGI 8090	7856.N1.80908.14	Газовая	800	900	850	-	44 кВт	
OFEI 4090	7856.N1.40908.02	Электр	400	900	850	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	18 кВт	
OFEI 8090	7856.N1.80908.02	Электр	800	900	850	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	36 кВт	

OMG 8090

Gas & Electric Pasta Cookers

Газовые и электрические макароноварки

- 2 mm thick stainless steel work top
- AISI 316 stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 40liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Drainage surface is provided on which baskets can be placed for draining
- Hot or cold water inlet provided with solenoid valve and a spout
- Easy and fast draining with manual ball-valve
- Micro perforated stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Pilot light can be visually controlled through heat resistant ceramic glass
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Цельнотянутая емкость для воды из нержавеющей стали AISI 316 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены**
- **Непрерывное уплотнение емкости для воды с верхней частью за счет сварки роботом**
- **Высокая производительность приготовления макаронных изделий с 40-литровой емкостью для воды**
- **Удаление крахмала с целью долгого поддержания свежести воды и обеспечения отличных результатов**
- **Поверхность для слива, на которую могут быть помещены емкости для слива**
- **Впускное отверстие для горячей или холодной воды с электромагнитным клапаном и желобом**
- **Быстрый и легкий слив за счет шарового клапана с ручным управлением**
- **Конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали с аварийными устройствами на случай затухания пламени на газовых моделях**
- **Постоянно горящий фитиль можно визуально контролировать через жаропрочное керамическое стекло**
- **Высокоэффективные нагревательные элементы в защитном кожухе, расположенные внутри бака, для быстрого нагрева на электрических моделях**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OMG 4090	7858.N1.40908.23	Газовая	400	900	850	-	18 кВт	
OMG 8090	7858.N1.80908.23	Газовая	800	900	850	-	36 кВт	
OME 4090	7858.N1.40908.11	Электр	400	900	850	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	12 кВт	
OME 8090	7858.N1.80908.11	Электр	800	900	850	400В / 3 NPE 50 / 60Гц	24 кВт	

OPE 4090

Electric Chip Scuttle

Электрический тепловой модуль для картофеля

- 2 mm thick stainless steel work top
- Recommended for use in combination with a fryer to allow excess oil to drip in the basin
- Increased holding time with infrared heating element on the back side of the unit
- Perforated false bottom shaped for easy food collection.

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Рекомендуется для использования в сочетании с фритюрницей, чтобы излишки масла могли капать в емкость**
- **Увеличенное время выдержки с помощью инфракрасного нагревательного элемента на задней части устройства**
- **Перфорированное двойное дно, форма которого обеспечивает легкий сбор пищи.**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OPE 4090	7831.N1.40903.01	Электр	400	900	280	230 В / NPE 50 / 60Гц	1 кВт	

OBE 8090

Gas & Electric Bain Marie

Газовые и электрические мармиты

! GN containers are ordered seperately.
Гастроемкости заказываются отдельно

- 2 mm thick stainless steel work top
- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Robust front mounted tap for easy drainage
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Silicone heating elements with thermal cutout positioned under the base of water basin
- Stainless steel burner located under the water basin for efficient and rapid heating on gas models
- Compatible with standard 2/3 gastronorm containers

- **Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали**
- **Используется для хранения приготовленной пищи при температуре подачи с помощью горячей воды**
- **Ручная подача воды**
- **Прочный кран, установленный в передней части, для легкого слива**
- **Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях**
- **Силиконовые нагревательные элементы с термопредохранителем, расположенным под основанием емкости для воды**
- **Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях**
- **Совместима со стандартными гастроемкостями 2/3GN**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OBG 4090	7854.N1.40903.13	Газовая	400	900	280	-	2 кВт	
OBG 8090	7854.N1.80903.13	Газовая	800	900	280	-	4 кВт	
OBE 4090	7854.N1.40903.11	Электр	400	900	280	230 В / NPE 50 / 60Гц	1 кВт	
OBE 8090	7854.N1.80903.11	Электр	800	900	280	230 В / NPE 50 / 60Гц	2 кВт	

OTGI 100 CE-1783

Gas & Electric Boiling Pans

Газовые и электрические пищеварочные котлы

- **2 mm thick deep drawn stainless steel work top**
- **Direct or indirect heating systems**
- **Round or rectangular monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching**
- **Large capacity up to 250 liters**
- **Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening**
- **High quality thermal insulation of the pan for energy saving**
- **Energy regulation through a control knob**
- **2" chrome-plated draining valve with large athermic handle**
- **Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water**
- **Indirect Boiling pans**
  - ► **Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4 bar in the jacket.**
  - ► **Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket**
  - ► **External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.**
- **Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models**
- **Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models**
- **Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models**

- Рабочая поверхность толщиной 2 мм из нержавеющей стали
- Системы прямого и парового нагрева
- Круглый или прямоугольный цельнотянутый варочный котел, подходящий для приготовления пищи, тушения и припускания
- Большая емкость до 250 литров
- Двухслойная крышка с противовесом для легкого открытия
- Высококачественная термоизоляция котла для экономии электроэнергии
- Контроль электроэнергии с помощью ручки управления
- Хромированный сливной клапан 2" с большой атермической ручкой
- Электромагнитный клапан и хромированный вертлюжный кран на поверхности для подачи горячей и холодной воды
- Варочные котлы парового нагрева
  - ► Равномерно нагреваются в основании и с боковых стенок котла за счет интегрально генерируемого насыщенного пара при температуре 110°C и давлении 0,4 бар в кожухе.
  - ► Предохранительный клапан с манометром для предотвращения избыточного давления пара в кожухе
  - ► Внешний клапан для вывода излишков воздуха, скопившегося в кожухе во время фазы нагрева, вручную
- Высокоэффективные конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали с аварийным устройством на случай затухания пламени на газовых моделях
- Электронная система зажигания, контролируемая визуально с помощью индикаторной лампы на передней части газовых моделей
- Нагревательные элементы, укрепленные за счет сплава Инколой, встроенные внутри полого основания кожуха, с предохранительным термостатом на электрических моделях

TYPE / ТИП	CODE / КОД	HEATING TYPE Тип нагрева	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	NET CAPACITY Емкость нетто	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OTGI 100	7855.N1.80908.01	Indirect / Паровой	Газовая	800	900	850	100 л	230 В / NPE 50 / 60Гц	22 кВт	
OTGI 150	7855.N1.80908.02	Indirect / Паровой	Газовая	800	900	850	150 л	230 В / NPE 50 / 60Гц	22 кВт	
OTGI 250	7855.N1.10908.03	Indirect / Паровой	Газовая	1000	900	850	250 л	230 В / NPE 50 / 60Гц	33 кВт	
OTGD 100	7855.N1.80908.11	Direct / Прямой	Газовая	800	900	850	100 л	230 В / NPE 50 / 60Гц	22 кВт	
OTGD 150	7855.N1.80908.12	Direct / Прямой	Газовая	800	900	850	150 л	230 В / NPE 50 / 60Гц	22 кВт	
OTGD 250	7855.N1.10908.13	Direct / Прямой	Газовая	1000	900	850	250 л	230 В / NPE 50 / 60Гц	33 кВт	
OTEI 100	7855.N1.80908.04	Indirect / Паровой	Электр	800	900	850	100 л	400 В / 3 NPE 50 / 60Гц	18 кВт	
OTEI 150	7855.N1.80908.05	Indirect / Паровой	Электр	800	900	850	150 л	400 В / 3 NPE 50 / 60Гц	18 кВт	
OTEI 250	7855.N1.10908.07	Indirect / Паровой	Электр	1000	900	850	250 л	400 В / 3 NPE 50 / 60Гц	27 кВт	

OTE 80

Gas & Electric Bratt Pans
Газовые и электрические
опрокидывающиеся сковороды

- High grade 8mm stainless steel thick bottom for corrosion resistance
- Optional 10mm thick duomat cooking surface with the combination of 2 different stainless steel for better thermal stability available on request
- Rounded corners for ease of cleaning
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Safety system to cut off gas and heating if the pan is raised
- Safety thermostat to avoid overheating
- Thermostatic temperature control between 120-300°C on gas models and 50-300°C on electric models
- High quality thermal insulation for limited heat radiation and low energy consumption
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- Manual wheel-operated or optional electrically controlled tilt mechanism
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water.
- Stainless steel burners with flame failure device for optimized combustion on gas models
- Even heat distribution with armored heating elements under the cooking surface on electric models

- **Варочная поверхность из нержавеющей стали высшего сорта толщиной 8 мм для коррозионной стойкости**
- **Дополнительная варочная поверхность толщиной 10 мм из нержавеющей стали 2 различных сортов для обеспечения лучшей термостойкости, по запросу**
- **Скругленные углы для легкой чистки**
- **Электронная система зажигания, контролируемая визуально с помощью индикаторной лампы на передней части газовых моделей**
- **Предохранительная система для отключения газа и нагрева в случае подъема посуды**
- **Предохранительный термостат для предупреждения перегрева**
- **Температурный контроль в диапазоне 120-300°C на газовых моделях и 50-300°C на электрических моделях**
- **Высококачественная термоизоляция для ограничения теплового излучения и сокращения потребления энергии**
- **Двухслойная крышка с противовесом для легкого открытия**
- **Механизм наклона с ручным управлением с помощью колеса или дополнительно – с электрическим управлением**
- **Электромагнитный клапан и хромированный вертлюжный кран на поверхности для подачи горячей и холодной воды**
- **Конфорки из нержавеющей стали с аварийным устройством на случай затухания пламени для оптимизации сгорания на газовых моделях**
- **Равномерное распределение тепла за счет нагревательных элементов с защитным покрытием под варочной поверхностью на электрических моделях**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	NET CAPACITY Емкость нетто	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OTG 80	7867.N1.80908.01	Газовая	800	900	850	80 л	230 В / NPE 50 / 60 Гц	20 кВт	
OTG 100	7867.N1.10908.02	Газовая	1000	900	850	100 л	230 В / NPE 50 / 60 Гц	24 кВт	
OTG 130	7867.N1.12908.03	Газовая	1200	900	850	130 л	230 В / NPE 50 / 60 Гц	30 кВт	
OTG 205	7867.N1.16908.14	Газовая	1600	900	850	205 л	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	44 кВт	
OTE 80	7867.N1.80908.04	Электр	800	900	850	80 л	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	9 кВт	
OTE 100	7867.N1.10908.05	Электр	1000	900	850	100 л	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	12 кВт	
OTE 130	7867.N1.12908.06	Электр	1200	900	850	130 л	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	15 кВт	
OTME 205	7867.N1.16908.18	Электр	1600	900	850	205 л	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	21 кВт	

Модели OTG 205 и OTME 205 оснащены системой наклона с двигателем. / OTG 205 and OTME 205 models have tilting system with engine.

OAT 8090
Worktops
Рабочие поверхности

- 2 mm thick stainless steel work top
- Compatible with other 900 series appliances
- Heavy duty internal frame

- **Рабочая поверхность из нержавеющей стали толщиной 2 мм**
- **Сочетается с другими приборами серии 900**
- **Высокопрочная внутренняя рама**

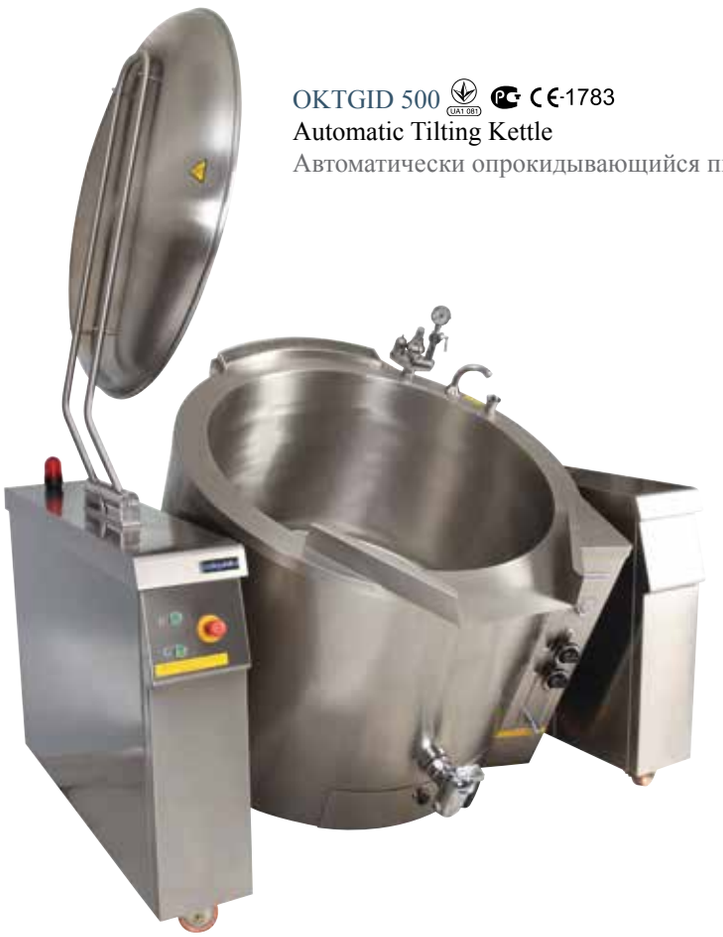
TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/ Ш	H/ В	PRICE ЦЕНА
OAT 4090	7911.N1.40903.00	400	900	280	
OAT 8090	7911.N1.80903.00	800	900	280	

ODK 4090
Base Cupboards
Подставки

- Open base cupboards with door option
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene

- **Подставки открытого типа, опционально с дверцами**
- **Большое отделение в основании для хранения кастрюль, сковород и т.д.**
- **Двухслойные дверцы с эргономичной ручкой и магнитным замком для обеспечения максимального комфорта и гигиены**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/ Ш	H/ В	TYPE / ТИП	PRICE ЦЕНА
ODK 4090	7876.N1.40905.00	400	900	570	с дверцей	
ODK 8090	7876.N1.80905.00	800	900	570	с дверцей	
ODK 12090	7876.N1.12905.00	1200	900	570	с дверцей	
OD 4090	7876.N1.40905.10	400	900	570	без дверцы	
OD 8090	7876.N1.80905.10	800	900	570	без дверцы	
OD 12090	7876.N1.12905.10	1200	900	570	без дверцы	



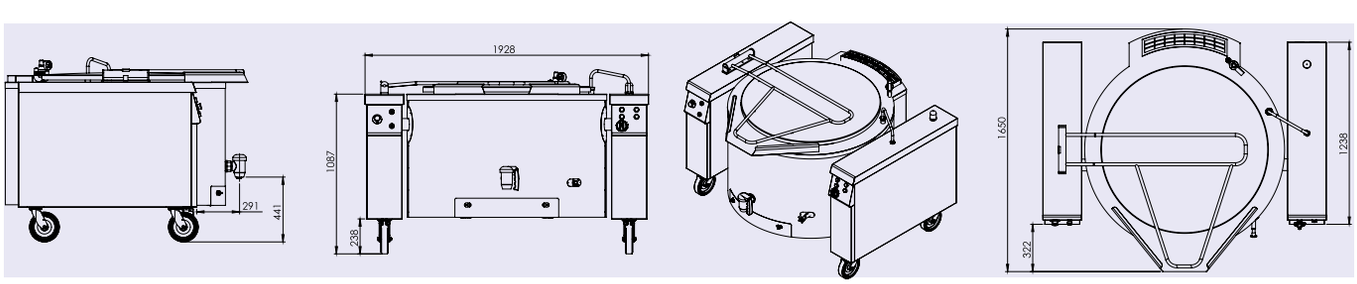
OKTGID 500 CE-1783

Automatic Tilting Kettle

Автоматически опрокидывающийся пищеварочный котел

- Safety lock system to prevent tilting if the lid is opened
- Gas, electric and external steam models
- Easy tilt mechanism with a control board
- Energy saving and homogeneous heat distribution with indirect cooking
- Kettle made of corrosion proof stainless steel
- Manual lid opening
- 2” chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Flame control system on gas models
- Casters for greater mobility.

- **Предохранительная система запирания для предупреждения опрокидывания, если крышка открыта**
- **Газовая, электрическая и наружная паровая модель**
- **Легкий в эксплуатации механизм наклона с пультом управления**
- **Энергосберегающее и равномерное распределение тепла с непрямым нагревом при варке**
- **Котел изготовлен из коррозионностойкой нержавеющей стали**
- **Открытие крышки вручную**
- **Хромированный сливной клапан 2” с большой атермической ручкой**
- **Предохранительный клапан с манометром для предотвращения избыточного давления пара в кожухе**
- **Внешний клапан для вывода излишков воздуха, скопившегося в кожухе во время фазы нагрева, вручную**
- **Система управления пламенем на газовых моделях**
- **Ролики для большей мобильности**



Model Модель	Code / Код	Gross Capacity Емкость брутто (lt/л)	Power Мощность	Motor/ Двигатель	Discharge Valve Dia. Диаметр выпускного клапана (Ø)	Weight Вес (kg-кг)	Gas Inlet Connection Соединение газовпускного патрубка (Ø)	Water Inlet Connection Соединение на впуске воды (Ø)	PRICE Цена
			Gas / Газовый (кВт-kw)	Electric / Электрический (kw-кВт)					
OKTGID 500	7855.500LG.01	500	56	0,25	2”	400	3/4”	3/4”	

OKBT 500

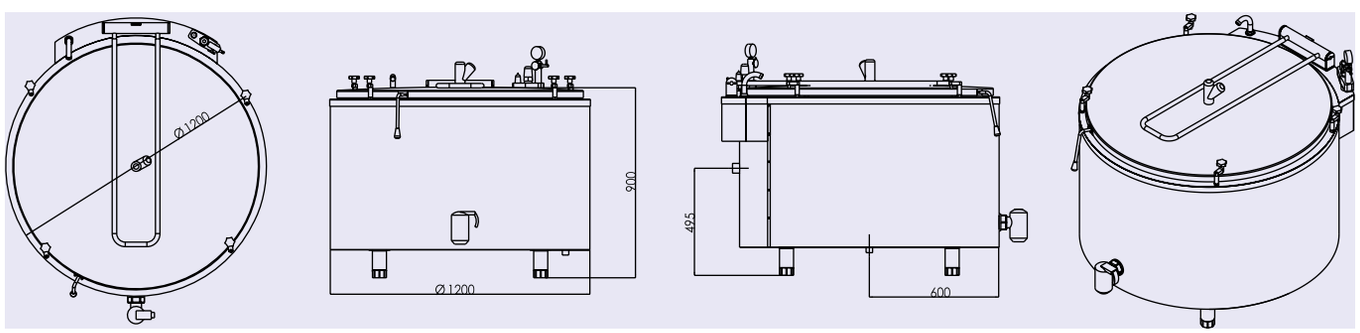
External Steam Boiling Pan

Наружный паровой пищеварочный котел

Patented

- Stainless steel body
- Height adjustable legs
- Available in 400 and 500 liters capacity
- Counter-balanced double skin stainless steel pressure lid with safety valve
- Silicone gasket with lid lock for a perfect seal
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- Articulated spout on the worktop with for filling the boiling pan
- 2” chrome-plated draining valve with large athermic handle
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Ножки регулируемой высоты**
- **Доступен в версиях емкостью 400 и 500 литров**
- **Двухслойная крышка из нержавеющей стали под давлением с противовесом и предохранительным клапаном**
- **Силиконовое уплотнение с системой блокировки крышки для идеальной изоляции**
- **Предохранительный клапан с манометром для предотвращения избыточного давления пара в кожухе**
- **Шарнирно-сочлененная труба на рабочей поверхности для наполнения варочного котла**
- **Хромированный сливной клапан 2” с большой атермической ручкой**
- **Высококачественная термоизоляция котла для экономии электроэнергии**



Model Модель	Code / Код	Gross Capacity Емкость брутто (lt-л)	Stean Consuption Потребление пара (kg./h-кг/ч)	Discharge Valve Dia./ Диаметр выпускного клапана (Q)	Maximum Pressure Level / Максимальный уровень давления (kPa-кПа)	Steam Inlet Con. / Соединение на впуске пара (Q)	Steam Outlet Dia. Соединение на выпуске пара (Q)	Dimensions/ Размеры (Q x H)	Water Inlet Connection / Соединение на впуске воды (Ø)	PRICE ЦЕНА
OKBT 500	7855.00500.00	500	90	2”	40	1½”	3/4”	1000 x 920	3/4”	
OKBT 400	7855.00400.00	400	80	2”	40	1½”	3/4”	1200 x 825	3/4”	

ozti

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OSOGF 8070 CE-1783

Gas Ranges

Газовые плиты

- Choice of 2 or 4 open burners combined with gas or electric static oven with piezo spark ignition
- Flame failure safety devices on all open burners
- Pilot light on each burner for best performance and significant reduction in energy-consumption
- Chrome plated burners designed for maximum power, combustion and efficiency
- Under-counter static oven:
  - Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
  - 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
  - Ergonomic and strong door handles
  - Micro perforated stainless steel gas burners designed to increase efficiency and provide rapid heating
  - Thermostatic temperature control between 100-300°C
  - New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
  - 4 burner gas range oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN

- **Выбор из 2 или 4 открытых конфорок в сочетании со стационарным газовым или электрическим духовым шкафом с пьезоэлектрическим зажиганием**
- **Предохранительные устройства при погасании пламени на всех открытых конфорках**
- **Постоянно горящий фитиль для автоматического розжига на каждой конфорке для обеспечения наилучшей производительности и значительного сокращения потребления электроэнергии**
- **Хромированные конфорки, предназначенные для максимальной мощности, горения и эффективности**
- **Стационарный духовой шкаф:**
  - **Камера полностью из нержавеющей стали с 3-уровневой хромированной съемной рамой с направляющими для полок (решеток) / противней 2/1GN**
  - **Дверца толщиной 40 мм из нержавеющей стали для обеспечения эффективной изоляции**
  - **Эргономичные и крепкие дверные ручки**
  - **Газовые конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали, предназначенные для повышения эффективности и обеспечения быстрого нагревания**
  - **Терморегуляция в диапазоне 100-300°C**
  - **Цельнотянутая дверца нового дизайна и передняя опора камеры для закрытия без прокладки и повышения гигиены**
  - **Газовая плита с 4 конфорками с размерами, подходящими для решетки/посуды 2/1GN**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/ Ш	H/ В	Тип духового шкафа	Поджиг печи	Подаваемое напряжение	Мощность конфорки	ИТОГО мощность	PRICE ЦЕНА
OSOGF 8070	7865.N1.80708.10	800	700	850	Газовый	7 кВт	-	4 x 5 кВт	27 кВт	
OSOGEF 8070	7865.N1.80708.10E	800	700	850	Электр	6 кВт	400V 50/60Hz.	4 x 5 кВт	20 кВт	

OSOG 4070 CE-1783

Gas Boiling Tops

Газовые настольные плиты

TYPE / ТИП	CODE / Код	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	POWER/ Мощность ELEC	PRICE Цена
OSOG 4070	7865.N1.40703.33	Газовая	400	700	280	10 кВт	
OSOG 8070	7865.N1.80703.35	Газовая	800	700	280	20 кВт	

OSOEF 8070 CE-1783

Electric Ranges

Электрические плиты

- Ease of cleaning and extra strength with 1,5mm laser cut deep drawn monoblock cooktop
- Cast iron hot plates hermetically sealed to one piece top
- Overheat protection by safety switch
- Temperature control between 90-450˚C by 6 position selector switch
- Under-counter static oven:
  - Fully stainless steel chamber with 3 level chrome coated removable rack guide for grid/pan 2/1GN
  - Heating elements located on top and the bottom with individual control
  - 40mm thick stainless steel door to ensure good insulation
  - Ergonomic and strong door handles
  - Thermostatic temperature control between 50-300°C
  - New design deep drawn door and chamber front support for closure without gasket and better hygiene
  - 4 hot plate electric range oven dimensions suitable for grid/pan 2/1GN

- **Легкость в очищении и дополнительная прочность за счет цельнотянутой 1,5 мм варочной поверхности с использованием лазерной резки**
- **Чугунные конфорки, герметически спаянные с цельной поверхностью**
- **Защита от перегрева за счет предохранительных выключателей**
- **Регулирование температуры в диапазоне 90-450°C с помощью 6-позиционного селекторного переключателя**
- **Стационарный духовой шкаф:**
  - **Камера полностью из нержавеющей стали с 3-уровневой хромированной съемной рамой с направляющими для полок (решеток) / противней 2/1GN**
  - **Нагревательные элементы, расположенные в верхней и нижней части, с индивидуальными средствами контроля**
  - **Дверца толщиной 40 мм из нержавеющей стали для обеспечения эффективной изоляции**
  - **Эргономичные и крепкие дверные ручки**
  - **Терморегуляция в диапазоне 50-300°C**
  - **Цельнотянутая дверца нового дизайна и передняя опора камеры для закрытия без прокладки и повышения гигиены**
  - **Электрическая плита с 4 конфорками с размерами, подходящими для полки/посуды 2/1 GN**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSOEF 8070	7865.N1.80708.02	Электр	800	700	850	400 В/3 NPE 50/60 Гц	16.4 kW	

OSOE 4070 CE

Electric Boiling Tops

Электрические настольные плиты

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSOE 4070	7865.N1.40703.12	Электр	400	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	5.2 кВт	
OSOE 8070	7865.N1.80703.14	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	10.4 кВт	

OWG 8070 CE-1783

Wok Burners

Газовые плиты (вок)

- High power cast iron burners
- Durable and strong cast iron cooking ring designed to meet heavy load
- Removable cooking ring ensures easier cleaning on the top
- Removable drip tray under the burners for easy cleaning
- Pilot flame and flame failure safety device to ensure safety

- **Высокопрочные чугунные конфорки**
- **Надежный и прочный чугунный варочный обод, предназначенный для большой нагрузки**
- **Съемный варочный обод обеспечивает легкость чистки поверхности**
- **Съемный поддон под конфорками для легкой чистки**
- **Постоянно горящий фитиль и предохранительное устройство на случай затухания пламени для обеспечения безопасности**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OWG 4070	7865.N1.40703.WK	Газовая	400	700	280	14 кВт	
OWG 8070	7865.N1.80703.WK	Газовая	800	700	280	28 кВт	

OSI 4070

Induction Cookers
Индукционные электрические плиты

- Glass ceramic cooking surface with independently controlled 1 or 2 heating zones of 3,5kW power
- Overheating safety device
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without ‘dead’ spots
- Pan detection device: Heating activated only when the pan is in direct contact with the surface; automatic interruption when the pan is removed from the top;
- Precise control of the cooking temperature with self-regulated heating zone ac cording to the pan diameter
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment

- **Стеклокерамическая варочная поверхность с 2 или 4 нагревательными зонами с независимым управлением мощностью 3,5 кВт**
- **Предохранительное устройство на случай перегрева**
- **Почти вся поверхность керамической панели может быть использована без «мертвых» зон**
- **Датчик посуды: Нагревание включается только тогда, когда посуда находится в прямом контакте с поверхностью; автоматическое выключение, когда посуда снимается с поверхности**
- **Точный контроль над температурой приготовления за счет саморегулируемой зоны нагревания в соответствии с диаметром посуды**
- **Максимальная эффективность, снижение рассеяния тепла в атмосферу кухни**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	SUP. VOLT. Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE FİYAT
OSI 4070	7865.N1.40703.IS	Электр	400	700	280	230 В / NPE 50/60 Гц	3.5 кВт	
OSI 8070	7865.N1.80703.IS	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	7 кВт	

OSC 8070

Infrared Ceramic Cookers
Инфракрасная электрическая плита

- 6mm Ceramic glass top cooking surface with 2 or 4 infrared heating zones
- Heating circuit in circular zones with a diameter of 210-300 mm
- Sealed cooking top to prevent leakage and infiltration inside unit
- Warning light to indicate residual surface heat for safety
- Immediate heat transfer from cooking ceramic top to pan
- Maximum efficiency, less heat dissipation to the kitchen environment
- Easy to clean smooth cooking top

Стеклокерамическая варочная поверхность толщиной 6 мм с 2 или 4 инфракрасными нагревательными зонами

- **Нагревательный контур в круговых зонах диаметром 210-300 мм**
- **Изолированная варочная поверхность для предотвращения протечек во внутренний блок**
- **Лампа аварийной сигнализации для предупреждения об остаточном тепле на поверхности в целях обеспечения безопасности**
- **Непосредственная теплопередача от керамической варочной поверхности к посуде**
- **Максимальная эффективность, снижение рассеяния тепла в атмосферу кухни**
- **Легкая в чистке гладкая варочная поверхность**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	SUP. VOLT. Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OSC 4070	7865.N1.40703.CS	Электр	400	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	4.2 кВт	
OSC 8070	7865.N1.80703.CS	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	8.4 кВт	

OGG 8070 CE-1783

Gas Grills

Газовые жарочные поверхности

- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- “Satin finish” or “hard chrome coated” mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Rapid heat up with stainless steel burners
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- Piezzo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance

- **Предназначена для высокой производительности, высокой эффективности и равномерного распределения тепла**
- **Жарочные зоны с независимым управлением для экономии в период простоя**
- **Пластина с глянцевой отделкой или твердым хромовым покрытием из мягкой стали в углублении для обеспечения более эффективного приготовления пищи**
- **Большое сливное отверстие на жарочной поверхности для легкой эксплуатации и чистки**
- **Большой поддон для сбора жира емкостью 1,5 литра для непрерывного приготовления пищи**
- **Съемные высокие ограждения от разбрызгивания жидкости из нержавеющей стали для комфортной работы**
- **Быстрый нагрев за счет конфорок из нержавеющей стали**
- **Регулирование температуры в диапазоне 100-300°C**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Предохранительные устройства на случай затухания пламени**
- **Выбор жарочных поверхностей: гладкие, наполовину или полностью рифленые**
- **Вариант с твердым хромированным зеркальным покрытием для легкой чистки, снижения теплового излучения и устойчивости к царапинам**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	POWER Мощность	PRICE Цена
GAS	**OGG 4070**	7864.N1.40703.06	Газовая	400	700	280	7 кВт	
GAS	**OGG 4070 C**	7864.N1.40703.06C	Газовая	400	700	280	7 кВт	
GAS	**OGG 4070 N**	7864.N1.40703.03	Газовая	400	700	280	7 кВт	
GAS	**OGG 4070 N C**	7864.N1.40703.03C	Газовая	400	700	280	7 кВт	
GAS	**OGG 8070**	7864.N1.80703.19	Газовая	800	700	280	14 кВт	
GAS	**OGG 8070 C**	7864.N1.80703.19C	Газовая	800	700	280	14 кВт	
GAS	**OGG 8070 1/2 N**	7864.N1.80703.16	Газовая	800	700	280	14 кВт	
GAS	**OGG 8070 1/2 N C**	7864.N1.80703.16C	Газовая	800	700	280	14 кВт	
GAS	**OGG 8070 N**	7864.N1.80703.13	Газовая	800	700	280	14 кВт	
GAS	**OGG 8070 N C**	7864.N1.80703.13C	Газовая	800	700	280	14 кВт	

OGE 8070

Electric Grills

Электрические жарочные поверхности

- Designed for high productivity, outstanding performance and even heat distribution
- Independently controlled cooking zones for economy during quiet periods
- “Satin finish” or “hard chrome coated” mild steel plate contained in a watertight recess for more efficient cooking
- Large drain hole on cooking surface for ease of operation and cleaning
- Large fat collection drawer with a capacity of 1.5liter for uninterrupted cooking
- Removable stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface for operational comfort
- Heating elements positioned under the cooking plate ensures even heat distribution and rapid heat up
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Hard chrome coated mirror finished option for ease of cleaning, reduced heat radiation and scratch resistance

- **Предназначена для высокой производительности, высокой эффективности и равномерного распределения тепла**
- **Жарочные зоны с независимым управлением для экономии в период простоя**
- **Пластина с глянцевой отделкой или твердым хромовым покрытием из мягкой стали в углублении для обеспечения более эффективного приготовления пищи**
- **Большое сливное отверстие на жарочной поверхности для легкой эксплуатации и чистки**
- **Большой поддон для сбора жира емкостью 1,5 литра для непрерывного приготовления пищи**
- **Съемные высокие ограждения от разбрызгивания жидкости из нержавеющей стали для комфортной работы**
- **Нагревательные элементы, расположенные под жарочной панелью, обеспечивают равномерное распределение тепла и быстрый нагрев**
- **Регулирование температуры в диапазоне 50-300°C**
- **Выбор жарочных поверхностей: гладкие, наполовину или полностью рифленые**
- **Вариант с твердым хромированным зеркальным покрытием для легкой чистки, снижения теплового излучения и устойчивости к царапинам**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUP. VOLT. Подаваемое напряжение	POWER Мощность	COOKING SURFACE PİŞİRME YÜZEYİ	PRICE Цена
OGE 4070	7864.N1.40703.04	Электр	400	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	4.5 кВт	DKP	
OGE 4070 C	7864.N1.40703.04C	Электр	400	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	4.5 кВт	Chrome / Krom	
OGE 4070 N	7864.N1.40703.01	Электр	400	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	4.5 кВт	DKP	
OGE 4070 N C	7864.N1.40703.01C	Электр	400	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	4.5 кВт	Chrome / Krom	
OGE 8070	7864.N1.80703.17	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	9 кВт	DKP	
OGE 8070 C	7864.N1.80703.17C	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	9 кВт	Chrome / Krom	
OGE 8070 1/2 N	7864.N1.80703.14	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	9 кВт	DKP	
OGE 8070 1/2 N C	7864.N1.80703.14C	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	9 кВт	Chrome / Krom	
OGE 8070 N	7864.N1.80703.11	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	9 кВт	DKP	
OGE 8070 N C	7864.N1.80703.11C	Электр	800	700	280	400 В/3 NPE 50/60 Гц	9 кВт	Chrome / Krom	

OLG 8070 CE-1783

Lavastone Grills

Лавовые грили

- Micro perforated stainless steel efficient burners optimize cooking experience
- Height adjustable and removable “V” shaped stainless steel grates channel the excess fat into fat collection drawer
- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Piezo spark ignition
- Flame failure safety devices
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking and easy cleaning

- **Эффективные конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали способствуют оптимизации процесса приготовления пищи**
- **Съемные V-образные решетки с регулируемой высотой из нержавеющей стали направляют излишки жира в поддон для сбора жира**
- **Зоны нагрева с независимым управлением для максимальной универсальности**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Предохранительные устройства на случай затухания пламени**
- **Большой поддон для сбора жира в передней части для непрерывного приготовления пищи и легкой чистки**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
GAS **OLG 4070**	7864.N1.40703.12	Газовая	400	700	280	7 кВт	
GAS **OLG 8070**	7864.N1.80703.20	Газовая	800	700	280	14 кВт	

ODG 8070 CE-1783

Chargrills

Грили

- Independently controlled heat zones for maximum versatility
- Sturdy one piece stainless steel splash guard and removable cast iron grids for ease of cleaning
- Large fat collection drawer on the front side for uninterrupted cooking
- Heavy duty cast iron char radians and flame arrestor broiling grates on each burner
- 130mm wide reversible cast iron grids for self-cleaning and level broiling
- Pitched grease trough in each grate to provide fat run-off and controls flare-ups

- **Зоны нагрева с независимым управлением для максимальной универсальности**
- **Прочное цельное ограждение от разбрызгивания жидкостей из нержавеющей стали и съемные чугунные решетки для легкой чистки**
- **Большой поддон для сбора жира в передней части для непрерывного приготовления пищи и легкой чистки**
- **Высокопрочные чугунные радианы для углей и огнезащитные решетки на каждой конфорке**
- **Чугунные двусторонние решетки шириной 130 мм для самоочистки и равномерного обжаривания**
- **Наклон для стекания масла в каждой решетке для обеспечения отвода жира и контроля над воспламенением**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ B	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
GAS **ODG 8070**	7864.N1.80703.70	Газовая	800	700	280	20 кВт	

OFEI 8070

Gas & Electric Fryers
Газовые и электрические фритюрницы

- Durable stainless steel external panels
- AISI 304 stainless steel monoblock fryer tank with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Tank capacity of 12 liters
- Oil expansion recess incorporated in the top
- Continuous seal of the tank to the top by robotic welding
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C
- Supplied with 1 full size basket per each tank
- Safety thermostat with manual reset
- Stainless steel burners and piezzo spark ignition on gas models
- Armored heating elements with low power density ensures optimum service life for the oil
- Heating element can rotate by 90° for ease of cleaning on electric models
- Easy and safe draining with drain pipe with push and turn safety mechanism, located on the front panel

- **Прочные внешние панели из нержавеющей стали**
- **Бак фритюрницы цельнотянутый из нержавеющей стали AISI 304 со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены**
- **Бак емкостью 12 литров**
- **Защитный уклон со стороны пользователя предотвращает разбрызгивание масла**
- **Непрерывное уплотнение бака с верхней частью за счет роботизированной сварки**
- **Терморегулирование температуры масла до максимум 190°C**
- **Поставляется с 1 полноразмерной корзиной для каждого бака**
- **Предохранительное термореле с функцией ручного сброса**
- **Конфорки из нержавеющей стали и пьезоэлектрическое зажигание на газовых моделях**
- **Нагревательные элементы в защитном кожухе низкой плотностью энерговыделения обеспечивают оптимальный срок службы для масла**
- **Нагревательный элемент может вращаться на 90°, что обеспечивает легкую чистку электрических моделей**
- **Легкий и безопасный слив с помощью сливной трубки с предохранительным нажимно-поворотным механизмом, расположенной на передней панели**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE FİYAT
GAS **OFGI 4070**	7856.N1.40703.03	400	700	280	-	10 кВт	
GAS **OFGI 8070**	7856.N1.80703.13	800	700	280	-	20 кВт	
EL **OFEI 4070**	7856.N1.40703.11	400	700	280	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	11 кВт	
EL **OFEI 8070**	7856.N1.80703.11	800	700	280	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	22 кВт	

OME 4070

Electric Pasta Cooker
Электрическая макароноварка

- Stainless steel deep drawn water basin with rounded corners for ease of cleaning and better hygiene
- Continuous seal of the water basin to the top by robotic welding
- High outputs of pasta with 20liters water basin capacity
- Starch removal to keep water fresh for longer and to ensure perfect results
- Drainage surface is provided on which baskets can be placed for draining
- Cold water inlet provided with solenoid valve and a spout
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- High efficient armored heating elements located inside the tank for rapid heat up on electric models

- **Цельнотянутая емкость для воды из нержавеющей стали со скругленными углами для легкой чистки и повышения гигиены**
- **Непрерывное уплотнение емкости для воды с верхней частью за счет сварки роботом роботизированной сварки**
- **Высокая производительность приготовления макаронных изделий с 20-литровой емкостью для воды**
- **Удаление крахмала с целью долгого поддержания свежести воды и обеспечения отличных результатов**
- **Поверхность для слива, на которую могут быть помещены емкости для слива**
- **Впускное отверстие для горячей или холодной воды с электромагнитным клапаном и желобом**
- **Быстрый и легкий слив за счет поворотного переключателя с ручным управлением на передней панели**
- **Высокоэффективные нагревательные элементы в защитном кожухе, расположенные внутри бака, для быстрого нагрева на электрических моделях**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
EL **OME 4070**	7858.N1.40703.11	Газовая	400	700	280	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	5.5 кВт	

OPE 4070

Electric Chip Scuttle

Электрический тепловой модуль для картофеля

- Recommended for use in combination with a fryer to allow excess oil to drip in the basin
- Increased holding time with infrared heating element on the back side of the unit
- Perforated false bottom shaped for easy food collection.

- **Рекомендуется для использования в сочетании с фритюрницей, чтобы излишки масла могли капать в емкость**
- **Увеличенное время выдержки с помощью инфракрасного нагревательного элемента на задней части устройства**
- **Перфорированное двойное дно, форма которого обеспечивает легкий сбор пищи.**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE FİYAT
OPE 4070	7831.N1.40703.01	Электр	400	700	280	230 В / NPE 50 / 60 Гц	1 кВт	

OBE 4070

Gas & Electric Bain Marie

Газовые и электрические мармиты

! GN containers are ordered seperately.
Гастроемкости заказываются отдельно.

- Used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water
- Manual water filling
- Continuous seal of the monoblock water basin to the top by robotic welding
- Easy and fast draining with manual rotary control on front panel
- Thermostatic regulation of water up to a maximum of 90°C with safety thermostat on electric models
- Silicone heating elements with thermal cutout positioned under the base of water basin
- Stainless steel burner located under the water basin for efficient and rapid heating on gas models
- Compatible with standard 1/1 gastronorm containers

- **Используется для хранения приготовленной пищи при температуре подачи с помощью горячей воды**
- **Ручная подача воды**
- **Непрерывное уплотнение цельнотянутой емкости для воды с верхней частью за счет роботизированной сварки**
- **Быстрый и легкий слив за счет поворотного переключателя с ручным управлением на передней панели**
- **Терморегулирование воды до максимум 90°C с помощью предохранительного термостата на электрических моделях**
- **Силиконовые нагревательные элементы с термопредохранителем расположенным под основанием емкости для воды**
- **Конфорка из нержавеющей стали, расположенная под емкостью для воды, для эффективного и быстрого нагрева на газовых моделях**
- **Совместима со стандартными гастроемкостями 1/1GN**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL/Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OBG 4070	7854.N1.40703.13	Газовая	400	700	280	-	2 кВт	
OBG 8070	7854.N1.80703.13	Газовая	800	700	280	-	4 кВт	
OBE 4070	7854.N1.40703.11	Электр	400	700	280	230 В / NPE 50 / 60 Гц	1 кВт	
OBE 8070	7854.N1.80703.11	Электр	800	700	280	230 В / NPE 50 / 60 Гц	2 кВт	

OTEI 60

Gas & Electric Boiling Pans
Газовые и электрические пищеварочные котлы

- Direct or indirect heating systems
- Round monoblock boiling pan suitable for cooking, sautéing and poaching
- Double skin lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob
- Chrome-plated draining valve with large athermic handle
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water
- Indirect Boiling pans
  - ► Uniformly heated in the base and side walls of the pan by integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C and a pressure of 0,4bar in the jacket.
  - ► Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
  - ► External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Micro perforated high performance stainless steel burners with flame failure device on gas models
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Incoloy armored heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat on electric models

- **Системы прямого и парового нагрева**
- **Круглый цельнотянутый варочный котел подходящий для приготовления пищи, тушения и припускания**
- **Двухслойная крышка с противовесом для легкого открытия**
- **Высококачественная термоизоляция котла для экономии электроэнергии**
- **Контроль электроэнергии с помощью ручки управления**
- **Хромированный сливной клапан с большой атермической ручкой**
- **Электромагнитный клапан и хромированный вертлюжный кран на поверхности для подачи горячей и холодной воды**
- **Варочные котлы парового нагрева**
  - ► **Равномерно нагреваются в основании и с боковых стенок котла за счет интегрально генерируемого насыщенного пара при температуре 110°C и давлении 0,4 бар в кожухе.**
  - ► **Предохранительный клапан с манометром для предотвращения избыточного давления пара в кожухе**
  - ► **Внешний клапан для вывода излишков воздуха, скопившегося в кожухе во время фазы нагрева, вручную**
- **Высокоэффективные конфорки с микроперфорацией из нержавеющей стали с аварийным устройством на случай затухания пламени на газовых моделях**
- **Электронная система зажигания, контролируемая визуально с помощью индикаторной лампы на передней части газовых моделей**
- **Нагревательные элементы, укрепленные за счет сплава Инколой, встроенные внутри полого основания кожуха, с предохранительным термостатом на электрических моделях**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	HEATING TYPE Тип нагрева	MODEL Модель	L/ Д	W/ Ш	H/ В	NET CAPACITY Подаваемое напряжение	SUPPLY VOLTAGE	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OTGI 60	7855.N1.80708.04	Indirect / Паровой	Газовая	800	700	850	60 л	230 В / NPE 50 / 60 Гц	11 кВт	
OTGD 60	7855.N1.80708.14	Direct / Прямой	Газовая	800	700	850	60 л	230 В / NPE 50 / 60 Гц	11 кВт	
OTEI 60	7855.N1.80708.01	Indirect / Паровой	Электр	800	700	850	60 л	400 В /3 NPE 50 / 60 Гц	9 кВт	

OTE 50

Gas & Electric Bratt Pans
Газовые и электрические
опрокидывающиеся сковороды

- High grade 8mm stainless steel thick bottom for corrosion resistance
- Optional 10mm thick duomat cooking surface with the combination of 2 different stainless steel for better thermal stability available on request
- Rounded corners for ease of cleaning
- Electronic ignition system visually controlled by indicator lamp on the front of gas models
- Safety system to cut off gas and heating if the pan is raised
- Safety thermostat to avoid overheating
- Thermostatic temperature control between 120-300°C on gas models and 50-300°C on electric models
- High quality thermal insulation for limited heat radiation and low energy consumption
- Lid with counter balanced mechanism for easy opening
- Manual wheel-operated or optional electrically controlled tilt mechanism
- Solenoid valve and chromed swivel tap on top to refill with hot and cold water.
- Stainless steel burners with flame failure device for optimized combustion on gas models
- Even heat distribution with armored heating elements under the cooking surface on electric models

- **Нижняя часть из нержавеющей стали высшего сорта толщиной 8 мм для коррозионной стойкости**
- **Дополнительная варочная поверхность толщиной 10 мм из нержавеющей стали 2 различных сортов для обеспечения лучшей термостойкости, по запросу**
- **Скругленные углы для легкой чистки**
- **Электронная система зажигания контролируемая визуально с помощью индикаторной лампы на передней части газовых моделей**
- **Предохранительная система для отключения газа и нагрева в случае подъема посуды**
- **Предохранительный термостат для предупреждения перегрева**
- **Температурный контроль в диапазоне 120-300°C на газовых моделях и 50-300°C на электрических моделях**
- **Высококачественная термоизоляция для ограничения теплового излучения и сокращения потребления энергии**
- **Крышка с противовесом для легкого открытия**
- **Механизм наклона с ручным управлением с помощью колеса или дополнительно – с электрическим управлением**
- **Электромагнитный клапан и хромированный вертлюжный кран на поверхности для подачи горячей и холодной воды**
- **Конфорки из нержавеющей стали с аварийным устройством на случай затухания пламени для оптимизации сгорания на газовых моделях**
- **Равномерное распределение тепла за счет нагревательных элементов с защитным покрытием под варочной поверхностью на электрических моделях**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	NET CAPACITY Емкость нетто	SUPPLY VOLTAGE Подаваемое напряжение	POWER Мощность	PRICE ЦЕНА
OTG 50	7867.N1.80708.04	Газовая	800	700	850	50 л	230 В / NPE 50 / 60 Гц	13 кВт	
OTE 50	7867.N1.80708.01	Газовая	800	700	850	50 л	400 В / 3 NPE 50 / 60 Гц	7.5 кВт	

OAT 8070
Worktops
Рабочие поверхности

- Stainless steel work top
- Compatible with other 700 series appliances
- Heavy duty internal frame

- **Рабочая поверхность из нержавеющей стали**
- **Сочетается с другими приборами серии 700**
- **Высокопрочная внутренняя рама**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	NET CAPACITY Емкость нетто	PRICE ЦЕНА
OAT 4070	7911.N1.40703.00		400	700	280		
OAT 8070	7911.N1.80703.00		800	700	280		

ODK 8070
Base Cupboards
Подставки

- Open base cupboards with door option
- Large base compartment for storage of pots, pans, etc.
- Double skin doors with ergonomic handle and magnetic lock to provide maximum comfort and hygiene

- **Подставки открытого типа, опционально со шкафом**
- **Большое отделение в основании для хранения кастрюль, сковород и т.д.**
- **Двухслойные дверцы с эргономичной ручкой и магнитным замком для обеспечения максимального комфорта и гигиены**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	TYPE/ ТИП	PRICE ЦЕНА
ODK 4070	7876.N1.40705.00	400	700	570	с дверцей	
ODK 8070	7876.N1.80705.00	800	700	570	с дверцей	
OD 4070	7876.N1.40705.10	400	700	570	без дверцы	
OD 8070	7876.N1.80705.10	800	700	570	без дверцы	

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OFG 4065
Single Gas Fryer Over Bench With Double Burner
Газовая фритюрница настольная с одной секцией и двойной конфоркой

OFG 7065
Double Gas Fryer Over Bench With Double Burner
Газовая фритюрница настольная с двумя секциями и двойной конфоркой

- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Safety thermostat
- Monoblock frying tank
- Thermostatic regulation of oil temperature
- Natural Gas or LPG Compatible
- Drain pipe with push and turn safety mechanism
- Piezo ignition
- Pilot light
- Safety gas valve with thermocouple
- Hygienic
- French fries production capacity:
  4065…14kg/hr
  7065…14+14 kg/hr
- Frying time 3,5 minutes

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкость в чистке**
- **Регулируемые ножки**
- **Предохранительный термостат**
- **Цельнотянутый бак для жарки**
- **Регулирование температуры масла с помощью термостата**
- **Совместима с природным или сжиженным газом**
- **Сливная трубка с нажимно-поворотным предохранительным механизмом**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Постоянно горящий фитиль**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Гигиеничная**
- **Возможности изготовления картофеля-фри:**
  4065... 14 кг/ч
  7065... 14+14 кг/ч
- **Время жарки во фритюре 3,5 минуты**

Gas Fryers Over Bench / Газовые фритюрницы настольные

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	CAP./ Емкость	WEI. Вес нетто.	Объем, м³	PRICE Цена
OFG 7065 газ. фритюрница	7856.80653.14	Газовая	800	650	300	4x3.5=14 кВт	110° - 190°	12 л + 12 л	32 кг	0.3 m^3	
OFG 4065 газ. фритюрница	7856.40653.04	Газовая	400	650	300	2x3.5=7 кВт	110° - 190°	12 л	20 кг	0.19 m^3	

OFA 4065
Single Electric Fryer Over Bench
Электрическая фритюрница настольная с одной секцией

OFA 7065
Double Electric Fryer Over Bench
Электрическая фритюрница настольная с двумя секциями

- Stainless steel external panels
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Monoblock frying tank
- Thermostatic regulation of oil temperature
- Safety thermostat
- Safety switch
- Drain pipe with push and turn safety mechanism
- Hygienic
- French fries production capacity:
  4065…14kg/hr
  7065…14+14 kg/hr
- Frying time 3 minutes

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкость в чистке**
- **Регулируемые ножки**
- **Цельнотянутый бак для жарки**
- **Регулирование температуры масла с помощью термостата**
- **Предохранительный термостат**
- **Предохранительный переключатель**
- **Сливная трубка с нажимно-поворотным предохранительным механизмом**
- **Гигиеничная**
- **Возможности изготовления картофеля-фри:**
  4065... 14 кг/ч
  7065... 14+14 кг/ч
- **Время жарки во фритюре 3 минуты**

Electrical Fryers With Lift Up Heating Elements / Электрические фритюрницы с подъемными нагревательными элементами

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер	CAP./КАР.	VOL./ GER.	WEI. net / AĞI.	Объем, м³	PRICE FİYAT
OFA 7065 эл. фритюрница	7856.70653.21	Электр	700	650	300	14.5 кВт	60° - 190°	8 л + 8 л	400В / 50Hz.	27 кг	0.29 m^3	
OFA 4065 эл. фритюрница	7856.40653.11	Электр	400	650	300	7.2 кВт	60° - 190°	8 л	400В / 50Hz.	17 кг	0.19 m^3	

OMF 4065

Electric Pasta Cooker Over Bench

Электрическая настольная макароноварка

- **Stainless steel external panels**
- **Ergonomic design**
- **Easy to clean**
- **Adjustable legs**
- **Monoblock water basin with a capacity of 20L**
- **Water inlet tap**
- **Heat up (20-100°C)18 min**
- **Production capacity 13kg/hr**
- **Cooking time 5-10 min**

- Наружные панели из нержавеющей стали
- Эргономичный дизайн
- Легкость в чистке
- Регулируемые ножки
- Цельнотянутая емкость для воды объемом 20 л
- Впускной водяной кран
- Нагрев до (20-100°C) 18 минут
- Производительность 13 кг/ч
- Время приготовления 5-10 мин

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	VOL./ Емкость	CAP./ Вес нетто	WEI. net / AĞI.	Объем, м^3	PRICE Цена
OMF 4065 МАКАРОНОВАРКА	7858.40653.11	Электр	400	650	300	5.5 кВт	110°	400 В/ 50 Гц	20 л	19 кг	0.19 m^3	

- **Stainless steel external panels**
- **Ergonomic design**
- **Easy to clean**
- **Adjustable legs**
- **Porcelain heating element**

- Наружные панели из нержавеющей стали
- Эргономичный дизайн
- Легкость в чистке
- Регулируемые ножки
- Фарфоровый нагревательный элемент

OPD 4065

Electric French Fry Warmer Over Bench

Тепловой модуль для картофеля настольный

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
OPD 4065 Тепловой модуль	7831.40653.01	Электр	400	650	300	1 кВт	65°	220V-240В / 50 Гц	15 кг	0.19 m^3	

OGPG 4065 PS
Single Gas Grill Plate Over Bench
Газовая жарочная поверхность
односекционная настольная

OGPG 7065 1/2 N PS
Double Gas Grill Plate Over Bench
Газовая жарочная поверхность
двухсекционная настольная

- Stainless steel external panels
- Natural Gas or LPG compatible
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Thermostatic temperature control between 100-300°C
- High performance
- Independently controlled cooking zones with two gas valves
- Even heat distribution on the cooking surface
- Piezo ignition
- Removable fat collection drawer
- Heat up (20-200°C)12 min
- Cooking area:
  4065…19 dm2
  7065…34 dm2
- Hamburger production capacity (Meat Ø100):
  4065…12 kg/hr
  7065…24 kg/hr
- Cooking time 6 minutes
- Optional hard chrome coated cooking surface

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Совместима с природным или сжиженным газом**
- **Выбор варочных поверхностей: гладкая, наполовину или полностью рифленая**
- **Постоянно горящий фитиль**
- **Легкость в чистке**
- **Регулируемые ножки**
- **Регулирование температуры с помощью термостата в диапазоне 100-300°C**
- **Высокая производительность**
- **Жарочные зоны с независимым управлением с двумя газовыми клапанами**
- **Равномерное распределение тепла на жарочной поверхности**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Съемный поддон для сбора жира**
- **Нагрев до (20-200°C) 12 мин.**
- **Зона приготовления пищи:**
  4065...19 дм2
  7065...34 дм2
- **Возможности производства гамбургеров (мясо Ø100):**
  4065...12 кг/ч
  7065…24 кг/ч
- **Время приготовления 6 минут**
- **Хромированная жарочная поверхность (опционально)**

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / *Жарочная поверхность двухсекционная (рифленая)*										
OGPG 7065 N PS ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.13	GAS Газовая	700	650	300	2x6=12 кВт	100° - 300°	47 кг	0.29 m³	
OGPG 7065 N PS ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.13C	GAS Газовая	700	650	300	2x6=12 кВт	100° - 300°	47 кг	0.29 m³	
Double Grill Pl. Ov. B. (SmoothGroove) / *Жарочная поверхность двухсекционная (гладкая/рифленая)*										
OGPG 7065 1/2N PS ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.16	GAS Газовая	700	650	300	2x6=12 кВт	100° - 300°	47 кг	0.29 m³	
OGPG 7065 1/2N PS ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.16C	GAS Газовая	700	650	300	2x6=12 кВт	100° - 300°	47 кг	0.29 m³	
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / *Жарочная поверхность двухсекционная (гладкая)*										
OGPG 7065 PS ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.19	GAS Газовая	700	650	300	2x6=12 кВт	100° - 300°	47 кг	0.29 m³	
OGPG 7065 PS ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.19C	GAS Газовая	700	650	300	2x6=12 кВт	100° - 300°	47 кг	0.29 m³	
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / *Жарочная поверхность односекционная (рифленая)*										
OGPG 4065 N PS ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.03	GAS Газовая	400	650	300	6 кВт	100° - 300°	29 кг	0.19 m³	
OGPG 4065 N PS ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.03C	GAS Газовая	400	650	300	6 кВт	100° - 300°	29 кг	0.19 m³	
Single Grill Plate Over Bench / *Жарочная поверхность односекционная (гладкая)*										
OGPG 4065 PS ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.06	GAS Газовая	400	650	300	6 кВт	100° - 300°	29 кг	0.19 m³	
OGPG 4065 PS ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.06C	GAS Газовая	400	650	300	6 кВт	100° - 300°	29 кг	0.19 m³	

PLATE 39.5 x 48.5 cm.
PLATE 69.5 x 48.5 cm.
Hard chrome coated
Sert krom kaplama
Hard chrome coated
Sert krom kaplama
Hard chrome coated
Sert krom kaplama
Hard chrome coated
Sert krom kaplama

OGP 7065 1/2 N

Double Electric Grill Plate Over Bench

Электрическая жарочная поверхность двухсекционная настольная

OGP 4065

Single Electric Grill Plate Over Bench

Электрическая жарочная поверхность односекционная настольная

- Stainless steel external panels
- Choice of cooking surface: Smooth ,half ribbed or fully ribbed versions are available
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Thermostatic temperature control between 50-300°C
- High performance
- Independently controlled cooking zones
- Even heat distribution on the cooking surface
- Removable fat collection drawer
- Heat up (20-200°C)12 min
- Cooking area:
  4065…19dm2
  7065…34dm2
- Hamburger production capacity (Meat Ø100):
  4065…12kg/hr
  7065…24kg/hr
- Cooking time 6 minutes
- Optional hard chrome coated cooking surface

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Выбор жарочных поверхностей: гладкая, наполовину или полностью рифленая**
- **Легкость в чистке**
- **Регулируемые ножки**
- **Регулирование температуры с помощью термостата в диапазоне 50-300°C**
- **Высокая производительность**
- **Жарочные зоны с независимым управлением**
- **Равномерное распределение тепла на жарочной поверхности**
- **Съемный поддон для сбора жира**
- **Нагрев до (20-200°C) 12 мин.**
- **Зона приготовления пищи:**
  4065...19 дм2
  7065...34 дм2
- **Возможности производства гамбургеров (мясо Ø100):**
  4065...12 кг/ч
  7065…24 кг/ч
- **Время приготовления 6 минут**
- **Хромированная жарочная поверхность (опционально)**

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощн ость	TEMP./ Темпер.	VOL./ Напря жение	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Жарочная поверхность двухсекционная (рифленая)											
OGP 7065 N ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.11	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	45 кг	0.29 m³	
OGP 7065 N C ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.11C	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	45 кг	0.29 m³	
Double Grill Pl. Ov. B. (SmoothGroove) / Жарочная поверхность двухсекционная (гладкая, рифленая)											
OGP 70651/2N ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.14	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	45 кг	0.29 m³	
OGP 70651/2N C ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.14C	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	45 кг	0.29 m³	
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Жарочная поверхность двухсекционная (гладкая)											
OGP 7065 ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.17	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	45 кг	0.29 m³	
OGP 7065 C ДВ. ЖАР. ПОВ.	7864.70653.17C	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	45 кг	0.29 m³	
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Жарочная поверхность односекционная (рифленая)											
OGP 4065 N ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.01	Электр	400	650	300	4.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	28 кг	0.19 m³	
OGP 4065 N C ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.01C	Электр	400	650	300	4.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	28 кг	0.19 m³	
Single Grill Plate Over Bench / Электрическая жарочная поверхность односекционная настольная											
OGP 4065 ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.04	Электр	400	650	300	4.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	28 кг	0.19 m³	
OGP 4065 C ОДН. ЖАР. ПОВ	7864.40653.04C	Электр	400	650	300	4.5 кВт	50° - 300°	400В / 50Гц	28 кг	0.19 m³	

PLATE 39.5 x 48.5 cm.

PLATE 69.5 x 48.5 cm.

Hard chrome coated
Sert krom kaplama

Hard chrome coated
Sert krom kaplama

Hard chrome coated /
Sert krom kaplama

Hard chrome coated /
Sert krom kaplama

Hard chrome coated /
Sert krom kaplama

OSOG 4065 PS

Gas Cooker With Two Burners Over Bench

Газовая плита с двумя конфорками настольная

OSOG 6065 PS

Gas Cooker With Four Burners Over Bench

Газовая плита с четырьмя конфорками настольная

- Stainless steel external panels
- Safety gas valve with thermocouple
- Natural Gas or LPG compatible
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Piezo ignition
- Ergonomic design
- Aluminium burners

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Совместим с природным или сжиженным газом**
- **Постоянно горящий фитиль**
- **Легкость в чистке**
- **Регулируемые ножки**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Эргономичный дизайн**
- **Алюминиевые конфорки**

Cooker With Four Burner Over Bench / Газовая плита с четырьмя конфорками настольная

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL/ Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
GAS **OSOG 6065 PS** ЧЕТЫРЕ КОНФОРКИ	7865.60653.25	GAS Газовая	600	650	300	2x3.8+2x3=13.6 кВт	26 кг	0.29 m^3	

Cooker With Double Burner Over Bench / Газовая плита с двумя конфорками настольная

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL/ Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
GAS **OSOG 4065 PS** ДВЕ КОНФОРКИ	7865.40653.23	GAS Газовая	400	650	300	3+3.8=6.8 кВт	20 кг	0.19 m^3	

OSOG 8065 P

Gas Cooker With Four Burners Over Bench

Газовая плита с четырьмя конфорками настольная

OSOG 4065 P

Gas Cooker With Two Burners Over Bench

Газовая плита с двумя конфорками настольная

- Stainless steel external panels
- Safety gas valve with thermocouple
- Natural Gas or LPG compatible
- Pilot light
- Easy to clean
- Adjustable legs
- Piezo ignition
- Ergonomic design
- Cast iron burners

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Совместим с природным или сжиженным газом**
- **Постоянно горящий фитиль**
- **Легкость в чистке**
- **Регулируемые ножки**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Эргономичный дизайн**
- **Чугунные конфорки**

Gas Cooker / Газовая плита

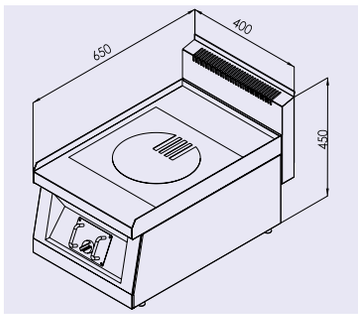
TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
GAS **OSOG 8065 P**	7865.80653.35	GAS Газовая	800	650	300	4x4=16 кВт	44 кг	0.33 m^3	
GAS **OSOG 4065 P**	7865.40653.33	GAS Газовая	400	650	300	2x4=8 кВт	25 кг	0.19 m^3	

OSO 6065
Electric Cooker With Four Hot Plates Over Bench
Электрическая настольная плита с четырьмя конфорками

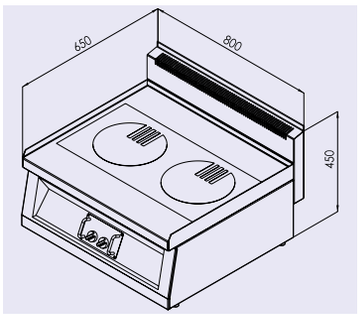
- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Cast iron heating element
- Temperature control with 6 position selector switch
- Adjustable legs
- Ergonomic design

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Легкость в чистке**
- **Гигиеничный**
- **Чугунный нагревательный элемент**
- **Регулирование температуры с помощью 6-позиционного селекторного переключателя**
- **Регулируемые ножки**
- **Эргономичный дизайн**

OSO 4065
Electrical Cooker With Double Hot Plates Over Bench
Электрическая плита с двумя конфорками настольная



OIN 4065
Induction Cooker
Индукционная плита



OIN 8065
Induction Cooker
Индукционная плита

Cooker With Four Hot Plates Over Bench / Электрическая плита с четырьмя конфорками настольная

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	VOL./ Напряже ние	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
OSO 6065 ЧЕТЫРЕ КОНФОРКИ	7865.60653.14	Электр	600	650	300	4x2.6=10.4 кВт	450°	400В / 50 Гц	29 кг	0.29 m³	

4x2.6 (Ø 22 cm)=10.4 kW

Cooker With Double Hot Plates Over Bench / Электрическая плита с двумя конфорками настольная

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	VOL./ Напряже ние	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
OSO 4065 ДВЕ КОНФОРКИ	7865.40653.12	Электр	400	650	300	2x2.6=5.2 кВт	450°	400В / 50 Гц	16 кг	0.19 m³	

2x2.6 (Ø 22 cm)=5.2 kW

Induction Cooker / Индукционная плита

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	VOL./ Напряже ние	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
OIN 4065	7865.40653.IN	Электр	400	650	300	3.5 кВт	30 - 260 °C	220-240В / 50 Гц	-	0.21 m³	
OIN 8065	7865.80653.IN	Электр	800	650	300	2x3.5 кВт	30 - 260 °C	400В / 50 Гц	-	0.38 m³	

1 x 3.5 kW

2 x 3.5 kW

OLIG 4065 PA

Gas Lavastone Grill Over Bench

Лавовый гриль настольный

OLIG 7065 PA

Gas Lavastone Grill Over Bench

Лавовый гриль настольный

Standart `V` Type

Стандартная V-образная

- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Safety gas valve with thermocouple
- Natural Gas or LPG compatible
- Adjustable legs
- Piezo ignition
- Pilot light
- Ergonomic design
- Removable fat collection drawer
- Height adjustable and removable “V” shaped stainless steel grates
- Optional hinged grate to prevent fat dripping and flare-ups

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Легкость в чистке**
- **Гигиеничная**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Совместим с природным или сжиженным газом**
- **Регулируемые ножки**
- **Пьезоэлектрическое зажигание**
- **Постоянно горящий фитиль, эргономичный дизайн**
- **Съемный поддон для сбора жира**
- **Съемные V-образные решетки из нержавеющей стали с регулируемой высотой**
- **Наклон для стекания в каждой решетке для обеспечения отвода жира и контроля над воспламенением**

NEW

Patented

Optional: Avoid flame by optional hinged fat flame stopper

Дополнительно: Возможность избежать воспламенения за счет дополнительного пламегасителя

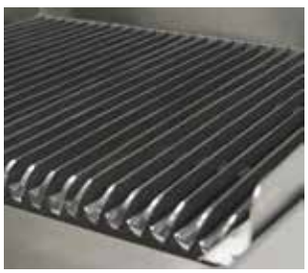
Lavastone Grill / Лавовый гриль

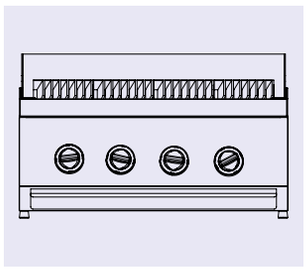
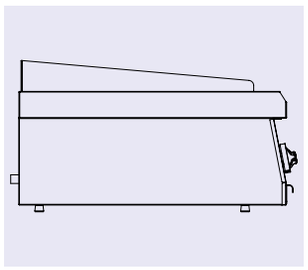
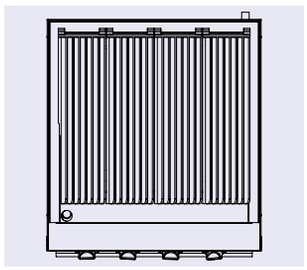
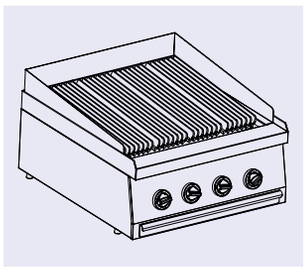
TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL/ Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
OLIG 7065 PA ЛАВОВЫЙ ГРИЛЬ	7864.70653.20	GAS Газовая	700	650	300	2x7=14 кВт	54 kg.	0.29 m^3	
OLIG 4065 PA ЛАВОВЫЙ ГРИЛЬ	7864.40653.12	GAS Газовая	400	650	300	7 кВт	29 kg.	0.19 m^3	

ODIG 6065 CE-1783
Chargrill
Гриль

- Stainless steel external panels
- Easy to clean
- Hygienic
- Heavy duty
- Natural Gas or LPG compatible
- Water tray to prevent smell
- Pilot light
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean grill surface
- Cast iron protection over each burner
- Optional cooking grid with round rods

- **Наружные панели из нержавеющей стали**
- **Легкость в чистке**
- **Гигиеничный**
- **Повышенной эксплуатационной надежности**
- **Совместим с природным или сжиженным газом**
- **Поддон с водой для предотвращения запаха**
- **Постоянно горящий фитиль**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Легкая в чистке поверхность**
- **Чугунная защитная панель над каждой конфоркой**
- **Дополнительная решетка для приготовления пищи с круглыми стержнями**



Chargrill / Гриль

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL/ МОДЕЛЬ	Dimension / Размеры (mm)			Power Мощность (kW-кВт)	Gas Consuption Потребление газа, m^3/ч-m^3/h	Gas Inlet Con. Соединение на впуске газа	PRICE ЦЕНА
			L/Д	W/Ш	H/В				
ODIG 6065	7864.60653.70	Газовая	600	650	370	16	2.12	1/2 ”	
ODIG 6075	7864.60753.70	Газовая	600	750	370	20	2.12	1/2 ”	
ODIG 8075	7864.80753.70	Газовая	800	750	400	25	2.65	3/4 ”	
ODIG 9090	7864.90902.70	Газовая	900	900	450	30	3.18	3/4 ”	
ODIG 12090	7864.12902.70	Газовая	1200	900	450	40	4.24	3/4 ”	

OKTEI 60

Indirect Boiling Pan

Пищеварочный котел парового нагрева

Monoblock Bowl
Цельнотянутый варочный котел

- Indirect heating systems
- Round monoblock boiling pan
- Lid with counter balanced mechanism for easy opening
- High quality thermal insulation of the pan for energy saving
- Energy regulation through a control knob on the front panel
- Draining valve on the front
- Safety valve with manometer to avoid overpressure of the steam in the jacket
- External valve to evacuate manually excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Heating elements fitted inside the jacket cavity base with safety thermostat

- **Система парового нагрева**
- **Круглый цельнотянутый варочный котел**
- **Крышка с противовесом для легкого открытия**
- **Высококачественная термоизоляция котла для экономии электроэнергии**
- **Контроль электроэнергии с помощью ручки управления на передней панели**
- **Сливной клапан в передней части**
- **Предохранительный клапан с манометром для предупреждения чрезмерного давления пара во время фазы нагрева**
- **Внешний клапан для вывода излишков воздуха, скопившегося в кожухе во время фазы нагрева, вручную**
- **Нагревательные элементы, встроенные внутри полого основания кожуха, с предохранительным термостатом**

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL/ Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	VOL./ Напряж.	CAP./ Емкость	WEI. Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE FİYAT
EL **OKTEI 60** ПАРОВОЕ НАГР.	7855.07065.01	Электр	700	650	850	9 кВт	400В / 50 Гц	60 л	84 кг	0.78 m^3	

Гостиница Hilton, Абу-Даби

OFOG 7065 P

Gas Range With Oven

Газовая плита с духовым шкафом

OFOG 8065 P

Gas Range With Oven

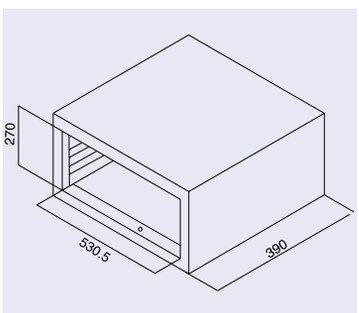
Газовая плита с духовым шкафом

- Stainless steel body
- Safety gas valve with termocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- GN 1/1 oven size
- Available for LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Oven thermostat adjustment from 100°C to 300°C
- Oven shelves are removable
- Pilot flame
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Легкость в чистке**
- **Гигиеничная**
- **Размер духового шкафа GN 1/1**
- **Версии для сжиженного и природного газа**
- **Долгий срок службы**
- **Чугунные подставки повышенной эксплуатационной надежности**
- **Регулирование температуры в духовом шкафу с помощью термостата от 100°C до 300°C**
- **Полки духового шкафа съемные**
- **Постоянно горящий фитиль**
- **Эргономичный дизайн**
- **Изолированный духовой шкаф**
- **Съемная рамка для полок (решеток) размером GN 1/1**

Gas ranges can be used both with electrical and gas oven.

Газовые плиты могут быть использованы как с электрическими, так и газовыми духовыми шкафами



Oven Dimension GN 1/1

Размер духового шкафа GN 1/1

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	BURNER Конфорка, кВт	OVEN Дух. шк. кВт	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
OFOG 7065 P Плита	7865.07658.00	GAS Газовая	700	650	850	2x3+2x3.8	5	18.6 кВт	71 кг	0.69 m^3	
OFOG 8065 P Плита	7865.08658.10	GAS Газовая	800	650	850	4x4	5	21 кВт	105 кг	0.77 m^3	

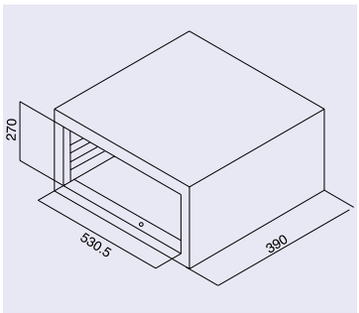
OFO 7065 14.4

Electrical Range

Электрическая плита

Oven Dimension GN 1/1

Размер духового шкафа GN 1/1



Electrical ranges can be used both with gas and electrical oven.

Электрические плиты могут быть использованы как с электрическими, так и газовыми духовыми шкафами

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- GN 1/1 oven size
- Cast iron heating element
- 6 position switch to control resistance
- Adjustable legs
- Long life
- Oven thermostat adjustment from 50°C to 300°C
- Oven top resistance can be operated together seperately
- Oven shelves are removable
- Ergonomic design
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Легкость в чистке**
- **Гигиеничная**
- **Размер духового шкафа GN 1/1**
- **Чугунный нагревательный элемент**
- **6-позиционный переключатель для регулирования опротивления**
- **Регулируемые ножки**
- **Долгий срок службы**
- **Регулирование температуры в духовом шкафу с помощью термостата от 50°C до 300°C**
- **Верхним нагревателем духового шкафа можно управлять вместе с нижним и по отдельности**
- **Полки духового шкафа съемные**
- **Эргономичный дизайн**
- **Изолированный духовой шкаф**
- **Съемная рамка для полок (решеток) размером GN 1/1**

4x2.6(Ø 22 cm)+4(Oven/Finn)= 14.4 kW

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	WEI. Вес нетто	IN.VOL./ Напряж.	Объем, м^3	PRICE Цена
OFO 7065 14.4 Плита	7865.07658.02	Электр	700	650	850	4x2.6=14.4 кВт	450°	73 кг	400В / 50 Гц	0.69 m^3	

OSBG 7065
Gas Sauce Bain-Marie Over Bench
Газовый мармит настольный

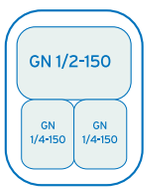
OSBG 4065
Gas Sauce Bain-Marie Over Bench
Газовый мармит настольный

OSB 4065
Electrical Sauce Bain-Marie
Электрический мармит настольный

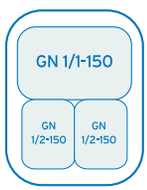
OSB 7065
Electrical Sauce Bain-Marie Over Bench
Электрический мармит настольный

- Easy to clean
- Stainless Steel body
- Hygienic
- Stainless Steel burner(for gas models)
- Piezoelectric ignition(for gas models)
- Safety gas valve with thermocouple (for gas models)
- Available for LPG or Natural Gas (for gas models)
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Long life
- All models are supplied with water drainage

- **Легкость в чистке**
- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Гигиеничная**
- **Конфорка из нержавеющей стали (для газовых моделей)**
- **Пьезоэлектрическое зажигание (для газовых моделей)**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой (для газовых моделей)**
- **Версии для сжиженного и природного газа (для газовых моделей)**
- **Эргономичный дизайн**
- **Регулируемые ножки**
- **Долгий срок службы**
- **Все модели поставляются со сливом для воды**



OSB 4065
OSBG 4065



OSB 7065
OSBG 7065

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
Sauce Bain Marie Over Bench / *Газовый мармит настольный*									
OSBG 7065 Мармит	7854.70653.13	GAS Газовая	700	650	300	2.5 кВт	33 кг	0.29 m^3	
Sauce Bain Marie Over Bench / *Газовый мармит настольный*									
OSBG 4065 Мармит	7854.40653.13	GAS Газовая	400	650	300	1.5 кВт	19 кг	0.19 m^3	

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP./ Темпер.	WEI. Вес нетто	VOL./Напряж.	Объем, м³	PRICE Цена
Sauce Bain Marie Over Bench / *Электрический мармит настольный*											
OSB 7065 Мармит	7854.70653.11	Электр	700	650	300	2 кВт	30 - 90°	32 кг	220В-240В/50Гц	0.29 m^3	
Sauce Bain Marie Over Bench / *Электрический мармит настольный*											
OSB 4065 Мармит	7854.40653.11	Электр	400	650	300	1 кВт	30 - 90°	18 кг	220В-240В/50Гц	0.19 m^3	

OAT 7065
Working Bench
Рабочая поверхность

OAT 4065
Working Bench
Рабочая поверхность

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Adjustable legs

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Гигиеничная**
- **Долгий срок службы**
- **Регулируемые ножки**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE ЦЕНА
OAT 7065 Рабочая поверхность	7911.70653.00	700	650	300	14 кг	0.29 m^3	
OAT 4065 Рабочая поверхность	7911.40653.00	400	650	300	9 кг	0.19 m^3	

Counter Type Cold Units
Холодильные столы

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Adjustable legs

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Гигиеничные**
- **Долгий срок службы**
- **Регулируемые ножки**

1420x600x600
2400x600x600

Standart Counter Type Refrigerators With Door For Cooking Lines / Холодильные столы с дверцами, для технологических линий

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Net Capacity Емкость нетто	Refrigeration Temp. Температура охлаждения	Total Power Итого мощность	IN.VOL./ Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	Электр	600	1420	600	101 л	-2 / +8 °C	0.51 кВт	220В/50 Гц	80 кг	0.89 m^3	
CTA 460.01 NTS	7919.36NTS.C1	Электр	600	1880	600	160 л	-2 / +8 °C	0.40 кВт	220В/50 Гц	112 кг	1.19 m^3	

NTS: Static refrigeration at regular temperature. / Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.
NTS: Статическое охлаждение при нормальной температуре

400x600x550mm

600x600x550mm
700x600x550mm
800x600x550mm

Underneath Cupboards
Подставки со шкафом

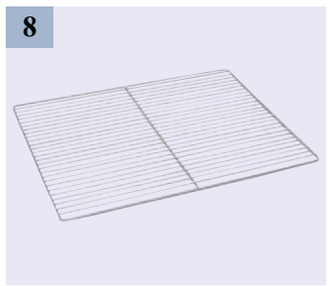
CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена	
7876.40605.00	400	600	550	11 кг	0.21 m^3		0.21 m^3
7876.60605.00	600	600	550	14 кг	0.30 m^3		0.30 m^3
7876.70605.00	700	600	550	16 кг	0.35 m^3		0.35 m^3
7876.80605.00	800	600	550	17 кг	0.39 m^3		0.39 m^3

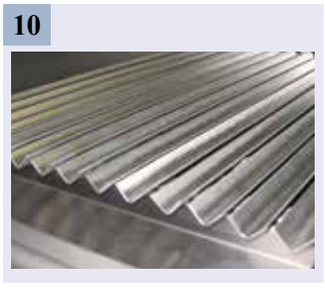
400x580x550 mm

600x580x550 mm
700x580x550 mm
800x580x550 mm

Underneath Benches
Подставки

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
7876.40605.10	400	580	550	8 kg.	0.21 m^3	
7876.60605.10	600	580	550	11 kg.	0.30 m^3	
7876.70605.10	700	580	550	13 kg.	0.35 m^3	
7876.80605.10	800	580	550	15 kg.	0.39 m^3	





* **2 pieces are necessary for one appliance.**
Для одного прибора необходимы 2 детали

** **Avoid flame by optional hinged fat flame stopper**
Возможность избежать воспламенения за счет дополнительного пламегасителя

Patented
Запатентовано

Accessories / Запатентовано

TYPE / ТИП	CODE / КОД	APPLIANCE / ПРИБОР		PRICE ЦЕНА
1-Basket/корзина	6260.00072.31	Gas fryer	Газовая фритюрница	
2-Basket/корзина	6260.00072.19	Elec. fryer	Электрическая фритюрница	
3-Basket/ корзина	0339.01313.01	Elec. pasta cooker	Электрическая макароноварка	
4-Sepet/корзина	0339.02808.01	Elec. pasta cooker	Электрическая макароноварка	
5-Oil tank filter/ фильтр масляного бака	6260.00072.12	Gas fryer	Газовая фритюрница	
6-Oil tank filter/ фильтр масляного бака	6260.00072.13	Elec. fryer	Электрическая фритюрница	
7-Flame reducer Подставка	2865.00009.01	Gas range	Газовая плита	
8-Shelf/полка	6019.00005.27	Elec. and gas range	Электрическая и газовая плита	
9-Join part/ соединительное приспособление	7380.59527.80	Appliances	Оборудование	
10-Grill решетка гриль	2864.65400.IZ IZ для 4065	Lavastone grill	Гриль	
10-Grill решетка гриль	2864.65700.IZ IZ для 7065	Lavastone grill	Гриль	
11-Basket корзина	0339.00013.01	Elec. pasta cooker	Электрическая макароноварка	
12-Grill решетка гриль	2864.65401.IZ IZ для 4075	Hinged fat flame stopper	Устройство предотвращения воспламенения жира	
12-Grill решетка гриль	2864.65701.IZ IZ для 8075	Hinged fat flame stopper	Устройство предотвращения воспламенения жира	

Gas Consumption / Расход газа

Product Code Код изделия	Product Description / Описание изделия	Type / Тип	Model Модель	L/Д	W/Ш	H/В	Дух. шк (кВт)	кВт	кКал/ч	БТЕ/ч	G20 (м3/ч)	G25 (м3/ч)	G30 (кг/ч)
7856.80653.14	Описание изделия	OFG 7065	GAS	800	650	300		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,1
7856.40653.04	Газовая фритюрница	OFG 4065	GAS	400	650	300		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.70653.13	Газовая фритюрница	OGPG 7065 N PS	GAS	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.70653.16	Жарочная поверхность	OGPG 7065 1/2 N PS	GAS	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.70653.19	Жарочная поверхность	OGPG 7065 PS	GAS	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.40653.03	Газовая фритюрница	OGPG 4065 N PS	GAS	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.40653.06	Жарочная поверхность	OGP 4065 PS	GAS	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.70653.13C	Газовая фритюрница	OGPG 7065 N PS	GAS	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.70653.16C	Газовая фритюрница	OGPG 7065 1/2 N PS	GAS	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.70653.19C	Газовая фритюрница	OGPG 7065 PS	GAS	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.40653.03C	Газовая фритюрница	OGPG 4065 N PS	GAS	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.40653.06C	Газовая фритюрница	OGPG 4065 PS	GAS	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7865.60653.25	Газовая плита с четырьмя конфорками настольная	OSOG 6065 PS	GAS	600	650	300		13.6	11.696	46.403	1,44	1,67	1,07
7865.40653.23	Газовая плита с двумя конфорками настольная	OSOG 4065 PS	GAS	400	650	300		6.8	5.848	23.202	0,72	0,84	0,53
7865.80653.35	Газовая плита с двумя конфорками настольная	OSOG 8065 P	GAS	800	650	300		16	13.760	54.592	1,69	1,97	1,26
7865.40653.33	Газовая плита с двумя конфорками настольная	OSOG 4065 P	GAS	400	650	300		8	6.880	27.296	0,85	0,98	0,63
7864.70653.20	Лавовый гриль	OLIG 7065 PA	GAS	700	650	300		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,1
7864.40653.12	Лавовый гриль	OLIG 4065 PA	GAS	400	650	300		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7854.70653.13	Газовый мармит	OSBG 7065	GAS	700	650	300		2.5	2.150	8.530	0,26	0,31	0,2
7854.40653.13	Газовый мармит	OSBG 4065	GAS	400	650	300		1.5	1.290	5.118	0,16	0,18	0,12
7855.07065.04	Пищеварочный котел парового нагрева	OKTGI 60	GAS	700	650	300		11	9.460	37.532	1,16	1,35	0,86
7855.07065.14	Пищеварочный котел парового нагрева	OKTGD 60	GAS	700	650	300		11	9.460	37.532	1,16	1,35	0,86
7867.07065.05	Газовая опрокидывающаяся сковорода	ODTG 30	GAS	700	650	300		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7865.07658.00	Газовая плита с духовым шкафом	OFOG 7065	GAS	700	650	850	5	18.6	15.996	63.463	1,96	2,28	1,46
7865.08658.10	Газовая плита с духовым шкафом	OFOG 8065 P	GAS	800	650	850	5	21	18.060	71.652	2,22	2,58	1,65
7864.60653.70	Гриль	ODIG 6065	GAS	600	650	450		20	17.320	68.240	2,12	2,46	1,57

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OSOG 4075 PA
Over Bench Cooker
Плита газовая настольная

OSOG 4040 P
Over Bench Cooker
Плита газовая настольная

OSO 4075
Cooker With Double Plate Over Bench
Электрическая плита настольная

OSO 4040
Cooker With Single Plate Over Bench
Электрическая плита настольная

Cooker With Single Burner Over Bench / Плиты с одной конфоркой настольные

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP./ Темп.	VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена	
GAS **OSOG 4040 P** одна конф.	7865.40402.01	GAS Газовая	400	400	145	4 кВт	-	-	11.45 kg.	0.03 m^3		
EL **OSO 4040** одна конф.	7865.40402.15	Электр	400	400	145	1.5 кВт	450°	220-240В / 50 Гц	8 kg.	0.03 m^3		(Ø18 cm)= 1.5 kW
EL **OSO 4040.1** одна конф.	7865.40402.26	Электр	400	400	145	2.6 кВт	450°	220-240В / 50 Гц	8 kg.	0.03 m^3		2.6 kW

Cooker With Double Burners Over Bench / Плиты с двумя конфорками настольные

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP./ Темп.	VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE FİYAT	
GAS **OSOG 4075 PA** две конф.	7865.80402.02	GAS Газовая	750	400	145	2x4=8 кВт	-	-	20 кг	0.06 m^3		
EL **OSO 4075** две конф.	7865.80402.15	Электр	750	400	145	2x1.5=3 кВт	450°	220-240В / 50 Гц	12 кг	0.06 m^3		2x1.5(Ø18 cm)=3kW
EL **OSO 4075.1** две конф.	7865.80402.26	Электр	750	400	145	2x2.6=5.2 кВт	450°	400В / 50 Гц	12 кг	0.06 m^3		2x2.6=5.2kW

OCGE 4075 1/2 N

Grill

Жарочная поверхность

OCGE 4040

Grill

Жарочная поверхность

Compact Line / Компактная линия

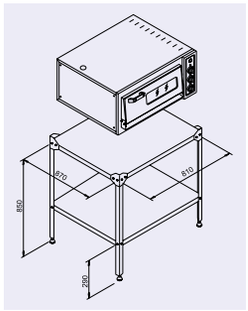
TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP./ Темпер.	WEI. Вес нетто	VOL./ Напряж.	Объем, м^3	PRICE ЦЕНА
OCGE 4040 жар. поверхность	7864.40401.04	Электр.	400	400	120	2 кВт	50-300	14 кг	220-240В / 50Гц	0.05 m^3	
OCGE 4075 1/2 N жар. поверхность	7864.75401.14	Электр.	750	400	120	4 кВт	50-300	25.7 кг	220-240В / 50Гц	0.1 m^3	

4+4 PIZZA OVEN
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ4+4

4 PIZZA OVEN
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ4

5+5 PIZZA OVEN
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ
5+5

5 PIZZA OVEN
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 5



COUNTER BENCH (DEMOUNTED)
ПОДСТАВКА (В РАЗОБРАННОМ СОСТОЯНИИ)

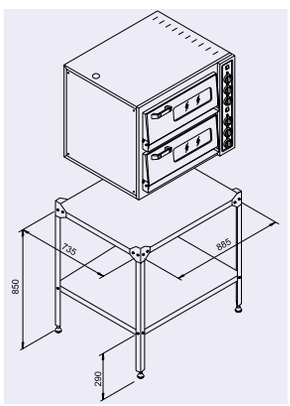
Counter Benches / Подставки

Demonted Code Код изделия в разобранном состоянии	Model Модель	Dimension Размер	Объем, м3	Price ЦЕНА
7911.86807.08	из нержавеющей стали	925x735x850mm для (5+5)	-	
7911.79738.08	из нержавеющей стали	925x735x850mm для (5+5)	-	
7911.12738.08	из нержавеющей стали	925x735x850mm для (5+5)	-	

CODE / КОД	MODEL Модель	CAP. / Емкость	DIM. / Размер	IN.DIM. / Вн. размер	POWER / Мощность	TEMP.RANGE Диапазон темп.	WEI. Вес нетто	Объем, м3	PRICE ЦЕНА
(5+5) Pizza Oven / *Печь для пиццы(5+5)*									
8890.P6262.02R	Электр	**5×5 пицц (24 см)**	890x720x760 mm	620x620 mm	230 - 400 В 10кВт (8x1250 Вт)	85-450 °C	119 кг	-	
(4+4) Pizza Oven / *Печь для пиццы(4+4)*									
8890.P5050.02R	Электр	**4×4 пиццы (24 см)**	800x640x500 mm	500x500 mm	230 - 400 В 6кВт (3x2000 Вт)	85-450 °C	70 кг	-	
(5) Pizza Oven / *Печь для пиццы(5)*									
8890.P6262.01R	Электр	**5 пицц (24 см)**	890x720x430 mm	620x620 mm	230 - 400 В 5кВт (4x1250 Вт)	85-450 °C	70 кг	-	
(4) Pizza Oven / *Печь для пиццы(4)*									
8890.P5050.01R	Электр	**4 пиццы (24 см)**	800x640x360 mm	500x500 mm	230 - 400 В 4кВт (2x2000 Вт)	85-450 °C	49 кг	-	
(6) Pizza Oven / *Печь для пиццы(6)*									
8890.P9262.01R	Электр	**6 пицц (30 см)**	1190x720x430mm	920x620 mm	230 - 400 В 6кВт (6x1000 Вт)	85-450 °C	88 кг	-	
(6+6) Pizza Oven / *Печь для пиццы(6+6)*									
8890.P9262.02R	Электр	**6+6 пицц (30 см)**	1190x720x760mm	920x620 mm	230 - 400 В 12кВт (12x1000Вт)	85-450 °C	159 кг	-	
(9) Pizza Oven / *Печь для пиццы(9)*									
8890.P9292.01R	Электр	**9 пицц (30 см)**	1190x1030x430	920x920 mm	230 - 400 В 8кВт (8x1000 Вт)	85-450 °C	120 кг	-	
(9+9) Pizza Oven / *Печь для пиццы(9+9)*									
8890.P9292.02R	Электр	**9+9 пицц (30 см)**	1190x1030x760	920x920 mm	230 - 400 В 16кВт (16x1000Вт)	85-450 °C	208 кг	-	

5+5 PIZZA OVEN
(STAINLESS STEEL)
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ) 5+5

5 PIZZA OVEN
(STAINLESS STEEL)
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ) 5



COUNTER BENCH
(DEMOUNTED)
ПОДСТАВКА
(В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ)

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Long life
- Adjustable temperature
- Ergonomic design
- Lamp

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Легкая чистка**
- **Гигиеничная**
- **Долгий срок службы**
- **Регулируемая температура**
- **Эргономичный дизайн**
- **Подсветка**

Counter Benches / Подставки

Demonted Code Код изделия в разобранном состоянии	Model Модель	Dimension Размер	Объем, $м^3$	Price ЦЕНА
7911.89748.08	из нержавеющей стали	890x740x850 mm для (5), (5+5)	0.15 m^3	

Pizza oven (Stainless Steel) / Печи для пиццы (Нерж. Сталь)

CODE / КОД	MODEL Модель	CAP. / Емкость	DIM. / Размер	IN.DIM. Вн. размер	POWER Мощность	TEMP.Диапазон темп.AR.	WEI. Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE ЦЕНА
(5+5) Pizza Oven (Stainless Steel) / *Печь для пиццы (из нержавеющей стали) (5+5)*									
7890.88737.70	Электр.	**5×5 пицц (24 см)**	880x730x760 mm	620x620 mm	400В / 50 Гц/10 кВт 2+3+2+3=10 кВт	50-450 °C	125 kg.	0.83 m^3	
(5) Pizza Oven (Stainless Steel) / *Печь для пиццы (из нержавеющей стали) (5)*									
7890.88734.30	Электр.	**5 пицц (24 см)**	880x730x425 mm	620x620 mm	400В / 50 Гц/5 кВт 2+3=5 кВт	50-450 °C	72 kg.	0.56 m^3	

OKFE 202

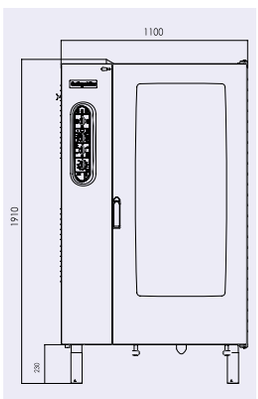
Convection Oven

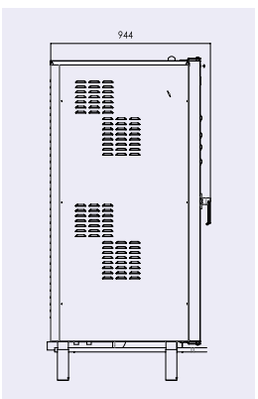
Конвекционная печь

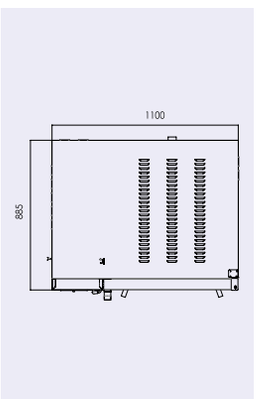
OKFG 101

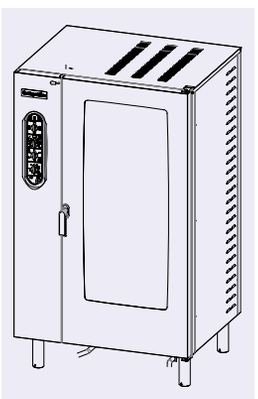
Convection Oven

Конвекционная печь



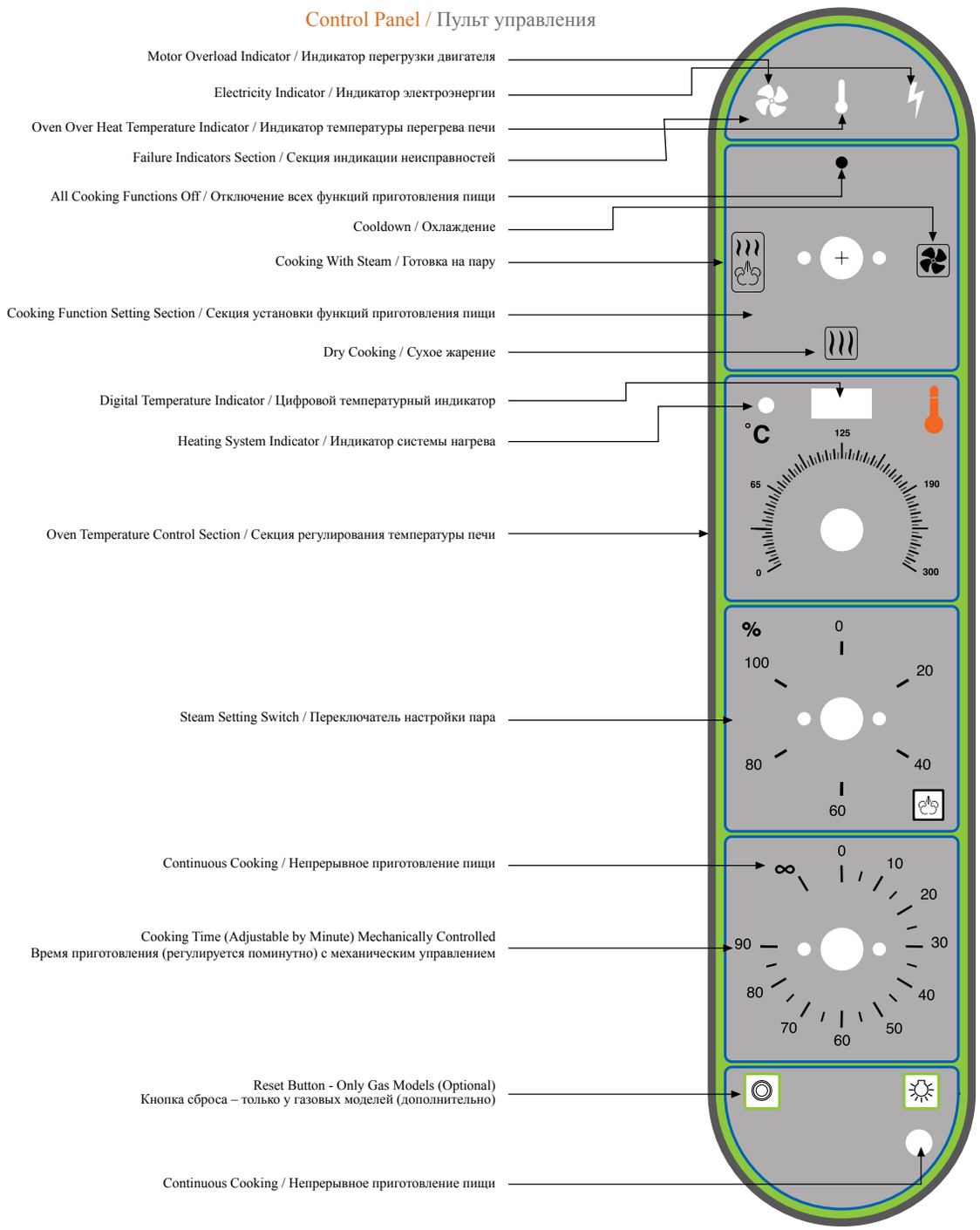






TYPE / ТИП	CODE / КОД	Capacity Емкость	Model МОДЕЛЬ	Voltage Напряжение	Güç/Мощность		Tray Shelves Distance Расст. между полками	Max. Temp. Макс. темп.	Water Inlet Dia. Диам. впускного отверстия для воды	Gas Inlet Dia. Диам. впускного отверстия для газа	Dimension Размеры (мм)	PRICE ЦЕНА
					Газ.	Электр.						
OKFG 202	7890.20G21.03	20 GN 2/1	Газовая	230В/50Гц	40 кВт	0.8 кВт	68 mm	300	R 3/4”	R 1”	1100 x 944 x 2011	
OKFE 202	7890.20G21.01	20 GN 2/1	Электр.	400В/50Гц	-	42 кВт	68 mm	300	R 3/4”	-	1100 x 944 x 1910	
OKFG 102	7890.10G21.03	10 GN 2/1	Газовая	230В/50Гц	30 кВт	0.4 кВт	68 mm	300	R 3/4”	R 3/4”	1100 x 930 x 1203	
OKFE 102	7890.10G21.01	10 GN 2/1	Электр.	400В/50Гц	-	21 кВт	68 mm	300	R 3/4”	-	1100 x 930 x 1057	
OKFG 101	7890.95701.03	10 GN 1/1	Газовая	230В/50Гц	19 кВт	0.3 кВт	68 mm	300	R 3/4”	R 3/4”	900 x 816 x 1203	
OKFE 101	7890.10G11.01	10 GN 1/1	Электр.	400В/50Гц	-	17 кВт	68 mm	300	R 3/4”	-	900 x 818 x 1057	
OKFG 601	7890.6G110.03	6 GN 1/1	Газовая	230В/50Гц	12 кВт	0.3 кВт	68 mm	300	R 3/4”	R 1/2”	900 x 816 x 913	
OKFE 601	7890.95708.01	6 GN 1/1	Электр.	400В/50Гц	-	11 кВт	68 mm	300	R 3/4”	-	900 x 816 x 767	

Control Panel / Пульт управления



- 10 GN 1/1 – 20 GN 1/1 – 6 GN 1/1 capacity
- All gas models works with LPG and natural gas
- Gas and electrical models are avaliable
- Stainless steel body and cooking cabinet
- Isolated heating cabinet for heat saving
- Safety thermostat against excessive heating inside cabinet
- Digital thermostat heat control
- Injection system for steam
- Silicon sealing on door to prevent heat escape from cabinet during operation.
- Integrated stainless steel fan for even cooking
- Safety door lock switch stops the oven if opened during operation.
- Double glazed, tempered, heat resistant door glass.
- Easy cleaning of cooking cabinet door glass inside.
- Four position function knob to cool down the cabinet when choosing with or without steam cooking.
- Secure gas valve with automatic lighting and pilot burner.
- 20 GN 1/1 adaptable to 10 GN 2/1

- **Емкость10 GN 1/1 – 20 GN 1/1 – 6 GN 1/1**
- **Все газовые модели работают на сжиженном и природном газе**
- **Газовые и электрические модели**
- **Корпус и варочная камера из нержавеющей стали**
- **Изолированная варочная камера для сбережения тепла**
- **Предохранительный термостат от излишков тепла внутри камеры**
- **Цифровой термостат регулирования тепла**
- **Система впрыска пара**
- **Силиконовое уплотнение на дверце для предотвращения тепловых потерь в камере при работе**
- **Встроенный вентилятор из нержавеющей стали для равномерного приготовления пищи**
- **Предохранительное устройство блокировки дверцы отключает печь, если дверца откроется вовремя работы**
- **Двойная глянцевая закаленная термостойкая стеклянная дверца**
- **Легкая чистка стеклянной дверцы варочной камеры изнутри**
- **4-позиционный функциональный переключатель для охлаждения камеры при выборе режима готовки с паром или без**
- **Предохранительный газовый клапан с автоматической подсветкой и вспомогательной горелкой**
- **20 GN 1/1 адаптируется к 10 GN 2/1**

Counter Bench
(Demounted)
Подставка
(в разобранном состоянии)
7911.08267.11

Counter Bench
(Demounted)
Подставка (в разобранном состоянии)
7911.10572.08

Oven Tray Kit
Стеллаж
7895.10G21.TK

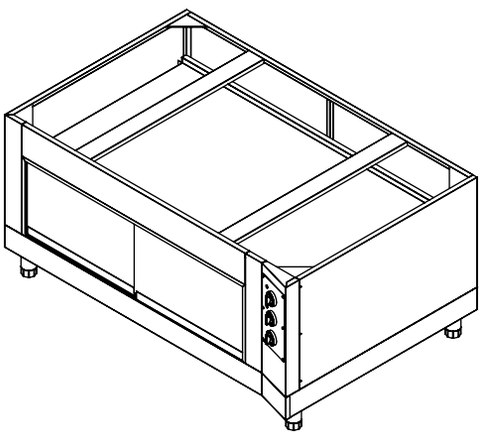
Trolley for Kit
Тележка для стеллажей
7895.FK102.10

Trolley & Kit
Вкатная тележка и стеллаж
7895.FK202.20

Ovens Accessories / Принадлежности для печей

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	WEI. Вес нетто	Объем, м³		PRICE ЦЕНА
7911.08267.11	850	610	600			для моделей OKFG 61 / OKFG 101 / OKFE 61 / OKFE 101	
7911.10572.08	1050	720	600			для моделей OKFG 102 / OKFE 102	
7895.FK102.10	594	980	853			для моделей OKFG 102 / OKFE 102	
7895.10G21.TK	580	650	700			для моделей OKFG 102 / OKFE 102	
7895.FK202.20	640	930	1560			для моделей OKFG 202 / OKFE 202	

OMD 9898
Prover Cabinet
Расстоечный шкаф



OMD 17170
Prover Cabinet
Расстоечный шкаф

OBA 70180 MD
Prover Cabinet
Расстоечный шкаф

Prover Cabinets / Расстоечные шкафы

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	IN.VOL./ Вн. напряж.	TEMP./ Темпер.	CAP./ Емкость	PRICE ЦЕНА
OMD 9898	7868.98987.MD	Электр	982	987	736	1,75 кВт	220-240В/50Гц	30 - 65 °C	12 шт емк. 60×40 см	
OMD 17170	7868.17107.MD	Электр	1708	1070	830	1,75 кВт	220-240В/50Гц	30 - 65 °C	12 шт емк. 60×40 см	
OBA 70180 MD	7919.70180.MD	Электр	770	900	1760	3 кВт	220-240В/50Гц	30 - 65 °C	12 шт емк. 60×40 см	

OPBFE 8085

Electrical Pastry / Cake Oven

Электрический жарочный шкаф для выпечки/кондитерских изделий

OPBFG 8085.03

Gas Pastry / Cake Oven

Газовый жарочный шкаф для выпечки/кондитерских изделий

- Stainless steel
- Special designed door with temperated glass
- Oven tray capacity 4 pcs. GN 2/1

- **Нержавеющая сталь**
- **Дверца специального дизайна с закаленным стеклом**
- **Гастроднос духового шкафа 4 шт. емкостью GN 2/1**

Gas Pastry-Cake Oven / Газовый жарочный шкаф для выпечки/кондитерских изделий

TYPE / Тип	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	BURNER Конфорка	кВт	kcal/h кКал/ч	BTU/h БТЕ/ч	G20 (м3/ч)	G25 (м3/ч)	G30 (кг/ч)	OVEN Дух. шкаф	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
GAS **OPBFG 8085.03**	7890.88160.03	GAS Газовая	800	850	1600	3x5	15	12900	51180	1.58	1.84	1.18	-	15 кВт	90 kg.	1.38 m^3	

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./Темпер.	WEIGHT/ Вес нетто	VOL./ Напряж.	Объем, м^3	PRICE Цена
EL **OPBFE 8085**	7890.88160.02	800	850	1600	6 кВт	50-300°C	90 kg.	400В / 50Гц	1.38 m^3	

OF 10 DS
GN 2/3 Double Fryer
GN 2/3 Двойная фритюрница

OF 8D - OF 8 DS
GN 1/2 Double Fryer
GN 1/2 Двойная фритюрница

OF 8
GN 1/2 Fryer Without Tap
GN 1/2 Фритюрница без крана

OF 8S
GN 1/2 Fryer Without Tap
GN 1/2 Фритюрница без крана

OF 10 S
GN 2/3 Fryer With Drain Tap
GN 2/3 Фритюрница со сливным краном

OF 5
GN 1/3 Fryer Without Tap
GN 1/3 Фритюрница без крана

GN fryers / Фритюрницы

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP./ Темп.	CAP./ Емк.	WEI. Вес нетто	VOL./ Напряж.	Объем, м³	PRICE Цена
OF 5	7856.GN130.05	Электр	176	430	310	3 кВт	190°	5 л		220-240В / 50 Гц	0.06 m^3	
OF 8	7856.GN120.08	Электр	265	430	310	3 кВт	190°	8 л		220-240В / 50 Гц	0.09 m^3	
OF 8S	7856.GN12S.08	Электр	265	430	310	6 кВт	190°	8 л		400В / 50 Гц	0.09 m^3	
OF 10S	7856.GN23S.10	Электр	350	420	370	9 кВт	190°	10 л		400В / 50 Гц	0.10 m^3	
OF 8D	7856.EF8D0.08	Электр	530	430	310	6 кВт	190°	8+8 л		400В / 50 Гц	0.13 m^3	
OF 8DS	7856.EF8DS.08	Электр	530	430	310	12 кВт	190°	8+8 л		400В / 50 Гц	0.15 m^3	
OF 10DS	7856.EF10D.S0	Электр	715	420	370	18 кВт	190°	10+10 л		400В / 50 Гц	0.20 m^3	

OYOG 7070 PS

Floor Gas Cooker

Напольная газовая плита

FOUR FLAME 32 Kw.

OYOG 7070 P

Floor Gas Cooker

Напольная газовая плита

OYOG 6060 P

Floor Gas Cooker

Напольная газовая плита

- Stainless Steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Easy to clean
- Hygienic
- Available for LPG or Natural Gas
- Long life
- Heavy duty top cast iron
- Ergonomic design

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Предохранительный газовый клапан с термопарой**
- **Легкая чистка**
- **Гигиеничная**
- **Версия на сжиженном и природном газе**
- **Долгий срок службы**
- **Чугунная поверхность повышенной эксплуатационной надежности**
- **Эргономичный дизайн**

Floor Type Cooker / Напольная газовая плита

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	WEI. Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
OYOG 7070 PS	7865.70705.44	GAS Газовая	850	700	500	Природ. газ: 32 кВт Сжиж. газ: 24 кВт	42 кг	0.27 m^3	
OYOG 7070 P	7865.70705.21	GAS Газовая	700	700	500	14 кВт	40 кг	0.27 m^3	
OYOG 6060 P	7865.60605.21	GAS Газовая	600	600	500	14 кВт	28 кг	0.21 m^3	
OYOG 5050 PS	7865.50505.22	GAS Газовая	500	500	500	10 кВт	18 кг	0.09 m^3	
OYOG 4040 P	7865.40405.21	GAS Газовая	400	400	500	4 кВт	18 кг	0.09 m^3	

Four Flame / Четыре конфорки

Double Flame / Двойная конфорка

Double Flame / Двойная Конфорка

Double Flame / Двойная конфорка

Single Flame / Одиночная конфорка

OYOG 5050 PS

Floor Gas Cooker

Напольная газовая плита

OYO 5555

Floor Electrical Cookers

Напольные электрические плиты

OYOG 4040 P

Floor Gas Cooker

Напольная газовая плита

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- Resistances are made of cast iron
- 6 position switch to control resistance
- Long life
- Ergonomic design

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Легкая чистка**
- **Гигиеничная**
- **Нагревательные элементы изготовлены из чугуна**
- **6-позиционный переключатель для регулирования нагревания**
- **Долгий срок службы**
- **Эргономичный дизайн**

Floor Type Cooker / Плита напольного типа

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP./ Темп.	IN VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
EL **OYO 5555**	7865.55555.01	Электр./ моно	550	550	500	5 кВт	450°	220В-240В/50 Гц	33 кг	0.17 m^3	

40x40 cm = 5 kW

OUV 4565

Sterilizer (14 Knives)

Стерилизатор для ножей (14 ножей)

OUV 4018

Sterilizer (10 Knives)

Стерилизатор для ножей (10 ножей)

- Stainless steel body and removable basket
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Mechanical timer stops when the door is opened
- Lockable

- **Корпус из нержавеющей стали и съемная корзина**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкая чистка**
- **Долгий срок службы**
- **Механический таймер останавливается когда дверца открыта**
- **Запирающийся**

Knife Sterilizer / Стерилизатор для ножей

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	IN.VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
Knife Sterilizer - *10 Knives* / *Стерилизатор для ножей (10 ножей)*										
OUV 4018	7912.00008.00	Электр	405	100	550	0.008 кВт	220-240В / 50Гц	9 кг	0.05 m^3	
Knife Sterilizer - *14 Knives* / *Стерилизатор для ножей (14 ножей)*										
OUV 4565	7912.00012.00	Электр	450	100	650	0.008 кВт	220-240В / 50Гц	9 кг	0.07 m^3	

OC 100

Electric Soup Kettle (Black)

Супница (черная)

- External body is electrostatic coated
- It is easy to clean the appliances after using
- Control panel is established on the outside surface
- Keeps warm up to 60-70 °C
- 220-240 V 50 Hz.

- **Наружный корпус имеет электростатическое покрытие**
- **Прибор легко чистить после использования**
- **Панель управления установлена на внешней поверхности**
- **Поддерживает температуру содержимого до 60-70°C**
- **220-240 В 50 Гц**

GN Soup Bain - Maries / Супница

CODE / КОД	MODEL Модель	DIMENSION Размер	CAPACITY Емкость	PRICE Цена
9479.10061.HK	Электр	410 x 305 x 305	10 л	

OEK 425 TÜV-CB
Conveyor Toaster
Конвейерный тостер

Сертифицирован ETL

OEK-425
Rheostad Controlling / Регулирование с помощью реостата

- Stainless Steel
- Deliveries up to 420 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with rheostat
- 220-240 V / 50 Hz.

- **Нержавеющая сталь**
- **Производительность до 420 ломтиков хлеба в час**
- **Подает ломтики хлеба как с передней, так и с задней стороны**
- **Поджарка с одной или обеих сторон**
- **Регулируемый уровень тостера**
- **Легкая чистка приборов**
- **Регулируемая скорость конвейера с помощью реостата**
- **220-240 В / 60 Гц**

OEK-400 TÜV-CB
Switch Controlling - 3 Speed / Регулирование с помощью переключателя – 3 скорости

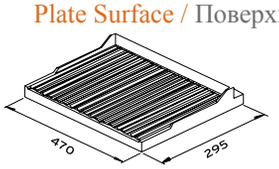
- Stainless Steel
- Deliveries up to 420 bread slices per hour
- Serves bread slices both from front and back side
- Single or double-sided toasting
- Adjustable level of toaster
- Easy to clean the appliances
- Adjustable conveyor speed with switch (3 speed)
- 220-240 V / 50 Hz.

- **Нержавеющая сталь**
- **Производительность до 420 ломтиков хлеба в час**
- **Подает ломтики хлеба как с передней, так и с задней стороны**
- **Поджарка с одной или обеих сторон**
- **Регулируемый уровень тостера**
- **Легкая чистка приборов**
- **Регулируемая скорость конвейера с помощью переключателя (3 скорости)**
- **120 В / 60 Гц**

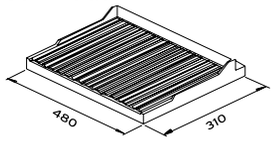
TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	IN.VOL. Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
OEK-425	8853.00425.00	Электр	470	400	340	1.9 кВт	220-240В / 50 Гц	19(±5)кг	0.11 m^3	
OEK-400	8853.00400.00	Электр	470	400	340	1.9 кВт	220-240В / 50 Гц	19(±5)кг	0.11 m^3	

OTM 1.1
Grill Toaster
Контактный гриль (гриль-тостер)

Plate Surface / Поверхность пластины



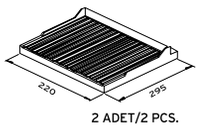
Top / Верх



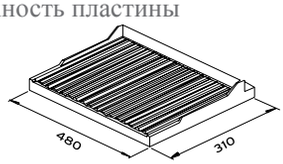
Bottom / Низ

OTM 2.1
Grill Toaster With Double Lid
Контактный гриль с двойной крышкой (гриль-тостер)

Plate Surface / Поверхность пластины



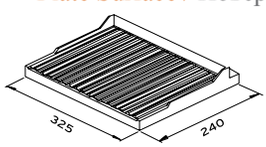
Top / Верх



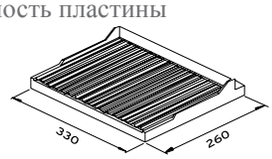
Bottom / Низ

OTM 3.1
Grill Toaster
Контактный гриль (гриль-тостер)

Plate Surface / Поверхность пластины



Top / Верх



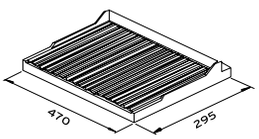
Bottom / Низ

Toaster with Arc / Контактный гриль (гриль-тостер) с пружиной

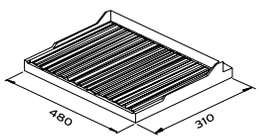
TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощн.	TEMP. Темп.	IN.VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
Grill Toaster / Контактный гриль											
OTM 1.1	7850.59442.50	Электр	590	440	250	2.9 кВт	50-300°C	220-240В / 50Гц	32 кг	0.1 m^3	
Grill Toaster / Контактный гриль											
OTM 2.1	7850.59442.51	Электр	590	440	250	3.2 кВт	50-300°C	220-240В / 50Гц	35 кг	0.1 m^3	
Grill Toaster / Контактный гриль											
OTM 3.1	7850.59442.52	Электр	440	380	250	2.4 кВт	50-300°C	220-240В / 50Гц	25 кг	0.06 m^3	
OTM 4.1	7850.59442.53	Электр	340	375	230	2.0 кВт	50-300°C	220-240В / 50Гц	20 кг	0.04 m^3	

OTM 1
Grill Toaster
Контактный гриль
(гриль-тостер)

Plate Surface / Поверхность пластины



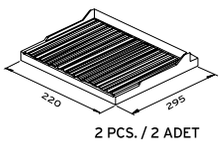
Top / Верх



Bottom / Низ

OTM 2
Grill Toaster
Контактный гриль
(гриль-тостер)

Plate Surface / Поверхность пластины, 2 шт

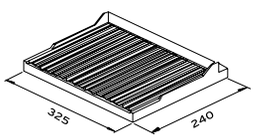


Top / Верх

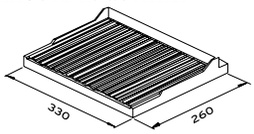
Bottom / Низ

OTM 3
Grill Toaster
Контактный гриль
(гриль-тостер)

Plate Surface / Поверхность пластины



Top / Верх



Bottom / Низ

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Adjustable temperature
- Plate surface is groove

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкая чистка**
- **Долгий срок службы**
- **Гигиеничный**
- **Регулируемая температура**
- **Поверхность пластин рифленая**

Toaster / Контактный гриль (гриль-тостер)

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP. / Темп.	IN.VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена	
Grill Toaster / Контактный гриль												
OTM 1	7850.52402.21	Электр	510	440	270	2.9 кВт	50-300°C	220-240В/50Гц	32 кг	0.08 m³		
OTM 1	7850.52402.UL	Электр	510	440	270	3.2 кВт	50-300°C	240В/60Гц	32 кг	0.08 m³		ETL CERTIFIED
Grill Toaster with double lid / Контактный гриль с двойной крышкой												
OTM 2	7850.52402.20	Электр	510	440	270	3.2 кВт	50-300°C	220-240В/50Гц	36 кг	0.08 m³		
OTM 2	7850.52421.UL	Электр	510	440	270	3.3 кВт	50-300°C	240В/60Гц	36 кг	0.08 m³		ETL CERTIFIED
Grill Toaster / Контактный гриль												
OTM 3	7850.36362.21	Электр	360	360	270	2.4 кВт	50-300°C	220-240В/50Гц	21 кг	0.05 m³		
OTM 3	7850.36362.UL	Электр	360	360	270	2.8 кВт	50-300°C	240В/60Гц	21 кг	0.05 m³		ETL CERTIFIED
OTM 4	7850.30038.21	Электр	290	360	270	2.0 кВт	50-300°C	220-240В/50Гц	18 кг	0.04 m³		

OS 200 CE TÜV-CB
Electrical Salamander
Гриль-SALAMANDER

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкая чистка**
- **Долгий срок службы**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	IN.VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена	
OS 200	7850.58575.70	Электр	600	580	580	3.2 кВт	220-240В/50 Гц	52 кг	0.33 м^3		
OS 200	7850.58575.UL	Электр	600	580	580	3.6 кВт	240В / 60 Гц	52 кг	0.33 м^3		ETL CERTIFIED

OKM-1
Crepe Machine
Блинница

OKM 1S
Crepe Machine
Блинница

Crepe preparation unit contains 2 piece 1/6x100GN,
2 piece 1/4x100GN without lid.

Секция для приготовления блинов содержит 2 емкости 1/6×100GN,
2 емкости 1/4×100GN без крышки.

OKM-S
Crepe Preparation Unit Stand
Секция для приготовления блинов

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Adjustable temperature

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкая чистка**
- **Долгий срок службы**
- **Регулируемая температура**

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	Q	H		POWER/ Мощн.	TEMP. Темпер.	IN.VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
OKM-1	7850.40402.20	Электр	400	145		3.2 кВт	50-300°C	220-240В / 50Гц	21 кг	0.08 m³	
TYPE / ТИП	**CODE / КОД**	**MODEL Модель**	**L/Д**	**W/Ш**	**H/В**	**POWER/ Мощн.**	**TEMP. Темпер.**	**IN.VOL./ Напряж.**	**WEI. Вес нетто**	**Объем, м³**	**PRICE Цена**
OKM-1S	7850.50801.20	Электр	500	800	120	3.2 кВт	50-300°C	220-240В / 50Гц	6 кг	0.16 m³	
OKM-S	7890.50801.00	-	500	800	120	-	-	-	6 кг	0.16 m³	

OWM-1
Waffle Machine
Вафельница

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Easy to clean
- Long life
- Adjustable temperature

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Эргономичный дизайн**
- **Легкая чистка**
- **Долгий срок службы**
- **Регулируемая температура**

OWM-2
Waffle Machine
Вафельница

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощн.	TEMP. Темпер.	IN.VOL./ Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
OWM-1	7850.30492.20	Электр	300	320	210	1.5 кВт	50-300°C	220-240В	21 кг	0.05 m³	
OWM-2	7850.30492.21	Электр	300	320	210	1.5 кВт	50-300°C	220-240В	21 кг	0.05 m³	

OFK – это легко перемещаемая мобильная полевая кухня с возможностью обслуживания 200-400 солдат одновременно. С помощью OFK можно приготовить широкий выбор блюд быстро и эффективно. Компактную и легкую для перемещения кухню OFK можно присоединить к любому транспортному средству с помощью сцепки, а также легко и быстро установить и непосредственно использовать для обслуживания питанием. Горелки OFK могут работать на дизельном топливе, керосине или сжиженном газе (OFK 03). Все детали контактирующие с продуктами питания, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

OFK is an easily transportable mobile kitchen trailer capable of catering to 200-400 soldiers at a time. OFK can prepare a wide range of food choices quickly and effectively. Compact and easy to transport, OFK can be towed by any vehicle with a hitch assembly, and can be quickly and easily set up to provide an immediate catering solution. OFK burners can be fuelled by diesel, kerosene or LPG (OFK 03). All parts coming in contact with food are made of high-grade stainless steel.

OKF-01

Производительность:
400 человек за 2 часа
(800 человек при простом меню)

Кухонное оборудование

Пищеварочный котел под давлением 190 л	Сковорода 50 л	Духовой шкаф (3×2/1 GN) 105 л	Установка нагрева воды 34 л
2	2	2	2

Дополнительное оборудование

Воздушный компрессор	Генератор	Установка очищения воды	Рабочий стол/ стойка	Средства защиты от непогоды (непромокаемый брезент ПВХ)	Хлопковый флис, впитывающий жир	Помост	Емкость пароварки (перфорированная 2/1GN)
S	S	S	S	O	O	O	S

Горелки

Дизельная горелка	Горелка на твердом горючем
4	4

S: стандарт
O: дополнительно

OKF-02

Производительность:
300 человек за 2 часа
(600 человек при простом меню)

Кухонное оборудование

Пищеварочный котел под давлением 150 л	Сковорода 50 л	Духовой шкаф (2×2/1 GN) 73 л	Установка нагрева воды 34 л
2	2	2	2

Дополнительное оборудование

Воздушный компрессор	Генератор	Установка очищения воды	Рабочий стол/ стойка	Средства защиты от непогоды (непромокаемый брезент ПВХ)	Хлопковый флис, впитывающий жир	Емкость пароварки (перфорированная 2/1GN)
S	S	S	S	O	O	S

Горелки

Дизельная горелка	Горелка на твердом горючем
4	4

S: стандарт
O: дополнительно

OKF-03 (Модель, работающая на сжиженном газе)

Производительность:

200 человек за 2 часа

(400 человек при простом меню)

Кухонное оборудование

Пищеварочный котел под давлением 190 л	Сковорода 50 л
2	2

Дополнительное оборудование

Рабочий стол/стойка	Средства защиты от непогоды (непромокаемый брезент ПВХ)	Хлопковый флис, впитывающий жир	Трубка для сжиженного газа	Емкость пароварки (перфорированная 2/1GN)
S	O	O	S	S

Горелки

Дизельная горелка	Горелка на твердом горючем
4	4

S: стандарт
O: дополнительно

OKF-04 (модель для Азии)

Производительность:

400 человек за 2 часа

(азиатская кухня)

Кухонное оборудование

Пищеварочный котел под давлением 190 л	Пищеварочный котел под давлением 190	Сковорода 100 л	Духовой шкаф (3×2/1 GN) 105 л	Установка нагрева воды 34 л
2	1	1	1	2

Дополнительное оборудование

Воздушный компрессор	Генератор	Установка очищения воды	Подъемное устройство	Рабочий стол/стойка	Рабочий стол/стойка	Средства защиты от непогоды (непромокаемый брезент ПВХ)	Хлопковый флис, впитывающий жир	Помост	Емкость для пищеварочного котла под давлением	Емкость для пароварки (перфорированная 2/1GN)
S	S	S	S	S	O	O	S	S	S	S

Горелки

Дизельная горелка	Горелка на твердом горючем
4	4

S: стандарт O: дополнительно

OKF-05 (With Couscous Pot)

(с котлом для кускуса)

Производительность: 400 человек за 2 часа

Кухонное оборудование

Пищеварочный котел под давлением 190 л	Сковорода 50 л	Духовой шкаф (3×2/1 GN) 105 л	Установка нагрева воды 34 л	Варочный аппарат для кускуса (пароварка) 100 л
1	2	2	2	1

Дополнительное оборудование

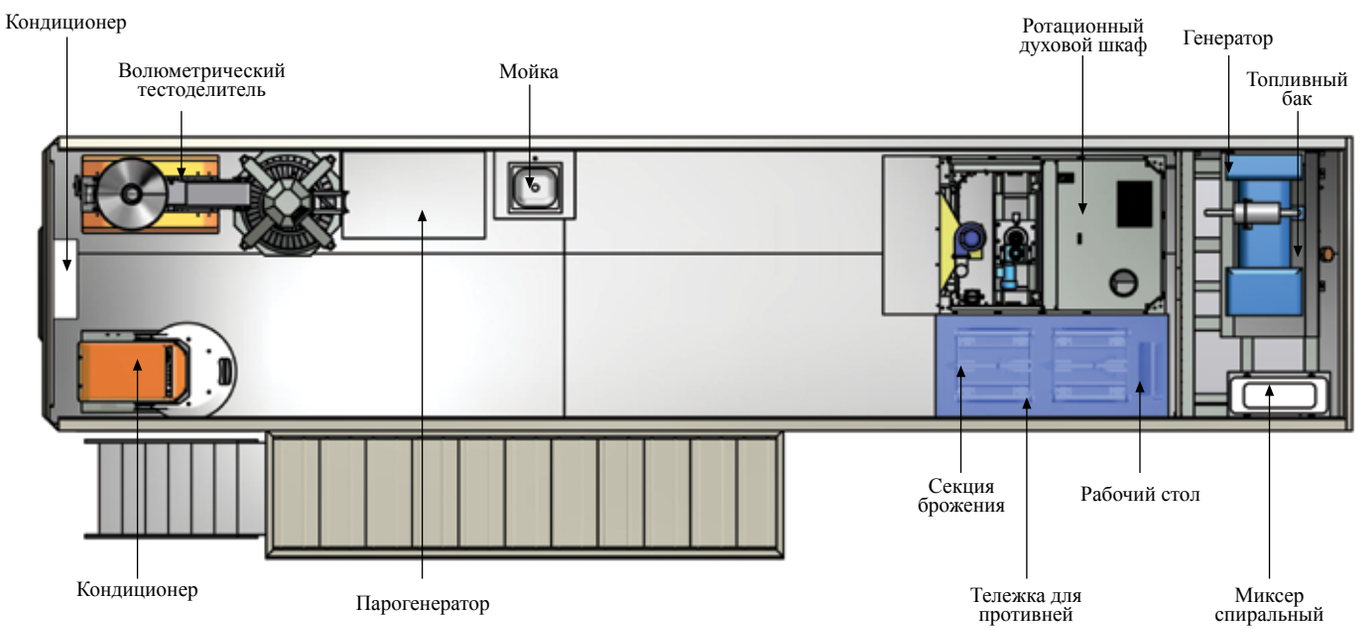
Воздушный компрессор	Генератор	Установка очищения воды	Рабочий стол/стойка	Средства защиты от непогоды (непромокаемый брезент ПВХ)	Хлопковый флис, впитывающий жир	Помост	Емкость для кускуса	Емкость пароварки (перфорированная 2/1GN)
S	S	S	S	O	O	S	S	S

Горелки

Дизельная горелка	Горелка на твердом горючем
4	4

S: стандарт
O: дополнительно

Выпечка с помощью МОБИЛЬНОЙ ПЕКАРНИ OZTI включает в себя различные этапы: замешивание теста, взвешивание, ручная формовка, брожение (подъем), выпекание и охлаждение естественным путем. Сразу же после доставки на место МОБИЛЬНАЯ ПЕКАРНЯ OZTI готова к работе в кратчайшие сроки.



Rotating Oven / Ротационный духовой шкаф

Fermentation Compartment /
Секция брожения

Volumetric Dough Divider
Волюметрический тестоделитель

Dough Rounding Machine /
Тестоокруглитель

Spiral Mixer / Миксер спиральный

Выпечка с помощью КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ OZTI включает в себя различные этапы: замешивание теста, взвешивание, ручная формовка, брожение (подъем), выпекание и охлаждение естественным путем. Сразу же после доставки на место КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВЫПЕЧКИ OZTI готов к работе в кратчайшие сроки.

Bakery Container /
Контейнер для выпечки

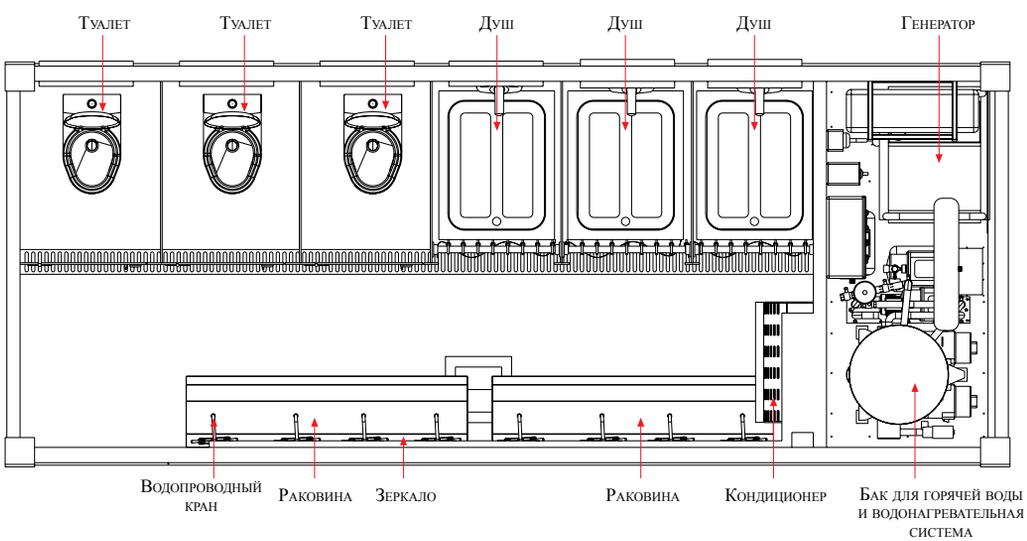
Fermentation Cabinet /
Расстоечный шкаф

Volumetric Dough Divider /
Волюметрический тестоделитель

Spiral Mixer /
Миксер спиральный

Mobile Sanitary Unit serves for people to perform their basic hygienic needs in field conditions. It is built in a ISO 20' container. The configuration can be modified according to special requirements. The container has a separate engineering area for control panel, diesel driven water heating system, pumps and generator. Water heating system has a capacity of 2000 l/h hot water. The system is independent and complete with its clean/dirty water tank. All sanitary components and accessories are made of stainless steel. The Mobile Sanitary Unit can also be designed on a trailer.

Мобильный санитарно-технический контейнер предназначен для отправления потребителями основных гигиенических потребностей в полевых условиях. Встроен в 20-футвом контейнере. Конфигурация может быть задана исходя из специальных требований. В контейнере есть отдельная техническая зона, где находится пульт управления, водонагревательная система с дизельным приводом, насосы и генератор. Емкость водонагревательной системы – 2000 л/ч горячей воды. Система автономна и оснащена своим собственным баком для чистой/грязной воды. Все санитарные компоненты и принадлежности изготовлены из нержавеющей стали. Мобильный санитарно-технический контейнер может быть также спроектирован для установки на прицеп.



Система RO S500 очищает воду на основании принципа обратного осмоса (RO). Это автономная система очистки воды, предназначенная для производства питьевой воды из источников пресной, жесткой и морской воды. Она удаляет пыль, тяжелые металлы, органические и бактериологические загрязнения за счет очистки без применения химических веществ. Система установлена на вездеходный одноосный прицеп, который может быть присоединен к любому транспортному средству с помощью сцепки, и ее можно легко и быстро установить и незамедлительно приступить к производству питьевой воды. Качество фильтрата и все оборудование контролируются с помощью ПЛК.

The RO S500 treats water on the basis of reverse osmosis (RO). It is a self-contained water treatment system designed to produce drinking water from fresh, brackish and sea water sources. It removes dust, heavy metals, organic and bacteriologic pollution with chemical-free treatment. The system is is mounted on an all-terrain single-axle
trailer which can be towed by any vehicle with a hitch assembly, and can be quickly and easily set up to provide an immediate potable water supply. Permeate water quality and all equipment are controlled by PLC.

	OZTI RO S500 (соленая вода)	OZTI RO F600 (пресная вода)
Производство из пресной воды	Макс. 600 л/ч	Макс. 600 л/ч
Производство из потока морской воды	Макс. 500 л/ч	нет
Конденсация пресной воды	25%	25%
Конденсация морской воды	20%	Нет
3-фазная фильтрация	80м, 5м фильтр осадка, угольный фильтр	80м, 5м фильтр осадка, угольный фильтр
Подача насоса под высоким давлением	2,5 м3/час	4,5 м3/час
Мощность насоса под высоким давлением	5,5 кВт	2,2 кВт
Мембрана, шт	3	2
Температура сырья	+5°C +35°C	+5°C +35°C

Мобильная прачечная OZTI предназначена для стирки и сушки большого количества белья (25 кг сухого белья в час). Система установлена на вездеходный одноосный прицеп. Стиральная и сушильная машины промышленного типа нагреваются за счет нагревательной системы с дизельным приводом, которая сокращает потребление электроэнергии. Следовательно, она имеет значительные преимущества по сравнению с системами с электроприводом. Мобильная прачечная OZTI может быть использована даже в удаленных местах, поскольку она работает автономно за счет своего собственного установленного дизельного генератора. Для достижения большей производительности мобильная прачечная OZTI может быть встроена в 20-футвом контейнере с раскрывающимся навесом.

OZTI Mobile Laundry is designed for washing and drying large quantities of laundry (25 kg of dry laundry per hour) The system is mounted on an all-terrain single-axle trailer. Industrial type washing machine and dryer are heated by means of diesel-driven heating system which reduces energy consumption. Therefore it is advantageous compared to electrically driven systems. OZTI Mobile Laundry can even be used on the remote sites because it works independently with its on board diesel generator . For larger capacities OZTI Mobile Laundry can be built in a 20’ container with expanding shelter.

ОСК – это автономная система подготовки продуктов питания, приготовления и подогревания пищи в расширяемом 20-футвом контейнере. Система ОСК, способная обслуживать 500 солдат трехразовым питанием из только что приготовленных или готовых блюд в день, предназначена для использования в экстремальных климатических условиях при температурах от -32°С до +60 °С. Она оснащена хорошей изоляцией за счет стеновых панелей с полиуретаном. Все варочные модули нагреваются за счет отдельных горелок, работающих на дизельном топливе. Потребности ОСК в электроэнергии удовлетворяются за счет собственного установленного генератора 15 кВт.

OCK is a self-contained system for food preparation, cooking and warming in an expandable 20 feet ISO container. Capable of supporting up to 500 soldiers with three hot cook-prepared or heat and serve rations per day OCK is designed for use under extreme climatic conditions at temperature ranging from -32°C up to 60°C. It is well insulated with polyurethane injected wall panels. All cooking modules are heated by separate diesel fueled burners. The electrical needs of the OCK are provided by an on-board 15kva generator.

All appliances can be produced to work properly in all kind of ships.

Все приборы могут быть произведены специально для работы на любом виде судна.

OFO 7065 S
Range
Плита с духовкой для судов дальнего/ближнего плавания

OFOE 8090 S
Range
Плита для судов дальнего/ближнего плавания

OFO 7065 S
Range
Плита с духовкой для судов дальнего/ближнего плавания

OS 200 S
Salamander
Гриль-SALAMANDER для судов дальнего/ближнего плавания

Ranges / Плиты

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	PLATE/ Пластина	OVEN Дух. шкаф	POWER Мощн. kW-кВт	IN VOL./ Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
OFO 8090 S	7865.80908.11G	Электр	800	900	850	4x4 кВт	6 кВт	22 кВт	440В / 50Гц	145 кг	1.12 m^3	
OFO 7065 S	7865.07658.01G	Электр	700	650	850	2x2.6+2x1.кВт	4 кВт	12.2 кВт	440В / 50Гц	73 кг	0.69 m^3	
OFO 7065 14.4 S	7865.07658.02G	Электр	700	650	850	4x2.6 кВт	4 кВт	14.4 кВт	440В / 50Гц	73 кг	0.69 m^3	
OFO 7075 S	7865.07758.02G	Электр	700	750	850	4x2.6 кВт	4 кВт	14.4 кВт	440В / 50Гц	83 кг	0.81 m^3	
OFO 7075 12.2 S	7865.07758.01G	Электр	700	750	850	2x2.6+2x1.5 кВт	4 кВт	12.2 кВт	440В / 50Гц	83 кг	0.81 m^3	

Salamander / Гриль-SALAMANDER

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощн.	IN VOL./ Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
OS 200 S salamander	7850.58575.70G	Электр	600	580	580	3.2 кВт	440В / 60 Гц	52 кг	0.33 m^3	

OFA 4065 S

Fryer

Фритюрница для судов дальнего/ ближнего плавания

Electrical Fryers With Lift Up Heating Elements / Электрические фритюрницы с подъемными нагревательными элементами

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощн.	TEMP. Темпер.	CAP. Емкость	VOL. Напряж.	WEI. Вес нетто	WEI. Вес нетто	PRICE Цена
OFA 7065 S	7856.70653.21G	Электр	700	650	300	15 кВт	60°-190°	8 lt. + 8 lt.	440В / 50Гц	27 кг	0.29 m^3	
OFA 4065 S	7856.40653.11G	Электр	400	650	300	7.5 кВт	60°-190°	8 lt.	440В / 50Гц	17 кг	0.19 m^3	

OGP 7065 1/2 N S

Grill

Жарочная поверхность

OGP 4065 N S

Grill

Жарочная поверхность

Grill / Жарочная поверхность

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощн.	TEMP./ Темпер.	VOL./Напряж.	WEI. Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
Double Grill Plate Over Bench (Groove) / Жарочная поверхность настольная двухсекционная (рифленая)											
OGP 7065 N S	7864.70653.11G	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50°-300°	440В / 50Гц	45 кг	0.29 m^3	
Double Grill Pl. Ov. B. (Smooth/Groove) / Жарочная поверхность настольная двухсекционная (гладкая, рифленая)											
OGP 70651/2N S	7864.70653.14G	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50°-300°	440В / 50Гц	45 кг	0.29 m^3	
Double Grill Plate Over Bench (Smooth) / Жарочная поверхность настольная двухсекционная (гладкая)											
OGP 7065 S	7864.70653.17G	Электр	700	650	300	7.5 кВт	50°-300°	440В / 50Гц	45 кг	0.29 m^3	
Single Grill Plate Over Bench (Groove) / Жарочная поверхность настольная односекционная (рифленая)											
OGP 4065 N S	7864.40653.01G	Электр	400	650	300	4.5 кВт	50°-300°	440В / 50Гц	28 кг	0.19 m^3	
Single Grill Plate Over Bench (Smooth) / Жарочная поверхность настольная односекционная (гладкая)											
OGP 4065 S	7864.40653.04G	Электр	400	650	300	4.5 кВт	50°-300°	440В / 50Гц	28 кг	0.19 m^3	

1

2

3

4

5

Accessories / Принадлежности

TYPE / ТИП	CODE / КОД	APPLIANCE / ПРИБОР	PRICE ЦЕНА
1-корзина	6260.00072.57	фритюрница GN 1/2	
2-корзина	6260.00072.58	фритюрница GN 2/3	
3-корзина	6260.00072.25	фритюрница GN 1/1	
4- корзина	6260.00072.63	фритюрница GN 2/1	
5-подставка	2865.00009.01	Газовая плита	

Accessories / Принадлежности

Код изделия	Описание изделия	Тип	Модель	Д	Ш	В	Закрыт. конф. (кВт)	Дух. шк (кВт)	кВт	кКал/ч	БТЕ/ч	G20 ($м^3$/ч)	G25 ($м^3$/ч)	G30 (кг/ч)
7865.40402.01	Газовая плита	OSOG 4040 P	Газовая	400	400	145			4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.80402.02	Газовая плита	OSOG 4075 PA	Газовая	750	400	145			8	6.880	27.296	0,84	0,98	0,63
7865.70705.44	Напольная газовая плита	OYOG 7070 PS (NG)	Газовая	850	700	500			32	27.520	109.184	3,38	3,9	-
7865.70705.44	Напольная газовая плита	OYOG 7070 PS (LPG)	Газовая	850	700	500			24	20.640	81.888	-	-	1,88
7865.70705.21	Напольная газовая плита	OYOG 7070 P	Газовая	700	700	500			14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.60605.21	Напольная газовая плита	OYOG 6060 P	Газовая	600	600	500			14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.50505.21	Напольная газовая плита	OYOG 5050 P	Газовая	500	500	500			4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.50505.22	Напольная газовая плита	OYOG 5050 PS	Газовая	500	500	500			10	8.600	34120	1.05	1,23	0,78
7865.40405.21	Напольная газовая плита	OYOG 4040 P	Газовая	400	400	500			4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7890.20G21.03	Конвекционная печь	OKFG 202	Газовая	1100	944	2011			40	34.400	136.480	4,23	4,91	3,14
7890.95701.03	Конвекционная печь	OKFG 101	Газовая	700	950	1050			19	16.340	64.828	2,00	2,33	1,49
7890.20G21.03	Конвекционная печь	OKFG 202	Газовая	1100	944	2011			40	34.400	136.480	4,23	4,91	3,14
7890.6G110.03	Конвекционная печь	OKFG 61	Газовая	700	950	750			12	10.392	40.944	1,26	1,47	0,94

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

Typ 3GD
Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Upper Drive / Верхний привод

Gas Type / Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 1.031 м^3/ч**
Сжиженный газ	**: 0.767 кг/ч**
Размер	**: 987 x 450 x 560**
Мощность	**: 9.75 кВт**
Вертел	**: 736 mm**
Максимальная загрузка	**: 40 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 450 mm**
Код	**: 8859.00GD3.8T**
Вес	**: 24 кг**

GAS

* All upper drive models have octagonal fat tray
все модели с верхним приводом оснащены восьмиугольным поддоном для сбора жира

Typ 4GD
Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Upper Drive / Верхний привод

Тип газа	**: Natural Gas / Doğal Gaz**
	: LPG
Расход	
Природный газ	**: 1.375 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 1.023 кг/ч**
Размер	**: 1150 x 450 x 560**
Мощность	**: 13 кВт**
Вертел	**: 900 mm**
Максимальная загрузка	**: 80 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 630 mm**
Код	**: 8859.00GD4.8T**
Вес	**: 28 кг**

GAS

* All upper drive models have octagonal fat tray
все модели с верхним приводом оснащены восьмиугольным поддоном для сбора жира

- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety

- **Конструкция из нержавеющей стали отвечающая гигиеническим стандартам**
- **Совместима с природным или сжиженным газом**
- **Нагревается за счет инфракрасных горелок с независимым управлением**
- **Система с двумя направляющими позволяет жарить мясо рядом, вдали или под углом к горелкам**
- **Вращение вправо/ влево за счет электродвигателя 1 об/мин**
- **Предохранительная система отключения газа в случае затухания пламени**

Typ 3GUD W
Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Lower Drive / Нижний привод

Тип газа	**: Natural Gas / Doğal Gaz**
	: LPG
Расход	
Природный газ	**: 1.031 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 0.767 кг/ч**
Размер	**: 780 x 530 x 650**
Мощность	**: 9.75 кВт**
Вертел	**: 736 mm**
Максимальная загрузка	**: 50 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 450 mm**
Код	**: 8859.0GUD3.W0**
Вес	**: 27 кг**

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
С нагревателем в нижней части поддона для сбора жира

Typ 4GUD W
Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Lower Drive / Нижний привод

Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 1.375 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 1.023 кг/ч**
Размер	**: 1070 x 530 x 650**
Мощность	**: 13 кВт**
Вертел	**: 900 mm**
Максимальная загрузка	**: 90 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 630 mm**
Код	**: 8859.0GUD4.W0**
Вес	**: 33 кг**

Typ 44GUD W
Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Lower Drive / Нижний привод

Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 1.375 м^3/ч + 1.375 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 1.023 кг/ч + 1.023 кг/ч**
Размер	**: 1070 x 1060 x 650**
Мощность	**: 13 кВт + 13 кВт**
Вертел	**: 900 mm + 900 mm**
Максимальная загрузка	**: 90 кг+ 90 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 630 mm + 630 mm**
Код	**: 8859.GUD44.W0**
Вес	**: 62 кг**

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
С нагревателем в нижней части поддона для сбора жира

- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Natural Gas or LPG compatible
- Heated by independently controlled infrared burners
- Movable heater housing for controlled roasting
- Removable fat collection drawer
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures

- **Конструкция из нержавеющей стали, отвечающая гигиеническим стандартам**
- **Совместима с природным или сжиженным газом**
- **Нагревается за счет инфракрасных горелок с независимым управлением**
- **Подвижный корпус нагревателя, позволяющий регулировать степень прожарки**
- **Съемный ящик для сбора жира**
- **Вращение вправо/ влево за счет электродвигателя 1 об/мин**
- **Предохранительная система отключения газа в случае затухания пламени**
- **Нагревательная система под цельнотянутым поддоном сбора жира для поддержания температуры подачи готового мяса**

Typ 3E

Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Upper Drive / Верхний привод

Размер	**: 987 x 450 x 560**
Мощность	**: 5.4 кВт 400/230 В**
Вертел	**: 736 mm**
Максимальная загрузка	**: 40 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 450 mm**
Код	**: 8859.000E3.8T**
Вес	**: 27 кг**

Typ 4E

Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Upper Drive / Верхний привод

Размер	**: 1150 x 450 x 560**
Мощность	**: 7.2 кВт 400/230 В**
Вертел	**: 900 mm**
Максимальная загрузка	**: 80 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 630 mm**
Код	**: 8859.000E4.8T**
Вес	**: 30 кг**

- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Dual-rail system allows meats to be broiled close, far or angled in relation to burner
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm

- **Конструкция из нержавеющей стали, отвечающая гигиеническим стандартам**
- **Нагревательные элементы с независимым управлением за керамическим стеклом**
- **Система с двумя направляющими позволяет жарить мясо рядом, вдали или под углом к горелке**
- **Вращение вправо/ влево за счет электродвигателя 1 об/мин**

Typ 3EU W

Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Lower Drive / Нижний привод

Размер	**: 780 x 530 x 650**
Мощность	**: 5.4 кВт 400/230 В**
Вертел	**: 736 mm**
Максимальная загрузка	**: 50 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 450 mm**
Код	**: 8859.00EU3.W0**
Вес	**: 28 кг**

W: With resistance heater at the bottom of fat tray
С нагревателем в нижней части поддона для сбора жира

Typ 4EU W

Stainless Steel / Нержавеющая сталь
Lower Drive / Нижний привод

Размер	**: 1070 x 530 x 650**
Мощность	**: 7.2 кВт 400/230 V**
Вертел	**: 900 mm**
Максимальная загрузка	**: 90 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 630 mm**
Код	**: 8859.00EU4.W0**
Вес	**: 34 кг**

- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled heating elements behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Heating system under the monoblock grease pan for keeping cooked meat at serving temperatures

- **Конструкция из нержавеющей стали, отвечающая гигиеническим стандартам**
- **Нагревательные элементы с независимым управлением за керамическим стеклом**
- **Подвижный корпус нагревателя, позволяющий регулировать степень прожарки**
- **Вращение вправо/ влево за счет электродвигателя 1 об/мин**
- **Нагревательная система под цельнотянутым поддоном сбора жира для поддержания температуры подачи готового мяса**

55 GUD CVA

Mobile Bench Döner Grill Machine
-10 Gas Burners - Robax glass - V Type - Lower Drive
Установки гриль-шаурма на мобильной подставке – 10 газовых горелок – стекло Robax – V-образная – Нижний привод

CE-1783

Тип газа	**: Natural Gas / Doğal Gaz**
	: LPG
Расход	
Природный газ	**: 2,908 м^3/ч**
Сжиженный газ	**: 2,164 кг/ч**
Размер	**: 996 x 1130 x 1890**
Мощность	**: 27,5 кВт**
Вертел	**: 1060 mm**
Максимальная загрузка	**: 200 кг**
Макс. высота насадки мяса	**: 810 mm**
Код	**: 8859.GUD55.CVA**
Вес	**: 118 кг**

- Stainless steel construction to meet hygiene standards
- Heated by independently controlled burners behind ceramic glass
- Movable heater housing for controlled roasting
- Right/left rotation by electric motor 1 rpm
- Natural Gas or LPG compatible
- Flame failure gas-cut-out system for safety
- Transportable with trolley for the preparation and cooking period
- Robax Thermal Glass

- **Конструкция из нержавеющей стали, отвечающая гигиеническим стандартам**
- **Нагревается за счет инфракрасных горелок с независимым управлением**
- **Подвижный корпус нагревателя, позволяющий регулировать степень прожарки**
- **Вращение вправо/ влево за счет электродвигателя 1 об/мин**
- **Совместима с природным или сжиженным газом**
- **Предохранительная система отключения газа в случае затухания пламени**
- **На время подготовки продуктов питания и приготовления пищи установку можно перевезти на тележке**
- **Термостойкое стекло Robax**

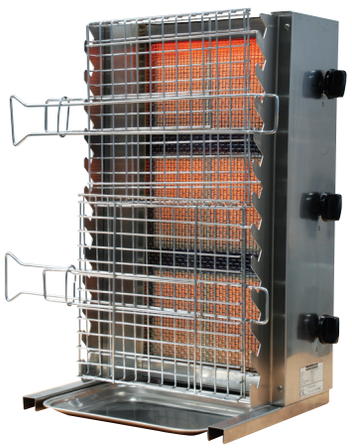
TYPE / ТИП	CODE / КОД		POWER Мощность	Meat Capacity Максимальная загрузка	Max. Meat Mountage Height Макс. высота насадки мяса	Skewer Вертел	Dimens. Размеры (мм)
44GUD-V	8859.GUD44.V0	8 горелок, газ, V-образная, нижний привод, с подставкой	22	150 кг	630 mm	900 mm	800x920x1290
44GUD-V-A	8859.GUD44.VA	8 горелок, газ, V-образная, нижний привод, с мобильной подставкой	22	150 кг	630 mm	900 mm	920x920x1840
44GUD-V-CA	8859.GUD44.CVA	8 горелок, газ, термостойкое стекло Robax, V-образная, нижний привод, с мобильной подставкой	22	150 кг	630 mm	900 mm	920x920x1840
55GUD-V	8859.GUD55.V0	10 горелок, газ, V-образная, нижний привод, с подставкой	27,5	200 кг	810 mm	1060 mm	800x920x1290
55GUD-V-A	8859.GUD55.VA	10 горелок, газ, V-образная, нижний привод, с мобильной подставкой	27,5	200 кг	810 mm	1060 mm	920x920x2000
55GUD-V-CA	8859.GUD55.CVA	10 горелок, газ, термостойкое стекло Robax, V-образная, нижний привод, с мобильной подставкой	27,5	200 кг	810 mm	1060 mm	920x920x2000

OGSM 2 CE-1984
Gas Barbecue - 2 Burners
Газовый вертикальный мангал – 2 горелки

Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 0,529 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 0,394 кг/ч**
Размер	**: 320 x 190 x 370**
Мощность	**: 5 кВт**
Код	**: 8859.OGSM2.00**
Вес	**: 4,67 кг**

OGSME 2 CE-1984
Gas Barbecue - 2 Burners
Газовый вертикальный мангал – 2 горелки, предохранительный клапан

Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 0,529 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 0,394 кг/ч**
Размер	**: 320 x 260 x 370**
Мощность	**: 5 кВт**
Код	**: 8859.OGSM2.E0**
Вес	**: 5,2 кг**



OGSM 3 CE-1984
Gas Barbecue - 3 Burners
Газовый вертикальный мангал – 3 горелки

Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 0,793 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 0,590 кг/ч**
Размер	**: 320 x 190 x 520**
Мощность	**: 7,5 кВт**
Код	**: 8859.OGSM3.00**
Вес	**: 6,61 кг**

OGSME 3 CE-1984
Gas Barbecue - 3 Burners Safety Valve
Газовый вертикальный мангал – 3 горелки, предохранительный клапан

Тип газа	**: Природный газ**
	: Сжиженный газ
Расход	
Природный газ	**: 0,793 м^3/ч**
Сжиженный нефтяной газ	**: 0,590 кг/ч**
Размер	**: 320 x 260 x 520**
Мощность	**: 7,5 кВт**
Код	**: 8859.OGSM3.E0**
Вес	**: 7 кг**

- Stainless steel body
- Available with LPG and natural gas
- The heating elements are adjustable and can be operated separately
- Easy to transport
- Practical, smoke free grilling, hygienic, easy to clean
- Valve models automatically cut off the gas by thermoelements for security reasons in the event of flame failure

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Версия на природном и сжиженном газе**
- **Нагревательные элементы регулируемые, которыми можно управлять по отдельности**
- **Легкость в транспортировке**
- **Практичные, поджаривание без дыма, гигиеничные, легкие в чистке**
- **В случае затухания пламени в целях безопасности в моделях с клапаном газ отключается автоматически за счет термоэлементов**

ODKM 90

Doner Slicing Machine

Нож электрический для гриль-шаурмы

Диаметр ножа	**: Ø 90 mm**
Движение по кругу	**: 4500 об/мин**
Требования к электроэнергии	**: 220 В / 24 В**
Размеры	**: 290 x 130 x 120 mm**
Ручка установки	**: 900 кг**
Вес в упакованном виде	**: 4 кг**
Потребление мощности	**: 0.1 кВт**
Код	**8350.EDM90.00**

ODKM 100

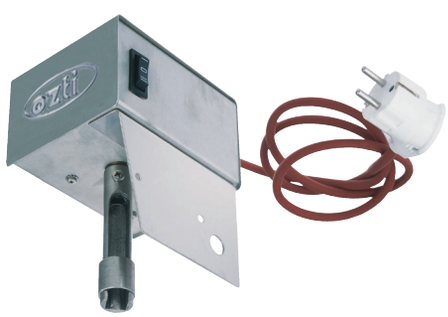
Doner Slicing Machine

Нож электрический для гриль-шаурмы

Диаметр ножа	**: Ø 100 mm**
Движение по кругу	**: 4500 об/мин**
Требования к электроэнергии	**: 220 В / 24 В**
Размеры	**: 290 x 130 x 140 mm**
Ручка установки	**: 900 кг**
Вес в упакованном виде	**: 4 кг**
Потребление мощности	**: 0.1 кВт**
Код	**8350.OZT10.00**

- Ergonomically designed
- Adjustable thickness
- Suitable for all kinds of doner meat
- Waterproof
- Cleanable without dismantling

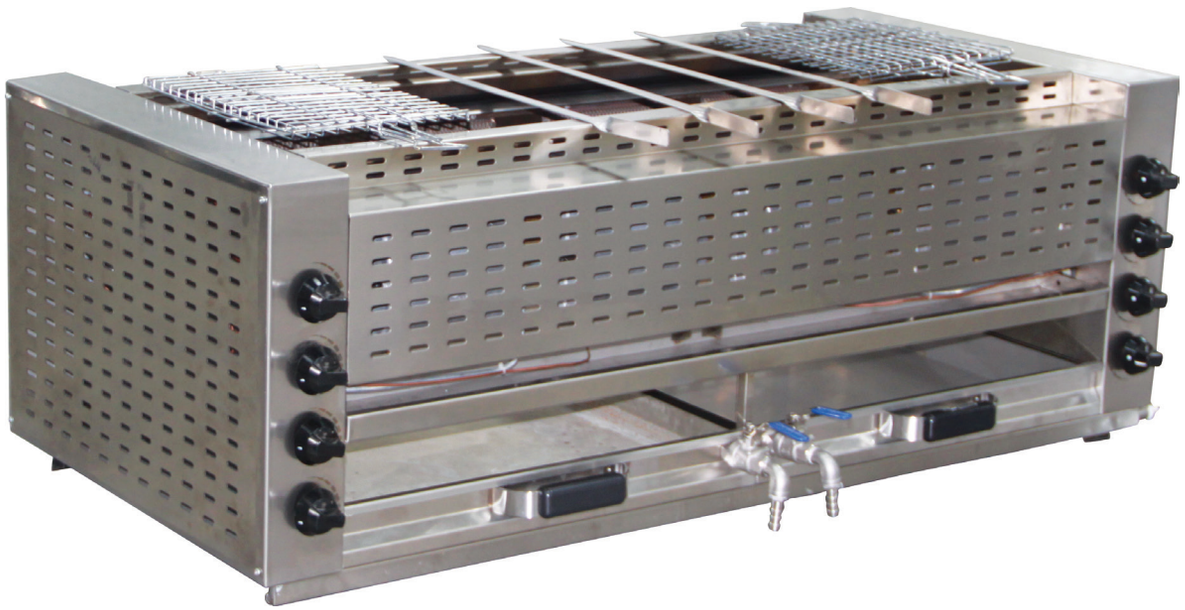
- **Эргономичный дизайн**
- **Регулируемая толщина**
- **Подходит для всех видов мяса**
- **Водонепроницаемая**
- **Чистка без необходимости разбирать установку**



Doner Grill Machine Motor

Мотор для гриль-шаурмы

ТИП: DM01
Код: 2859.40000.01
Напряжение/частота: 220-230 В – 50 Гц
Мощность: 3,7 ватт
Направление движения влево/вправо
Конструкция изделия выполнена из нержавеющей стали



OGSDK8R
Gas Shish Grill, 8 Burners
Газовый мангал, 8 горелок
CE-1783
GAS

Тип газа	**: Природный газ** **: Сжиженный газ**
Расход	
Природный газ	**: 2,326 м^3/ч**
Сжиженный газ	**: 1,731 кг/ч**
Размер	**: 1385 x 650 x 480**
Мощность	**: 22 кВт**
Код	**: 8859.OGSDK.8R**
Вес	**: 68 кг**

OGSDK4R
Gas Shish Grill, 4 Burners
Газовый мангал, 4 горелки
CE-1783
GAS

Тип газа	**: Природный газ** **: Сжиженный газ**
Расход	
Природный газ	**: 1,163 м^3/ч**
Сжиженный газ	**: 0,866 кг/ч**
Размер	**: 835 x 650 x 480**
Мощность	**: 11 кВт**
Код	**: 8859.OGSDK.4R**
Вес	**: 37 кг**

- Stainless steel body
- Available with LPG and natural gas
- The heating elements are adjustable and can be operated separately
- The security gas valves cut off the gas automatically when the flame is off
- Practical, smoke free grilling, hygienic, easy to clean

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Версия на природном и сжиженном газе**
- **Нагревательные элементы регулируемые, которыми можно управлять по отдельности**
- **Предохранительные газовые клапаны автоматически отключают газ в случае затухания пламени**
- **Практичные, поджаривание без дыма, гигиеничные, легкие в чистке**

ozti
OM 20
ozti
OHY 30

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OHY 50

Dough Kneading Machine

Тестомесильная машина (тестомес)

OHY 30

Dough Kneading Machine

Тестомесильная машина (тестомес)

Double Reductor

Двойной редуктор

- Double reductor, upper reductor has two speed, bottom reductor has single speed.
- The ideal machine for kneading all types of dough (pita, pizza, pastry, baklava, börek doughts)
- Bowl, safety guard and mixing tools are made off stainless steel
- Automatic shut off if the safety guard is opened during mixing operation
- It operates without noise and vibration.
- Main body is electrostatic powder coated.

- **Двойной редуктор, у верхнего редуктора две скорости, у нижнего редуктора одна скорость.**
- **Идеальная машина для замешивания теста любого вида (пита, пицца, сдобное тесто, пахлава, тесто для бореков)**
- **Чаша, защитные решетки и мешалки изготовлены из нержавеющей стали**
- **Автоматическое отключение, если защитная решетка откроется в процессе смешивания**
- **Работает без шума и вибраций.**
- **Основной корпус имеет электростатическое порошковое покрытие**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость (kg)	VOL./Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
EL	OHY 30 TF	0820.00030.11	Электр	560	820	1070	1.27 кВт	30	TF 400В 3NPE / 50 Гц	130 кг	0.53 m^3	
EL	OHY 50 TF	0820.00050.11	Электр	620	920	1120	2.15 кВт	50	TF 400В 3NPE / 50 Гц	188 кг	0.66 m^3	

Speed Controlling by Frequency Inventer / Регулирование скорости за счет инвертора частоты

OM 10
Planet Mixer (FC)
Миксер планетарный

- Main body, mixing tools and bowl are made of stainless steel.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates with speed control inverter and It can operate in different speeds between 40-160 tour minutes.
- It operates without noise and vibration.
- The safety guard is switch controlled

- **Основной корпус, мешалки и чаша изготовлены из нержавеющей стали**
- **3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания, замешивания**
- **Оснащен инвертером регулирования скорости и может работать с различными скоростями в диапазоне 40-160 оборотов в минуту**
- **Работает без шума и вибраций**
- **Защитная решетка регулируется переключателем**

OM 20
Gearbox Mixer (FC)
Миксер с редуктором

- Gearbox system
- Machine with three gears 40-80-160 d/min
- Easy control system
- Mixing tools and bowl are stainless steel
- Main body is electrostatic powder coated
- It operates without noise and vibration.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- Machine stops automatically when adjusted time is over
- The safety guard is switch controlled

- **Редукторная система**
- **Установка с тремя передачами 40-80-160 об/мин**
- **Легкая в эксплуатации система управления**
- **Мешалки и чаша изготовлены из нержавеющей стали**
- **Основной корпус имеет электростатическое порошковое покрытие**
- **Работает без шума и вибраций**
- **3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания, замешивания**
- **Установка автоматически останавливается по истечении установленного времени**
- **Защитная решетка регулируется переключателем**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость (kg)	VOL./ Напряжение	WEI. net / AĞI.	Объем, м^3	PRICE Цена
EL	**OM 10 MF**	0810.00010.14	Электр	430	470	630	0.55 кВт	10	**MF** 220В NPE / 50Hz.	48 кг	0.2 m^3	
EL	**OM 20 TF**	0810.00020.01S	Электр	500	550	820	0.75 кВт	20	**TF** 400В 3NPE / 50Hz.	95 кг	0.3 m^3	

FC: FREQUENCY CONTROLLING
FC: Регулирование частоты

MF: MONOPHASE
MF: Однофазный

TH: THREEPHASE
TF: Трехфазный

Mechanical Controlling / Механическое регулирование

OM 40
Planet Mixer (TF)
Миксер планетарный (TF)

OM 20
Planet Mixer (TF / MF)
Миксер планетарный (TF/ MF)

Bowl Lock Detail
Запор для чаши

OM 60
Planet Mixer (TF)
Миксер планетарный (TF)

- All mixing tools and bowl are stainless steel.
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing, kneading
- It operates without noise and vibration.
- Mechanical speed variator.
- Machine works with a variator control system three phase models with speed of 40-160 spe./ min., monophose models with speed of 55-160 spe./min.
- 0-90 minute timer.
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled.

OM 20 - OM 40 - OM 60

- **Все мешалки и чаша изготовлены из нержавеющей стали**
- **Основной корпус имеет электростатическое порошковое покрытие**
- **3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания, замешивания**
- **Работает без шума и вибраций**
- **Механический вариатор скорости**
- **Установка оснащена системой регулирования посредством вариатора, трехфазной модели со скоростью 40-160 об/мин, однофазной модели со скоростью 55-160 об/мин.**
- **Таймер на 0-90 мин.**
- **Установка автоматически останавливается по истечении установленного времени**
- **Защитная решетка регулируется переключателем**

Planet Mixer / Планетарный миксер

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость (kg)	VOL. / Напряж	WEI. Емкость, л	Объем, $м^3$	PRICE Цена
OM 20 TF	0810.00020.01	Электр	600	620	1000	0.55 кВт	20	**TF** 400В 3NPE / 50 Гц	108 кг	0.4 m^3	
OM 20 MF	0810.00020.04	Электр	600	620	1000	0.55 кВт	20	**MF** 220В NPE / 50 Гц	108 кг	0.4 m^3	
OM 40 TF	0810.00040.01	Электр	640	730	1170	1.1 кВт	40	**TF** 400В 3NPE / 50 Гц	170 кг	0.6 m^3	
OM 60 TF	0810.00060.01	Электр	660	820	1240	1.5 кВт	60	**MF** 400В 3NPE / 50 Гц	190 кг	0.76 m^3	

MF: MONOPHASE / Однофазный **TH: THREEPHASE / Трехфазный**

Converting Chart of the Accessories / Таблица преобразований для принадлежностей

TYPE / ТИП	CODE / КОД	Миксер 20 л/10 л Мешалки 10 л для миксера 20 л	PRICE Цена	Миксер 40 л/20 л Мешалки 20 л для миксера 40 л	PRICE Цена	Миксер 60 л/40 л Мешалки 40 л для миксера 60 л	PRICE Цена
Bowl / Чаша	CODE / КОД	2810.20010.00		2810.40020.00		2810.60040.00	
Mixing Tool Мешалка	CODE / КОД	2810.20010.01		2810.40020.01		2810.60040.01	
Kneading Tool Инструмент для замешивания	CODE / КОД	2810.20010.02		2810.40020.02		2810.60040.02	
Beating Tool Инструмент для взбивания	CODE / КОД	2810.20010.03		2810.40020.03		2810.60040.03	

OMG 20
Gearbox Control Mixer
Миксер с редукторным регулированием

OMG 40
Gearbox Control Mixer
Миксер с редукторным регулированием

OMG 60
Gearbox Control Mixer
Миксер с редукторным регулированием

- Gearbox transmission system
- Increased mixing capacity
- Easily adjustable speed
- Wider rpm scale (40-160) spe/min.
- All mixing tools and bowl are stainless steel
- Main body is electrostatic powder coated.
- 3 different tools for beating, mixing kneading
- It operates without noise and vibration.
- 0-90 minute timer
- Automatically stops when adjusted time is over.
- The safety guard is switch controlled

- **Редукторное регулирование**
- **Повышенная производительность смешивания**
- **Легкость регулирования скорости**
- **Более широкий диапазон оборотов (40-160) об/мин**
- **Все мешалки и чаша изготовлены из нержавеющей стали**
- **Основной корпус имеет электростатическое порошковое покрытие**
- **3 отдельных инструмента для взбивания, смешивания, замешивания**
- **Работает без шума и вибраций**
- **Таймер на 0-90 минут**
- **Установка автоматически останавливается по истечении установленного времени**
- **Защитная решетка регулируется переключателем**

Gearbox Control Mixer / Миксер с редукторным регулированием

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость, л	VOL. Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
OMG 20 TF	0810.00020.03	Электр	590	620	1020	0.55 кВт	20	400В 3NPE / 50 Гц	135 кг	0.4 m^3	
OMG 40 TF	0810.00040.03	Электр	630	710	1300	1.1 кВт	40	400В 3NPE / 50 Гц	185 кг	0.68 m^3	
OMG 60 TF	0810.00060.03	Электр	660	800	1300	1.5 кВт	60	400В 3NPE / 50 Гц	220 кг	0.82 m^3	

Bowl / Чаша

Beating Tool / Инструмент для взбивания

Mixing Tool / Мешалка

Kneading Tool / Инструмент для замешивания

Standard Accessories / Стандартные принадлежности

TYPE / ТИП	CODE / КОД	OM 10	PRICE Цена	OM 20	PRICE Цена	OM 40	PRICE Цена	OM 60	PRICE Цена
Чаша	CODE / КОД	2810.00010.31		2810.00020.06		2810.00040.06		2810.00060.06	
Мешалка	CODE / КОД	2810.00010.13		2810.00020.50		2810.00040.49		2810.00060.14	
Инструмент для замешивания	CODE / КОД	2810.00010.08		2810.00020.49		2810.00040.48		2810.00060.13	
Инструмент для взбивания	CODE / КОД	2810.00010.16		2810.00020.53		2810.00040.52		2810.00060.17	

Sheet Pan, Uncoated
Противень без покрытия

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.05333.06	325 x 530	5754	2
7145.04060.14	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.46	400 x 600	5754	2

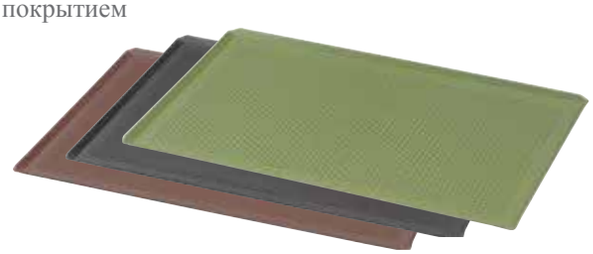
Perforated Sheet Pan, Uncoated
Противень перфорированный без покрытия

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.05333.05	325 x 530	5754	2
7145.04060.16	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.45	400 x 600	5754	2

Sheet Pan, Non-stick Coated
Противень с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.05333.07	325 x 530	5754	2
7145.04060.15	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.01	400 x 600	5754	2

Perforated Sheet Pan, Non-stick Coated
Противень перфорированный с антипригарным покрытием



CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.05333.00	325 x 530	5754	2
7145.04060.17	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.42	400 x 600	5754	2

Deep Drawn Pan, Uncoated
Противень без покрытия

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.04060.30	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.04	590 x 800	1050	1.5
7145.06080.01	590 x 800	1050	2

Perforated Deep Drawn Pan, Uncoated
Противень перфорированный без покрытия

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.04060.32	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.08	590 x 800	1050	1.5
7145.06080.00	590 x 800	1050	2

Deep Drawn Pan, Non-stick Coated
Противень с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.04060.31	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.07	600 x 800	1050	1.5
7145.06080.03	600 x 800	1050	2

Perforated Deep Drawn Pan, Non-stick Coated
Противень перфорированный с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	ALM. Лист	Толщина листа (мм)
7145.04060.33	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.11	600 x 800	1050	1.5
7145.06080.02	600 x 800	1050	2

Sandwich Pan, Non-stick Coated
Противень сэндвичей с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	Кол-во ячеек	Диам. ячеек (мм)	Материал
7145.05074.13	500 x 740	15	185 x 55	Алюминизированная сталь
7145.05980.10	590 x 800	18	205 x 65	Алюминий
7145.06090.03	600 x 900	18	215 x 65	Алюминий

Hamburger Pan, Non-stick Coated
Противень для гамбургеров с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	Кол-во ячеек	Диам. ячеек (мм)	Материал
7145.05074.14	500 x 740	24	Ø 100	Алюминизированная сталь
7145.05980.04	590 x 800	30	Ø 105	Алюминий
7145.06090.04	600 x 900	35	Ø 105	Алюминий

Hamburger çapı 11,5 cm olarak da mevcuttur.

Pide Pan, Non-stick Coated
Противень для питы с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	Кол-во ячеек	Диам. ячеек (мм)	Материал
7145.05074.07	500 x 740	15	Ø 125	Алюминизированная сталь
7145.05980.09	590 x 800	20	Ø 125	Алюминий

Muffin Cake Pan, Non-stick Coated
Противень для кексов с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	Кол-во ячеек	Диам. ячеек (мм)	Покрытие
7145.04060.18	400 x 600	24	70x50x25	Силикон
7145.04060.36	400 x 600	24	70x50x25	PTFE

İsteğe göre aluminize çelikten yapılıp kaplamasız da kullanılabilir.

Baguette Pan Non-stick Coated
Противень для багета с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	CHANNEL DIM.OPT. Диам. желоба
7145.04060.05	400 x 600	6
7145.05365.05	530 x 650	6
7145.06080.05	600 x 800	6

Kanal çapı 9 cm'de yapılabilir.

Pizza Pan Non-stick Coated
Противень для пиццы с антипригарным покрытием

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	MATERIAL Материал
7631.00017.00	Ø17	Алюминий
7631.00023.00	Ø23	Алюминий
7631.00025.00	Ø25	Алюминий
7631.00030.00	Ø30	Алюминий

Round Bread Pan Strap of Two
Противень для круглого хлеба

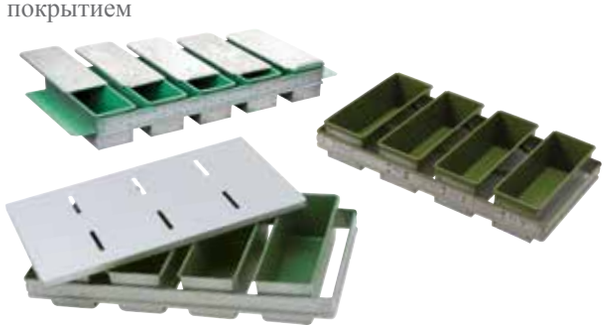
CODE / КОД	DIMENSION / Размеры (mm)	MATERIAL Материал
7145.00019.02	190 x 160 x 55	Алюминизированная сталь
7145.00023.02	230 x 180 x 55	Алюминизированная сталь

İstenilen adette tava birlikte gruplanabilir.

Conical Bread Pan Strap of Two
Противень для конусообразного хлеба

CODE / КОД	DIMENSION / Размеры (mm)	MATERIAL Материал
7145.25166.02	250 x 160 x 55	Алюминизированная сталь

Toast Bread Pan, Non-stick Coated
Форма для тостерного хлеба с антипригарным покрытием



CODE / КОД	DIMENSION / Размеры	Кол-во ячеек
7145.90902.01	90x90x280	5
7145.01010.02	100x100x300	5
7145.01111.01	110x110x160	5
7145.01010.32	100x100x300	1
7145.01010.30	100x100x300	4

PSM 10 TSEK TÜV-CB
Potato Peeler
Картофелечистка

PSM 20
Potato Peeler
Картофелечистка

PSM 30 TÜV-CB
Potato Peeler
Картофелечистка

- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically
- PSM 10 model; peels 10 kg. potatoes per minute, PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per minute PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per minute

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Таймер автоматически останавливает машину по истечении заданного времени**
- **Совместима с требованиями HACCP**
- **Двигатель имеет термозащиту**
- **Вывод продуктов через крышку в передней части**
- **Машина чистит и моет картофель автоматически**
- **Модель PSM 10 чистит 10 кг картофеля в минуту**
- **Модель PSM 20 чистит 20 кг картофеля в минуту**
- **Модель PSM 30 чистит 30 кг картофеля в минуту**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость	VOL./Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
EL	PSM 10 TF	0840.00010.11	Электр	400	720	920	0.75 кВт	10 кг	400В 3NPE / 50 Гц	41 кг	0.36 m^3	
EL	PSM 10 MF	0840.00010.14	Электр	400	720	920	0.75 кВт	10 кг	220В NPE / 50 Гц	41 кг	0.36 m^3	
EL	PSM 20 TF	0840.00020.01	Электр	510	820	1070	0.75 кВт	20 кг	400В 3NPE / 50 Гц	71 кг	0.6 m^3	
EL	PSM 30 TF	0840.00030.01	Электр	600	920	1130	1.5 кВт	30 кг	220В NPE / 50 Гц	97 кг	0.94 m^3	

PSM 10
Filter Potato Peeler
Картофелечистка с фильтром

PSM 20
Filter Potato Peeler
Картофелечистка с фильтром

PSM 30
Filter Potato Peeler
Картофелечистка с фильтром

- Stainless steel body
- Timer stops the machine automatically when adjusted time is over
- Compatible with HACCP requirements
- The engine is thermic protected
- Evacuation from the front lid
- It peels and washes the potatoes automatically Evacuation from the front lid.
- PSM 10 model peels 10 kg. potatoes per minute, PSM 20 model peels 20 kg. potatoes per minute PSM 30 model peels 30 kg. potatoes per minute

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Таймер автоматически останавливает машину по истечении заданного времени**
- **Совместима с требованиями HACCP**
- **Двигатель имеет термозащиту**
- **Вывод продуктов через крышку в передней части**
- **Машина чистит и моет картофель автоматически Вывод продуктов через крышку в передней части**
- **Модель PSM 10 чистит 10 кг картофеля в минуту**
- **Модель PSM 20 чистит 20 кг картофеля в минуту**
- **Модель PSM 30 чистит 30 кг картофеля в минуту**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость	VOL./ Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
EL	**PSM 10 TF**	0840.00010.21	Электр	400	720	1300	0.75 кВт	10 кг	400В 3NPE / 50 Гц	67 кг	0.48 m^3	
EL	**PSM 20 TF**	0840.00020.21	Электр	510	820	1470	0.75 кВт	20 кг	400В 3NPE / 50 Гц	97 кг	0.80 m^3	
EL	**PSM 30 TF**	0840.00030.21	Электр	600	920	1530	1.5 кВт	30 кг	220В NPE / 50 Гц	117 кг	1.04 m^3	

EDM 3613
Bread Slicer Machine
Хлеборезка

- Bread slice thickness is 13 mm
- Bread contacting surfaces are made of stainless steel
- Easy to transport with carrying handles wheels
- Adjustable pressing system according to height of bread
- Thanks to adjustment lever cuts bread without breaking into pieces
- Bread machine automatically stops after slicing process
- The body electrostatic coated.

- **Толщина ломтиков хлеба 13 мм**
- **Поверхности контактирующие с хлебом изготовлены из нержавеющей стали**
- **Легкость транспортировки за счет колесиков и ручек**
- **Система регулирования пресса в зависимости от высоты хлеба**
- **Благодаря регулировочному рычагу хлеб нарезается не разваливаясь на части**
- **Хлеборезка автоматически останавливается по окончании процесса нарезания**
- **Корпус имеет электростатическое порошковое покрытие**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	CAP. Емкость	VOL./ Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
EL	**EDM 3613**	0830.03613.00	Электр	650	750	1050	0.37 кВт		240В NPE / 50 Гц	120 кг	0.75 m^3	

SKM 4035
Salad and Vegetable Dryers
Сушилка для салатов и овощей

- Stainless steel body
- Time adjustable and thermic protected
- Machine is automatically stopped, when the cover is opened
- Easy to use and clean
- Vegetables are completely dried within a few seconds.

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Регулировка времени и термическая защита**
- **Автоматическое отключение при открытой крышке**
- **Простота в использовании и уходе**
- **Овощи полностью высыхают в течение нескольких секунд**

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	Объем корзины	Диам. Корзины (мм)	Глубина корзины (мм)	VOL./ Напряжение	WEI. Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
EL	**SKM 4035**	0840.40035.01	Электр	510	750	1100	0.55 kW	40 lt	400		400В 3NPE / 50 Гц	57 кг	0.60 m^3	

GN 600 NMV
ozti

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

Не требующий чистки конденсатор

Специальный конденсатор с проволочным каркасом
Не требующий чистки конденсатор гарантирует постоянно высокую производительность.

Скрытый испаритель для компактного дизайна
Максимальная внутренняя емкость с минимальным повышением температуры при размораживании.

Эффективная циркуляция воздуха
Наиболее эффективное распределение воздуха внутри за счет специально спроектированного воздухопровода.

Универсальная гигиеничная внутренняя обшивка с направляющими для емкостей размера GN 2/1
Цельнотянутая внутренняя обшивка соответствует высочайшим гигиеническим стандартам и изготовлена из нержавеющей стали. Внутренняя обшивка со скругленными углами способствуют максимальной гигиеничности и облегчают чистку.

Скругленные углы для максимальной гигиеничности
Облегчают чистку и обеспечивают большую гигиеничность.

Ножки из нержавеющей стали с регулируемой высотой
Ножки судового типа или поворотные колесики в качестве опции.

Хладагент не содержащий озоноразрушающих соединений

Высокоэффективная система охлаждения
Компрессоры с низким потреблением электроэнергии
Испаритель с больший площадью поверхности с электростатической окраской для защиты от коррозии.
Высокоэффективные вентиляторы
Высокоэффективный хладагент, не содержащий озоноразрушающих соединений, R134A/R404A

Быстрый размораживатель

Цифровой пульт управления HACCP
Сигнализатор высокой/низкой температуры, сигнализатор открытой дверцы и сигнализатор/дисплей высокой температуры конденсатора. Функция базового контроля над влажностью и протокол MODBUS.
Обеспечивает работу с системами центральной регистрации данных и аварийной сигнализации.Наименьшее потребление энергии при быстром размораживании

Переключатель автоматического отключения вентилятора и внутренний светодиод
Минимизирует приток теплого воздуха снаружи, когда дверца открыта, и поддерживает холод в устройстве, экономя таким образом электроэнергию.
Максимальная экономия электроэнергии возможна за счет внутреннего светодиода. (внутренняя неоновая лампочка на моделях со стеклянной дверцей)

Съемная прокладка
Съемная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала обеспечивает эффективную изоляцию, способствующую сокращению рассеяния тепла.

Полиуретановый материал не содержащий вредных соединений

Стенки с изоляцией толщиной 80 мм
Экологичный изоляционный полиуретановый материал, не содержащий вредных соединений, плотностью 40-42 кг/м3, способствующий малому расходу электроэнергии.

Двусторонние дверцы с защитой от попадания воды IPX5
Водонепроницаемый фасад. Двусторонние дверцы обеспечивают адаптацию устройства к любой монтажной площадке.

GN 600.00 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator With Single Door /
Шкаф холодильный с одной дверцей размером GN 2/1

GN 600.00 LMV
GN 2/1 Size Freezer With Single Door /
Шкаф морозильный с одной дверцей размером GN 2/1

GN 1200.00 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator
With Double Door /
Шкаф холодильный с двумя дверцами
размером GN 2/1

GN 1200.00 LMV
GN 2/1 Size Freezer
With Double Door /
Шкаф морозильный с двумя дверцами
размером GN 2/1

GN 2/1 Size Refrigerators With Inox Doors / Шкафы холодильные

TYPE / ТИП	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Температура охлаждения	POWER Общая мощность	VOLGAGE Напр.	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
GN 600.00 NMV	7919.06NMV.00	Электр	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.30 кВт	220 В/ 50 Гц	145 кг	1.79 m^3	
GN 1200.00 NMV	7919.12NMV.00	Электр	840	1410	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	224 кг	3.27 m^3	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре.

GN 2/1 Size Freezers With Inox Doors / Шкафы морозильные

TYPE / ТИП	CODE / Код	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Температура охлаждения	POWER Общая мощность	VOLGAGE Напр.	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
GN 600.00 LMV	7919.06LMV.00	Электр	840	610	2100	610 lt	-5 / -22 °C	0.59 kW	220 В/50 Гц	151 кг	1.79 m^3	
GN 1200.00 LMV	7919.12LMV.00	Электр	840	1380	2100	1410 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220 В/50 Гц	232 кг	3.27 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

GN 600.10 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator With Double Door /
Шкаф холодильный с двумя дверцами размером GN 2/1

GN 600.10 LMV
GN 2/1 Size Freezer With Double Door /
Шкаф морозильный с двумя дверцами размером GN 2/1

GN 1200.10 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator With 4 Doors
Шкаф холодильный с 4 дверцами размером GN 2/1

GN 1200.10 LMV
GN 2/1 Size Freezer With 4 Doors
Шкаф морозильный с 4 дверцами размером GN 2/1

GN 2/1 Size Refrigerators With 1/2 Doors / Шкафы холодильные

TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напр.	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
GN 600.10 NMV	7919.06NMV.10	Электр	840	690	2100	610 л	-2 / +8 °C	0.30 кВт	220 В/ 50 Гц	145 кг	1.79 m^3	
GN 1200.10 NMV	7919.12NMV.10	Электр	840	1380	2100	1410 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	224 кг	3.27 m^3	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре.

GN 2/1 Size Freezers With 1/2 Doors / Шкафы морозильные

TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напр.	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
GN 600.10 LMV	7919.06LMV.10	Электр	840	690	2100	610 л	-5 / -22 °C	0.59 кВт	220В/50 Гц	151 кг	1.79 m^3	
GN 1200.10 LMV	7919.12LMV.10	Электр	840	1380	2100	1410 л	-5 / -22 °C	0.77 кВт	220В/50 Гц	232 кг	3.27 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

GN 600.01 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator With Single Glass Door
Шкаф холодильный с одной стеклянной дверцей размером GN 2/1

GN 600.11 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator With Double Glass Door
Шкаф холодильный с двумя стеклянными дверцами размером GN 2/1

GN 1200.01 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator
With Double Glass Door
Шкаф холодильный с двумя стеклянными дверцами размером GN 2/1

GN 1200.11 NMV
GN 2/1 Size Refrigerator
With 4 Glass Doors
Шкаф холодильный с 4 стеклянными дверцами размером GN 2/1

GN 2/1 Size Refrigerators with Glass Doors / Шкафы холодильные с цельными стеклянными дверцами

TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряж.	WEIGHT Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
GN 600.01 NMV	7919.06NMV.01	Электр	840	690	2100	610 л	-2 / +8°C	0.31 кВт	220 В/ 50 Гц	150 кг	1.79 m^3	
GN 1200.01 NMV	7919.12NMV.01	Электр	840	1380	2100	1410 л	-2 / +8 °C	0.41 кВт	220 В/ 50 Гц	234 кг	3.27 m^3	

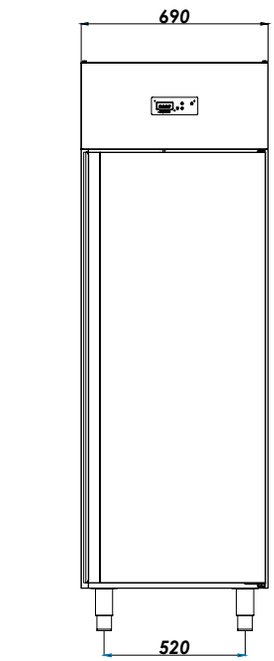
NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре.

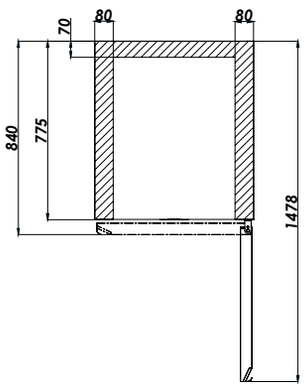
GN 2/1 Size Refrigerators with 1/2 Glass Doors / Шкафы холодильные с наполовину стеклянными дверцами

TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряж.	WEIGHT Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
GN 600.11 NMV	7919.06NMV.11	Электр	840	690	2100	610 л	-2 / +8 °C	0.31 кВт	220 В/ 50 Гц	150 кг	1.79 m^3	
GN 1200.11 NMV	7919.12NMV.11	Электр	840	1380	2100	1410 л	-2 / +8 °C	0.41 кВт	220 В/ 50 Гц	234 кг	3.27 m^3	

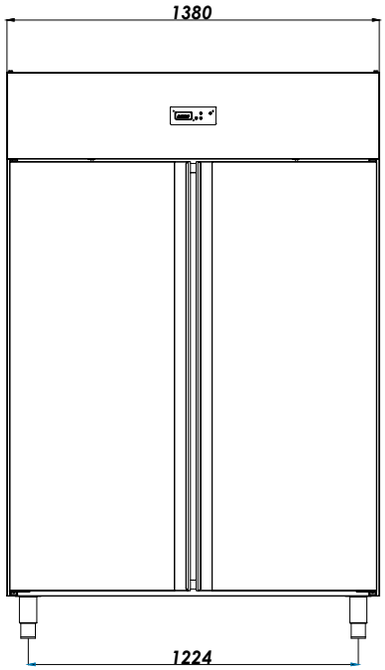
NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре.

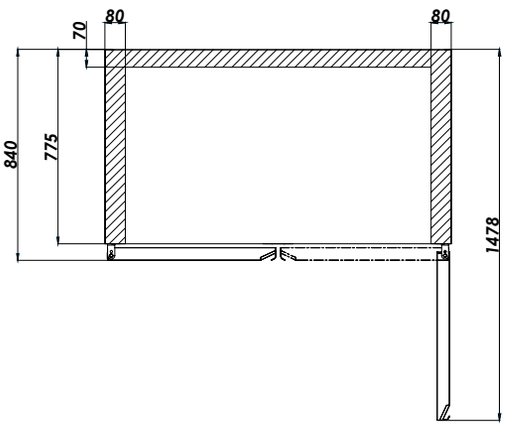
GN 600

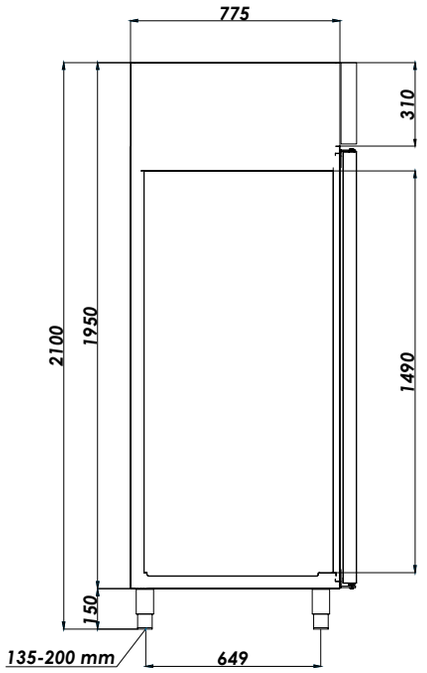




GN 1200







GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS / Холодильные шкафы размером GN 2/1			
Model / Модель	**Temp. Range / Температура**	**Approved for / Одобрен для**	**Охлаждающее вещество**
Серия NMV	-2 / +8	климат Рейтинг T	R134a или натуральный хладагент
Серия LMV	-5 / -22	климат Рейтинг T	R404a или натуральный хладагент

Не требующий чистки конденсатор

Специальный конденсатор с проволочным каркасом
Не требующий чистки конденсатор гарантирует постоянно высокую производительность.

Простая комплектация

Легкая в эксплуатации система охлаждения для послепродажного обслуживания
Максимальная внутренняя емкость с минимальным повышением температуры при размораживании.

Эффективная циркуляция воздуха
Наиболее эффективное распределение воздуха внутри за счет специально спроектированного воздухопровода.

Ножки из нержавеющей стали с регулируемой высотой
Ножки судового типа или поворотные колесики в качестве опции.

Скругленные углы для максимальной гигиеничности
Облегчают чистку и обеспечивают большую гигиеничность внутренней структуры.

Хладагент, не содержащий озоноразрушающих соединений

Высокоэффективная система охлаждения
Компрессоры с низким потреблением электроэнергии
Испаритель с большой площадью поверхности и электростатической окраской для защиты от коррозии.
Высокоэффективные вентиляторы
Высокоэффективный хладагент, не содержащий озоноразрушающих соединений, R134A/R404A

Быстрый Размораживатель

Цифровой пульт управления HACCP
Сигнализатор высокой/низкой температуры, сигнализатор открытой дверцы и сигнализатор/дисплей высокой температуры конденсатора. Функция базового контроля над влажностью и протокол MODBUS.
Обеспечивает работу с системами центральной регистрации данных и аварийной сигнализации.
Наименьшее потребление энергии при быстром размораживании

Съемная прокладка
Съемная широкая прокладка на магнитном креплении с тремя слоями изоляционного материала обеспечивает эффективную изоляцию, способствующую сокращению рассеяния тепла.

Полиуретановый материал не содержащий вредных соединений

Стенки с изоляцией толщиной 60 мм
Экологичный изоляционный полиуретановый материал, не содержащий вредных соединений, плотностью 40-42 кг/м3, способствующий малому расходу электроэнергии.

Двусторонние дверцы с защитой от попадания воды IPX5
Водонепроницаемый фасад

TA 260.00 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With Double Door
Стол охлаждаемый с двумя дверцами размером SN 325x430

TA 260.00 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With Double Door
Стол морозильный с двумя дверцами размером SN 325x430

TA 360.00 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 3 Doors
Стол охлаждаемый типа с 3 дверцами размером SN 325x430

TA 360.00 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 3 Doors
Стол морозильный типа с 3 дверцами размером SN 325x430

TA 260.01 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With Double Glass Door
Стол охлаждаемый с двумя стеклянными дверцами размером SN 325x430

TA 360.01 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 3 Glass Doors
Стол охлаждаемый с 3 стеклянными дверцами размером SN 325x430

SN 325x430 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Столы холодильные с дверцами размером SN 325x430

TYPE/ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
TA 260.00 NMV	7919.26NMV.00	Электр	600	1420	850	252 л	-2 / +8 °C	0.30 кВт	220 В/ 50 Гц	122 кг	1.21 m^3	
TA 360.00 NMV	7919.36NMV.00	Электр	600	1880	850	380 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	145 кг	1.57 m^3	
TA 460.00 NMV	7919.46NMV.00	Электр	600	2340	850	518 л	-2 / +8 °C	0.44 кВт	220 В/ 50 Гц	176 кг	1.95 m^3	

SN 325x430 Size Freezer Counters With Inox Doors / Столы морозильные с дверцами размером SN 325x430

TYPE/ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
TA 260.00 LMV	7919.26LMV.00	Электр	600	1420	850	252 л	-5 / -20 °C	0.50 кВт	220 В/ 50 Гц	127 кг	1.21 m^3	
TA 360.00 LMV	7919.36LMV.00	Электр	600	1880	850	380 л	-5 / -20 °C	0.60 кВт	220 В/ 50 Гц	154 кг	1.57 m^3	
TA 460.00 LMV	7919.46LMV.00	Электр	600	2340	850	518 л	-5 / -20 °C	0.75 кВт	220 В/ 50 Гц	182 кг	1.95 m^3	

SN 325x430 Size Refrigerated Counters With Glass Doors / Столы холодильные со стеклянными дверцами

TYPE/ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
TA 260.01 NMV	7919.26NMV.01	Электр	600	1420	850	252 л	-2 / +8 °C	0.31 кВт	220 В/50 Гц	122 кг	1.21 m^3	
TA 360.01 NMV	7919.36NMV.01	Электр	600	1880	850	380 л	-2 / +8 °C	0.41 кВт	220 В/50 Гц	149 кг	1.57 m^3	
TA 460.01 NMV	7919.46NMV.01	Электр	600	2340	850	518 л	-2 / +8 °C	0.75 кВт	220 В/50 Гц	1.82 кг	1.95 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature.
LMW: Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре. / NMW: Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

TA 260.02 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers
Стол охлаждаемый с 4 выдвижными ящиками размером SN 325x430

TA 260.02 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 4 Drawers
Стол морозильный с 4 выдвижными ящиками размером SN 325x430

TA 360.02 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Стол охлаждаемый с 6 выдвижными ящиками размером SN 325x430

TA 360.02 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Стол морозильный с 6 выдвижными ящиками размером SN 325x430

SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Столы охлаждаемые с ящиками размером SN 325x430

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TA 260.02 NMV	7919.26NMV.02	Электр	600	1420	850	252 л	-2 / +8 °C	0.31 кВт	220 В/ 50 Гц	150 кг	1.21 m^3	
TA 360.02 NMV	7919.36NMV.02	Электр	600	1880	850	380 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	191 кг	1.57 m^3	
TA 460.02 NMV	7919.46NMV.02	Электр	600	2340	850	518 л	-2 / +8 °C	0.44 кВт	220 В/ 50 Гц	232 кг	1.95 m^3	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

SN 325x430 Size Freezer Counters With 1/2 Drawers / Столы морозильные ящиками

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TA 260.02 LMV	7919.26LMV.02	Электр	600	1420	850	252 л	-5 / -20 °C	0.5 кВт	220 В/ 50 Гц	155 кг	1.21 m^3	
TA 360.02 LMV	7919.36LMV.02	Электр	600	1880	850	380 л	-5 / -20 °C	0.6 кВт	220 В/ 50 Гц	196 кг	1.57 m^3	
TA 460.02 LMV	7919.46LMV.02	Электр	600	2340	850	518 л	-5 / -20 °C	0.75 кВт	220 В/ 50 Гц	238 кг	1.95 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

TA 260.03 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers
Стол охлаждаемый с 6 выдвижными ящиками размером SN 325x430

TA 260.03 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 6 Drawers
Стол морозильный с 6 выдвижными ящиками размером SN 325x430

TA 360.03 NMV
SN 325x430 Size Refrigerated Counter With 9 Drawers
Стол охлаждаемый с 9 выдвижными ящиками размером SN 325x430

TA 360.03 LMV
SN 325x430 Size Freezer Counter With 9 Drawers
Стол морозильный с 9 выдвижными ящиками размером SN 325x430

SN 325x430 Size Refrigerated Counters With 1/3 Drawers / Столы охлаждаемые ящиками размером SN 325x430

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TA 260.03 NMV	7919.26NMV.03	Электр	600	1420	850	252 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	162 кг	1.21 m^3	
TA 360.03 NMV	7919.36NMV.03	Электр	600	1880	850	380 л	-2 / +8 °C	0.44 кВт	220 В/ 50 Гц	209 кг	1.57 m^3	
TA 460.03 NMV	7919.46NMV.03	Электр	600	2340	850	518 л	-2 / +8 °C	0.52 кВт	220 В/ 50 Гц	256 кг	1.95 m^3	

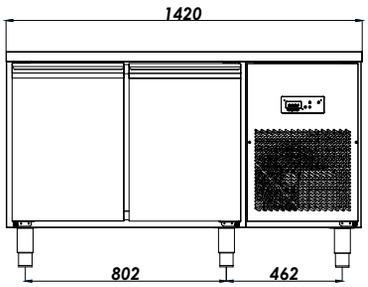
NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

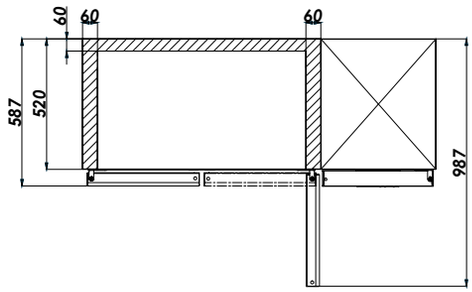
SN 325x430 Size Freezer Counters With 1/3 Drawers / Столы морозильные с ящиками размером SN 325x430

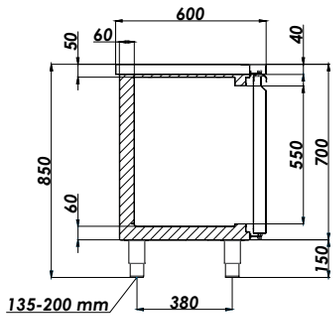
TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TA 260.03 LMV	7919.26LMV.03	Электр	600	1420	850	252 л	-5 / -20 °C	0.60 кВт	220 В/ 50 Гц	167 кг	1.21 m^3	
TA 360.03 LMV	7919.36LMV.03	Электр	600	1880	850	380 л	-5 / -20 °C	0.72 кВт	220 В/ 50 Гц	214 кг	1.57 m^3	
TA 460.03 LMV	7919.46LMV.03	Электр	600	2340	850	518 л	-5 / -20 °C	0.77 кВт	220 В/ 50 Гц	262 кг	1.95 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

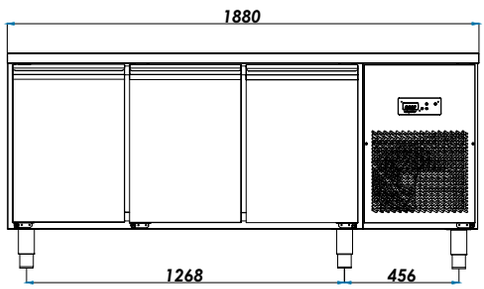
TA 260

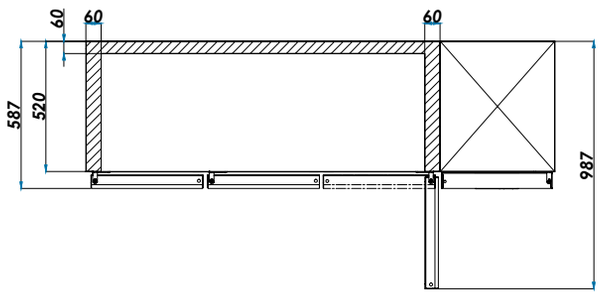




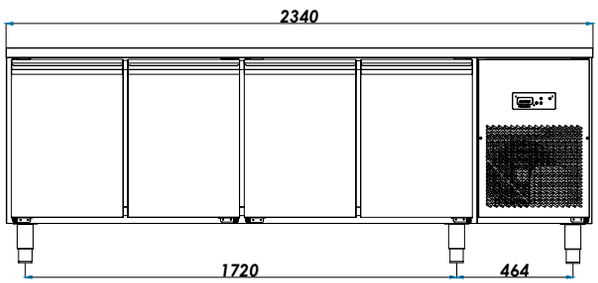


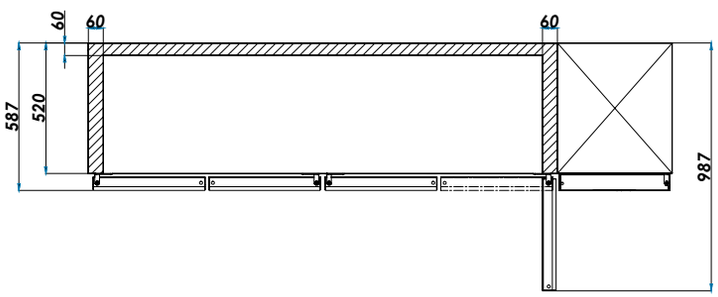
TA 360





TA 460





600 SERIES SN 325x430 REFRIGERATED COUNTERS / Холодильные столы 600 серии размером SN 325x430			
Model / Модель	**Temp. Range / Температура**	**Approved for / Одобрен для**	**Refrigerant / Охлаждающее вещество**
Серия NMV	-2 / +8	климат Рейтинг T	R134a или натуральный хладагент
Серия LMV	-5 / -20	климат Рейтинг T	R404a или натуральный хладагент

TAG 270.00 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With Double Door

Стол охлаждаемый с двумя дверцами размером GN 1 /1

TAG 270.00 LMV **TÜV-CB**

GN 1/1 Size Freezer Counter With Double Door

Стол морозильный с двумя дверцами размером GN 1 /1

TAG 370.00 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 3 Doors

Стол охлаждаемый с 3 дверцами размером GN 1 /1

TAG 370.00 LMV **TÜV-CB**

GN 1/1 Size Freezer Counter With 3 Doors

Стол морозильный с 3 дверцами размером GN 1 /1

TAG 270.01 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With Double Glass Door

Стол охлаждаемый с двумя стеклянными дверцами размером GN 1 /1

TAG 370.01 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 3 Glass Door

Стол охлаждаемый с 3 стеклянными дверцами размером GN 1 /1

GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Inox Doors / Столы охлаждаемые с дверцами

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TAG 270.00 NMV	7919.27NMV.00	Электр	700	1420	850	301 л	-2 / +8 °C	0.30 кВт	220 В/ 50 Гц	144 кг	1.32 m^3	
TAG 370.00 NMV	7919.37NMV.00	Электр	700	1880	850	457 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	177 кг	1.78 m^3	
TAG 470.00 NMV	7919.47NMV.00	Электр	700	2340	850	625 л	-2 / +8 °C	0.44 кВт	220 В/ 50 Гц	206 кг	2.21 m^3	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

GN 1/1 Size Freezer Counters With Inox Doors / Столы морозильные с дверцами

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TAG 270.00 LMV	7919.27LMV.00	Электр	700	1420	850	301 л	-5 / -20 °C	0.5 кВт	220 В/ 50 Гц	149 кг	1.32 m^3	
TAG 370.00 LMV	7919.37LMV.00	Электр	700	1880	850	457 л	-5 / -20 °C	0.6 кВт	220 В/ 50 Гц	182 кг	1.78 m^3	
TAG 470.00 LMV	7919.47LMV.00	Электр	700	2340	850	625 л	-5 / -20 °C	0.75 кВт	220 В/ 50 Гц	212 кг	2.21 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

GN 1/1 Size Refrigerated Counters With Glass Doors / Столы охлаждаемые со стеклянными дверцами

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TAG 270.01 NMV	7919.27NMV.01	Электр	700	1420	850	301 л	-2 / +8 °C	0.31 кВт	220 В/ 50 Гц	144 кг	1.32 m^3	
TAG 370.01 NMV	7919.37NMV.01	Электр	700	1880	850	457 л	-2 / +8 °C	0.41 кВт	220 В/ 50 Гц	177 кг	1.78 m^3	
TAG 470.01 NMV	7919.47NMV.01	Электр	700	2340	850	625 л	-2 / +8 °C	0.47 кВт	220 В/ 50 Гц	206 кг	2.21 m^3	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

TAG 270.02 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 4 Drawers

Стол охлаждаемый с 4 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

TAG 270.02 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With 4 Drawers

Стол морозильный с 4 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

TAG 370.02 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers

Стол охлаждаемый с 6 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

TAG 370.02 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With 6 Drawers

Стол морозильный с 6 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

GN 1/1 Size Refrigerated Counters With 1/2 Drawers / Столы охлаждаемые с двумя выдвижными ящиками

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
TAG 270.02 NMV	7919.27NMV.02	Электр	700	1420	850	301 л	-2 / +8 °C	0.30 кВт	220 В/ 50 Гц	172 кг	1.32 m^3	
TAG 370.02 NMV	7919.37NMV.02	Электр	700	1880	850	457 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	219 кг	1.78 m^3	
TAG 470.02 NMV	7919.47NMV.02	Электр	700	2340	850	625 л	-2 / +8 °C	0.44 кВт	220 В/ 50 Гц	262 кг	2.21 m^3	

NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

GN 1/1 Size Freezer Counters With 1/2 Drawers / Столы морозильные с выдвижными ящиками

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, $м^3$	PRICE Цена
TAG 270.02 LMV	7919.27LMV.02	Электр	700	1420	850	301 л	-5 / -20 °C	0.5 кВт	220 В/ 50 Гц	177 кг	1.32 m^3	
TAG 370.02 LMV	7919.37LMV.02	Электр	700	1880	850	457 л	-5 / -20 °C	0.6 кВт	220 В/ 50 Гц	224 кг	1.78 m^3	
TAG 470.02 LMV	7919.47LMV.02	Электр	700	2340	850	625 л	-5 / -20 °C	0.75 кВт	220 В/ 50 Гц	268 кг	2.21 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

TAG 270.03 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 6 Drawers

Стол охлаждаемый с 6 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

TAG 270.03 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With 6 Drawers

Стол морозильный с 6 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

TAG 370.03 NMV

GN 1/1 Size Refrigerated Counter With 9 Drawers

Стол охлаждаемый с 9 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

TAG 370.03 LMV

GN 1/1 Size Freezer Counter With 9 Drawers

Стол морозильный с 9 выдвижными ящиками размером GN 1 /1

GN 1/1 Size Refrigerated Counters With 1/3 Drawers / Столы охлаждаемые с двумя выдвижными ящиками

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TAG 270.03 NMV	7919.27NMV.03	Электр	700	1420	850	301 л	-2 / +8 °C	0.39 кВт	220 В/ 50 Гц	184 кг	1.32 m^3	
TAG 370.03 NMV	7919.37NMV.03	Электр	700	1880	850	457 л	-2 / +8 °C	0.44 кВт	220 В/ 50 Гц	237 кг	1.78 m^3	
TAG 470.03 NMV	7919.47NMV.03	Электр	700	2340	850	625 л	-2 / +8 °C	0.52 кВт	220 В/ 50 Гц	286 кг	2.21 m^3	

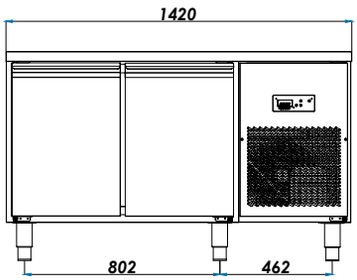
NMV: Vantilated monoblock refrigeration at regular temperature. / Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре

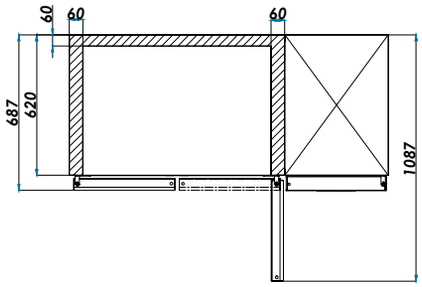
GN 1/1 Size Freezer Counters With 1/3 Drawers / Столы морозильные с выдвижными ящиками

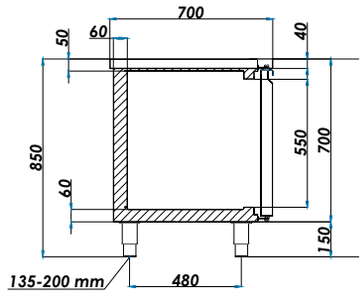
TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
TAG 270.03 LMV	7919.27LMV.03	Электр	700	1420	850	301 л	-5 / -20 °C	0.6 кВт	220 В/ 50 Гц	189 кг	1.32 m^3	
TAG 370.03 LMV	7919.37LMV.03	Электр	700	1880	850	457 л	-5 / -20 °C	0.72 кВт	220 В/ 50 Гц	242 кг	1.78 m^3	
TAG 470.03 LMV	7919.47LMV.03	Электр	700	2340	850	625 л	-5 / -20 °C	0.77 кВт	220 В/ 50 Гц	292 кг	2.21 m^3	

LMV: Vantilated monoblock refrigeration at low temperature. / Охлаждение с вентиляцией при низкой температуре.

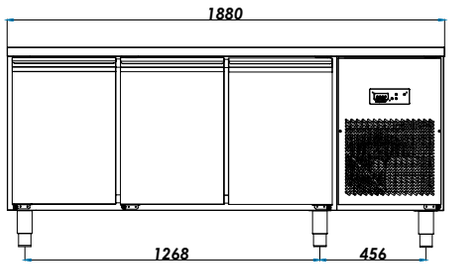
TAG 270

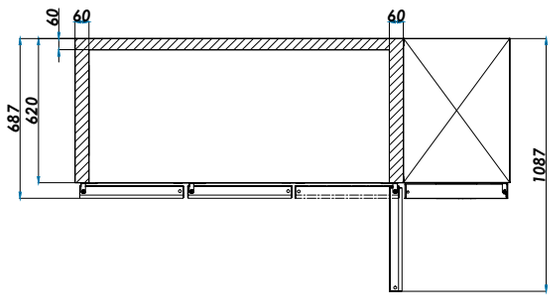




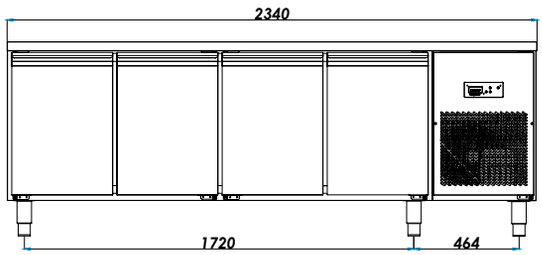


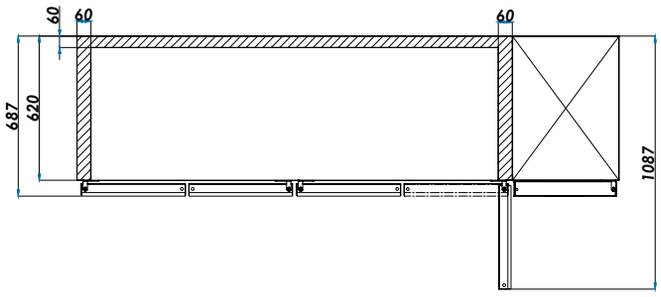
TAG 370





TAG 470





700 SERIES GN 1/1 REFRIGERATED COUNTERS / Холодильные столы 700 серии размером GN 1 /1			
Model / Модель	**Temp. Range / Температура**	**Approved for / Одобрен для**	**Refrigerant / Охлаждающее вещество**
Серия NMV	-2 / +8	климат Рейтинг T	R134a или натуральный хладагент
Серия LMV	-5 / -20	климат Рейтинг T	R404a или натуральный хладагент

CTA 360.01 NTS

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 3 Doors

Стол охлаждаемый с 3 дверцами размером SN 325x430

CTAG 370.01 NTS

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With 3 Doors

Стол охлаждаемый с 3 дверцами размером GN 1/1

CTA 260.01 NTS

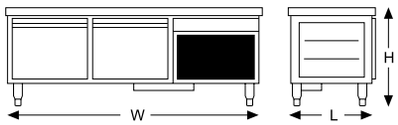
SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With Double Doors

Стол охлаждаемый с двумя дверцами размером SN 325x430

CTAG 270.01 NTS

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With Double Doors

Стол охлаждаемый с двумя дверцами размером GN 1/1



Standard:

- Stainless steel.
- 50 mm insulation thickness
- Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 40-42 kg/m3.
- Automatic defrost water tray.
- HACCP Digital thermometer thermostat.
- The refrigeration system is static cooled.
- Adjustable feet.
- Cooling gas CFC Free: R134A

Стандарт:

- **Нержавеющая сталь**
- **Толщина изоляционного материала 50 мм**
- **Экологичный изоляционный полиуретановый материал плотностью 40-42 кг/м3.**
- **Поддон для сбора воды при автоматическом размораживании.**
- **Цифровой термостат HACCP.**
- **Система охлаждения статическая.**
- **Регулируемые ножки.**
- **Хладагент не содержащий озоноразрушающих соединений: R134A/R404A**

Refrigerated Under Counters With Inox Doors / Столы охлаждаемые с дверцами из нержавеющей стали

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	NET CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	ELEC	600	1420	600	136 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	88 kg.	0.89 m^3	
CTA 360.01 NTS	7919.36NTS.C1	ELEC	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	114 kg.	1.19 m^3	
CTA 460.01 NTS	7919.46NTS.C1	ELEC	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	131 kg.	1.5 m^3	
CTAG 270.01 NTS	7919.27NTS.01	ELEC	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	100 kg.	1 m^3	
CTAG 370.01 NTS	7919.37NTS.01	ELEC	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	126 kg.	1.35 m^3	
CTA 470.01 NTS	7919.47NTS.01	ELEC	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	146 kg.	1.72 m^3	

NTS: Static refrigeration at regular temperature. Статическое охлаждение при нормальной температуре

CTA 360.03 NTS

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 6 Drawers

Стол охлаждаемый с 6 выдвижными ящиками размером SN 325x430

CTAG 370.03 NTS

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With 6 Drawers

Стол охлаждаемый с 6 выдвижными ящиками размером GN 1/1

CTA 260.03 NTS

SN 325x430 Size Refrigerated Undercounter With 4 Drawers

Стол охлаждаемый с 4 выдвижными ящиками размером SN 325x430

CTAG 270.03 NTS

GN 1/1 Size Refrigerated Undercounter With 4 Drawers

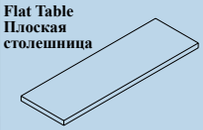
Стол охлаждаемый с 4 выдвижными ящиками размером GN 1/1

Counter Type Refrigerators With Drawers / Столы охлаждаемые с выдвижными ящиками

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
CTA 260.03 NTS	7919.26NTS.C3	ELEC	600	1420	600	138 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	104 kg.	0.89 m^3	
CTA 360.03 NTS	7919.36NTS.C3	ELEC	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	138 kg.	1.19 m^3	
CTA 460.03 NTS	7919.46NTS.C3	ELEC	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	163 kg.	1.5 m^3	
CTAG 270.03 NTS	7919.27NTS.C3	ELEC	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	116 kg.	1 m^3	
CTAG 370.03 NTS	7919.37NTS.C3	ELEC	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.35 m^3	
CTA 470.03 NTS	7919.47NTS.C3	ELEC	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	178 kg.	1.72 m^3	

NTS: Static refrigeration at regular temperature. Статическое охлаждение при нормальной температуре

WORK TOP OPTIONS FOR REFRIGERATED COUNTERS AND UNDER-COUNTERS
Варианты столешниц для охлаждаемых столов

	Подходит Для	INOX / Нержавеющая сталь			MARBLE / Мрамор			POLYETHILENE / Полиэтилен			GRANITE / Гранит		
		TYPE / тип	CODE / код	PRICE/цена	TYPE/тип	CODE / код	PRICE/цена	TYPE/тип	CODE / код	PRICE/цена	TYPE/тип	CODE / код	PRICE/цена
Flat Table Плоская столешница 	TA 260	TABL.TA260.01	7920.14260.01		TABL.TA260.02	7920.14260.02		TABL.TA260.27	7920.14260.27		TABL.TA260.37	7920.14260.37	
	TA 360	TABL.TA360.01	7920.18860.01		TABL.TA360.02	7920.18860.02		TABL.TA360.27	7920.18860.27		TABL.TA360.37	7920.18860.37	
	TA 460	TABL.TA460.01	7920.24060.01		TABL.TA460.02	7920.24060.02		TABL.TA460.27	7920.24060.27		TABL.TA460.37	7920.24060.37	
	TAG 270	TABL.TA270.01	7920.14270.01		TABL.TA270.02	7920.14270.02		TABL.TA270.27	7920.14270.27		TABL.TA270.37	7920.14270.37	
	TAG 370	TABL.TA370.01	7920.18870.01		TABL.TA370.02	7920.18870.02		TABL.TA370.27	7920.18870.27		TABL.TA370.37	7920.18870.37	
	TAG 470	TABL.TA470.01	7920.24070.01		TABL.TA470.02	7920.24070.02		TABL.TA470.27	7920.24070.27		TABL.TA470.37	7920.24070.37	
Table with Splashback Столешница с защитной панелью	TA 260	TABL.TA260.03	7920.14260.03		TABL.TA260.04	7920.14260.04		TABL.TA260.28	7920.14260.28		TABL.TA260.38	7920.14260.38	
	TA 360	TABL.TA360.03	7920.18860.03		TABL.TA360.04	7920.18860.04		TABL.TA360.28	7920.18860.28		TABL.TA360.38	7920.18860.38	
	TA 460	TABL.TA460.03	7920.24060.03		TABL.TA460.04	7920.24060.04		TABL.TA460.28	7920.24060.28		TABL.TA460.38	7920.24060.38	
	TAG 270	TABL.TA270.03	7920.14270.03		TABL.TA270.04	7920.14270.04		TABL.TA270.28	7920.14270.28		TABL.TA270.38	7920.14270.38	
	TAG 370	TABL.TA370.03	7920.18870.03		TABL.TA370.04	7920.18870.04		TABL.TA370.28	7920.18870.28		TABL.TA370.38	7920.18870.38	
	TAG 470	TABL.TA470.03	7920.24070.03		TABL.TA470.04	7920.24070.04		TABL.TA470.28	7920.24070.28		TABL.TA470.38	7920.24070.38	

TA260.24NTV

Refrigerated Counters With Basin / Холодильные столы с встроенными ваннами

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	CAPACITY	TEMP. RANGE	POWER	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³
TA 260.24 NTV	7919.26NTV.24	ELEC	600	1420	850	240 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	122	1.21
TA 360.24 NTV	7919.36NTV.24	ELEC	600	1880	850	370 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	153	1.57
TA 460.24 NTV	7919.46NTV.24	ELEC	600	2400	850	510 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	194	1.96
TAG 270.24 NTV	7919.27NTV.24	ELEC	700	1420	850	280 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	132	1.32
TAG 370.24 NTV	7919.37NTV.24	ELEC	700	1880	850	460 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	168	1.78
TAG 470.24 NTV	7919.47NTV.24	ELEC	700	2400	850	630 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	214	2.22

Basin work tops are only suitable for NTV models.
Встроенные ванны предназначены только для моделей NTV

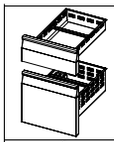
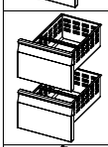
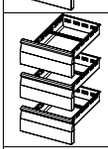
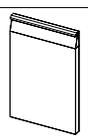
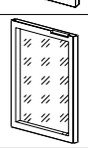
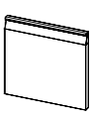
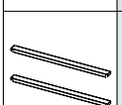
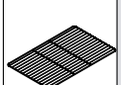
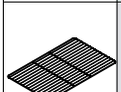
Preparation Cold Unit With Glass
Столешница для приготовления с стеклянной крышкой
7919.PZC35.00

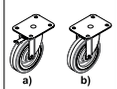
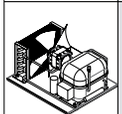
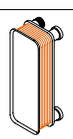
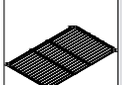
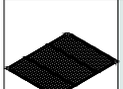
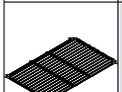
Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover
Столешница для приготовления с плексигласовой крышкой
7919.PZC54.L0

High Top Preparation Cold Unit With Plexiglass Cover
Высокая столешница(полка) для приготовления с плексигласовой крышкой
7919.PZC54.H0

Refrigerated Preparation Units / Холодильные столешницы

TYPE/ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	GN CAPACITY Емкость нетто	TEMP. RANGE Диапазон температур	POWER Общая мощность	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
PZC35.00 NTS	7919.PZC35.00	ELEC	340	440	1420	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	45kg	0.23	
PZC54.00 NTS	7919.PZC54.00	ELEC	340	440	1880	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	60kg	0.30	
PZC72.00 NTS	7919.PZC72.00	ELEC	340	440	2340	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	75kg	0.40	
PZC35.L0 NTS	7919.PZC35.L0	ELEC	340	300	1420	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	38kg	0.16	
PZC54.L0 NTS	7919.PZC54.L0	ELEC	340	300	1880	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	50kg	0.20	
PZC72.L0 NTS	7919.PZC72.L0	ELEC	340	300	2340	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	61kg	0.27	
PZC35.H0 NTS	7919.PZC35.H0	ELEC	340	600	1420	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	42kg	0.32	
PZC54.H0 NTS	7919.PZC54.H0	ELEC	340	600	1880	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	57kg	0.40	
PZC72.H0 NTS	7919.PZC72.H0	ELEC	340	600	2340	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V 50hz	72kg	0.54	

	КОД	Дополнительные опции
	7919.DRAWR.0A	Дополнительные цены за GN1/1 ящики(2/3x1/3). Предназначены только для холодильных столов **Яшики типа «A»**
	7919.DRAWR.0B	Дополнительные цены за GN1/1 ящики(2x1/2). Предназначены только для холодильных столов **Яшики типа «Б»**
	7919.DRAWR.0C	Дополнительные цены за GN1/1 ящики(3x1/3). Предназначены только для холодильных столов **Яшики типа «C»**
	7919.DRAWR.0D	Дополнительные цены за GN1/1 ящики(2x1/3). Предназначены только для холодильных столов **Яшики типа «Д»**
	7919.DRAWR.0E	Дополнительные цены за GN1/1 ящики(1x2/3). Предназначены только для холодильных столов **Яшики типа «E»**
	7919.CDOOR.0S	Стандартный дверь **Дверь типа «S»**
	7919.CDOOR.0G	Дополнительная цена на стеклянную дверь **Дверь типа «G»**
	7919.UDOOR.0H	Стандартная дверь для холодильных столов **Дверь типа «H»**
	7919.KLTMJ.00	Допольнительная цена на замки для дверей и ящиков **ЗАМОК**
	7919.GCITA.00	Вставка для ящиков GN1/1 **ВСТАВКА**
	6268.00019.08	Окрашенная полка GN1/1 пластик **GN1/1 полка**
	6268.00019.05	Окрашенная полка GN2/1 пластик **GN2/1 полка**
	6268.00019.09	Окрашенная полка SN 325x430 пластик **SN 325x430 полка**

	КОД	Дополнительные опции
	7920.93570.25	Дополнительная цена для роликов (2а+2б) в=150мм, диаметр=125мм **Комплект колес**
	7919.RSNTV.M0	Блок холодильного агрегата,с мощностью 400W, с дистанционным управлением, работаюший на газе R134a, максимальное расстояние установки агрегата 15 м **Дистанционное устройство «A»**
	7919.RSNTV.M1	Блок холодильного агрегата,с мощностью 700W, с дистанционным управлением, работаюший на газе R134a , максимальное расстояние установки агрегата 15 м **Дистанционное устройство «B»**
	7919.RSLTV.M0	Блок холодильного агрегата,с мощностью 500W, с дистанционным управлением, работаюший на газе R404a , максимальное расстояние установки агрегата 15 м **Дистанционное устройство «C»**
	7919.RSLTV.M1	Блок холодильного агрегата,с мощностью 800W, с дистанционным управлением, работаюший на газе R404a , максимальное расстояние установки агрегата 15 м **Дистанционное устройство «D»**
	7919.SSWCV.M0	Дополнительная цена конденсантора с водяным охлаждением **Конденсатор**
	7919.21122.70	Система централизованного контроля программного обеспечения **Программное обеспечение**
	7919.USBSC.00	USB-рекордер **USB-порт**
	6234.00009.42	RS485/RS232 Адаптер для каждого холодильника **RS485/RS232 Адаптер**
	7919.GEKIT.00	Дополнительная цена на экологический комплект энергия (натуральный хладагент и вентиляторы с электронным управлением) **Экологический комплект энергии**
	6268.00019.21	Полка из нержавейшей стали GN1/1 **GN1/1 полка**
	6268.00019.23	Полка из нержавейшей стали GN1/1 **GN1/1 полка**
	6268.00019.20	Полка из нержавейшей стали SN 325x430 **SN 325x430 полка**

MODEL CODING FOR REFRIGERATED COUNTERS
X : Compressor unit
Example : BBSX
Compartment-1: “B” Type drawers / Compartment-2: “B” type drawers
Compartment-3: “S” Type door / Compartment-4: Compressor unit

Кодировка холодильных столов,
X: Компрессор
Образец:BBSX
Буква «B» - разновидность ящиков **Буква «C» - разновидность дверей**
Буква «X» - компрессор

ТИП ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕР (Температура испарения -8°C, температура конденсации +45°C)

ТИП / TYPE	Q (Watt) Q (ватт)	P(Hp) P (л.с.)	TP (kW) TP (кВт)	C.O.P	Komp. Tipi Тип комп.	W (kg) (кг)	Power Suply Электропитание
CR060 - STA	975	1/2	0,70	1,4	CAE 9460 Z	56	220 В / 50 Гц
CR075 - STA	1600	3/4	1,00	1,6	CAJ 9480 Z	57	220 В / 50 Гц
CR100 - STA	1708	1/1	1,20	1,4	CAJ 9510 Z	57	220 В / 50 Гц
CR110 - STA	2056	1/1+	1,40	1,5	CAJ 9513 Z	60	220 В / 50 Гц
CR130 - STA	2436	1,3	1,60	1,5	CAJ 4517 Z	74	220 В / 50 Гц
CR150 - STA	3218	1,5	2,20	1,5	CAJ 4519 Z	75	220 В / 50 Гц
CR200 - STA	3373	2,0	2,40	1,4	TFH 4524 Z	76	380 В / 50 Гц
CR250 - STA	4363	2,5	2,90	1,5	TFH 4531 Z	93	380 В / 50 Гц
CR300 - STA	5661	3,0	3,80	1,5	CAE 4540 Z	94	380 В / 50 Гц
CR400 - STA	6092	4,0	4,00	1,5	CAJ 4546 Z	96	380 В / 50 Гц
CR450 - STA	6924	4,5	4,50	1,5	CAJ 4553 Z	100	380 В / 50 Гц
CR500 - STA	7863	5,0	5,00	1,6	CAJ 4561 Z	139	380 В / 50 Гц
CR600 - STA	9331	6,0	6,00	1,6	CAJ 4568 Z	142	380 В / 50 Гц
CR700 - STA	10056	7,0	5,50	1,5	CAJ 4573 Z	146	380 В / 50 Гц

ТИП ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕР (Температура испарения -25°C, температура конденсации +45°C)

ТИП / TYPE	Q (Watt) Q (ватт)	P(Hp) P (л.с.)	TP (kW) TP (кВт)	C.O.P	Komp. Tipi Тип комп.	W (kg) (кг)	Power Suply Электропитание
DF100 - STA	1005	1/1	1,2	0,8	CAJ 2446 Z	60	380 В / 50 Гц
DF150 - STA	1285	1,5	1,5	0,9	CAJ 2464 Z	60	380 В / 50 Гц
DF200 - STA	1865	2,0	2,0	0,9	TFH 2480 Z	76	380 В / 50 Гц
DF300 - STA	2518	3,0	2,5	1,0	TFH 2518 Z	96	380 В / 50 Гц
DF500 - STA	3687	5,0	3,5	1,1	TAG 2516 Z	96	380 В / 50 Гц
DF700 - STA	4702	7,0	4,5	1,0	TAG 2522 Z	96	380 В / 50 Гц

Q: Refrigeration Capacity / Холодопроизводительность
P: Nominal Compressor Horse Power / Номинальная входная мощность компрессора в л.с. из нержавейшей стали

C.O.P.: Coefficient of performance / Коэффициент производительности
TP: Nominal Compressor Input Power / Номинальная входная мощность компрессора в кВт

Split Type Refrigeration Unit

Standart panel-type and special designed cooler and freezer rooms are available. Cold rooms are being manufactured between 1kW-10kW of cooling capacities with hermetic compressors and air-cooled condensers as standard. All equipment and components are world brands having CE and ISO certificates. Customized solutions are provided on request, container type cold rooms, walk-in rooms with higher dimensions, rooms with stainless properties, rooms with special doors, water cooled and central unit systems, semi-hermetic units, gas defrosting etc. could all be offered as project solutions.

Холодильная камера

Холодильные и морозильные камеры предлагаются стандартного панельного типа и специальной конструкции. Холодильные камеры изготавливаются охлаждающей способностью в диапазоне 1 кВт - 10 кВт с герметичным компрессором и конденсатором с воздушным охлаждением, входящими в стандартный комплект. Все оборудование, компоненты всемирно известных торговых марок и имеют сертификаты CE и ISO. По запросу, могут быть предоставлены решения по специальным требованиям заказчика и в качестве проектных решений, могут быть предложены холодильные камеры контейнерного типа, холодильные камеры с входом персонала, больших размеров, камеры с нержавеющими свойствами, камеры со специальными дверями, системы с водяным охлаждением и центральным блоком, полугерметичные аппараты, системы оттаивания горячим газом и т.д.

Cold Rooms / Холодильные камеры

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В
7919.CR1515.00	1500	1500	2400
7919.CR1517.00	1500	1750	2400
7919.CR2015.00	2000	1500	2400
7919.CR2022.00	2000	2250	2400
7919.CR2020.00	2000	2000	2400
7919.CR2515.00	2500	1500	2400
7919.CR2517.00	2500	1750	2400
7919.CR2520.00	2500	2000	2400
7919.CR2525.00	2500	2500	2400
7919.CR3015.00	3000	1500	2400
7919.CR3020.00	3000	2000	2400
7919.CR3025.00	3000	2500	2400
7919.CR3030.00	3000	3000	2400
7919.CR3515.00	3500	1500	2400
7919.CR3017.00	3000	1750	2400
7919.CR3520.00	3500	2000	2400
7919.CR3525.00	3500	2500	2400
7919.CR3530.00	3500	3000	2400
7919.CR3535.00	3500	3500	2400
7919.CR4015.00	4000	1500	2400
7919.CR4020.00	4000	2000	2400
7919.CR4025.00	4000	2500	2400

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В
7919.CR4030.00	4000	3000	2400
7919.CR4035.00	4000	3500	2400
7919.CR4040.00	4000	4000	2400
7919.CR4515.00	4500	1500	2400
7919.CR4520.00	4500	2000	2400
7919.CR4525.00	4500	2500	2400
7919.CR4530.00	4500	3000	2400
7919.CR4535.00	4500	3500	2400
7919.CR4540.00	4500	4000	2400
7919.CR4545.00	4500	4500	2400
7919.CR5025.00	5000	2500	2400
7919.CR5030.00	5000	3000	2400
7919.CR5035.00	5000	3500	2400
7919.CR5040.00	5000	4000	2400
7919.CR5045.00	5000	4500	2400
7919.CR5050.00	5000	5000	2400
7919.CR6030.00	6000	3000	2400
7919.CR6040.00	6000	4000	2400
7919.CR6045.00	6000	4500	2400
7919.CR6050.00	6000	5000	2400
7919.CR6055.00	6000	5500	2400
7919.CR6060.00	6000	6000	2400

Deep Freezer Rooms / Морозильные камеры

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В
7919.DF1515.00	1500	1500	2400
7919.DF1517.00	1500	1750	2400
7919.DF2015.00	2000	1500	2400
7919.DF2020.00	2000	2250	2400
7919.DF2022.00	2000	2000	2400
7919.DF2015.00	2500	1500	2400
7919.DF2517.00	2500	1750	2400
7919.DF2520.00	2500	2000	2400
7919.DF2525.00	2500	2500	2400
7919.DF3015.00	3000	1500	2400
7919.DF3020.00	3000	2000	2400
7919.DF3025.00	3000	2500	2400
7919.DF3030.00	3000	3000	2400
7919.DF3515.00	3500	1500	2400
7919.DF3017.00	3000	1750	2400
7919.DF3520.00	3500	2000	2400
7919.DF3525.00	3500	2500	2400
7919.DF3530.00	3500	3000	2400
7919.DF3535.00	3500	3500	2400
7919.DF4015.00	4000	1500	2400
7919.DF4020.00	4000	2000	2400
7919.DF4025.00	4000	2500	2400

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В
7919.DF4030.00	4000	3000	2400
7919.DF4035.00	4000	3500	2400
7919.DF4040.00	4000	4000	2400
7919.DF4515.00	4500	1500	2400
7919.DF4520.00	4500	2000	2400
7919.DF4525.00	4500	2500	2400
7919.DF4530.00	4500	3000	2400
7919.DF4535.00	4500	3500	2400
7919.DF4540.00	4500	4000	2400
7919.DF4545.00	4500	4500	2400
7919.DF5025.00	5000	2500	2400
7919.DF5030.00	5000	3000	2400
7919.DF5035.00	5000	3500	2400
7919.DF5040.00	5000	4000	2400
7919.DF5045.00	5000	4500	2400
7919.DF5050.00	5000	5000	2400
7919.DF6030.00	6000	3000	2400
7919.DF6040.00	6000	4000	2400
7919.DF6045.00	6000	4500	2400
7919.DF6050.00	6000	5000	2400
7919.DF6055.00	6000	5500	2400
7919.DF6060.00	6000	6000	2400

Hermetic / Semi-Hermetic / Scroll Condensing Units and Equipments
Герметичные/ полугерметичные/ спиральные конденсаторные агрегаты и оборудование

Ozticold condensing units are used at industrial and commercial cooling applications as cold rooms, central system fridges and icecream machines. Ozticold cooling units are designed and manufactured to operate at lower sound levels. In order to minimize the sound level, compressors are mounted in a seperate compartment and 900 rpm fans are optionally used. Average sound level is measured at 10m distance (ISO3744) and 43db(A) at max. fan cycle. We consider all reliable and ergonomic products for our clients and for the environment. Knowing that the future will be based on energy savings we use our energy most efficiently.

Конденсаторные агрегаты Ozticold применяются для охлаждения в промышленных и коммерческих целях в качестве холодильных камер, централизованных систем охлаждения и оборудования для мороженого. Холодильное оборудование Ozticold проектируется и изготавливается для эксплуатации с более низким уровнем шума. В целях минимизации уровня шума компрессоры устанавливаются в отдельной секции для изоляции шума, а для дальнейшего использования дополнительно предлагаются вентиляторы 900 об/мин. Шум среднего уровня начинает ощущаться на расстоянии 10 м (ISO3744) и 43 дБ(А) при макс. цикле вентилятора. Мы используем только надежные и эргономичные для наших клиентов и окружающей среды изделия. Зная, что в будущем приоритет будет отдан экономии электроэнергии, мы используем электроэнергию как можно более эффективно.

Units are being manufactured from the first quality components according to the latest regulations. In the units Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock brand name compressors are used.As a standart option condensers are designed for +38/43 °C with R404a gas but depending on the needs special designs for +50/55 °C with R134a gas are also available. All condensers are manufactured with copper tubing and aluminum fins. Coils have ergonomic design and are electrostatically powder painted. Fans are EBM or Ziehl-ABEGG brands and fan speed control can be utilised for energy saving purposes. Also energy savings between 33% - 50% can be realised by using inverters at semi-hermetic and scroll units.

Агрегаты изготавливаются из первоклассных компонентов согласно самым последним нормам. В таких агрегатах используются компрессоры торговых марок Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock. В качестве стандарта конденсаторы проектируются для температуры +38/43°C и газа R404a, однако в зависимости от потребностей могут быть предложены и специальные варианты для температуры +50/55°C и газа R134a. Все конденсаторы изготавливаются с медными трубками и алюминиевыми ребрами. Змеевики изготавливаются эргономичного дизайна и имеют электростатическое порошковое покрытие. Вентиляторы торговых марок EBM или Ziehl-ABEGG, функции регулирования скорости вентилятора могут быть использованы в целях экономии электроэнергии. Можно также добиться экономии электроэнергии в пределах 33% - 50% за счет использования инверторов в полугерметичных и спиральных агрегатах.

Cold room doors can be 80/100/120/150/200 mm in tickness as required with 40/42 kg/m³ of poliurethane density. Door resistances are used at negative temperature room applications. In case the doors are being locked from outside they still can be oppened from inside. There are nitrile rubber gaskets in the doors. Sliding, hinged and monorailed doors with any dimensions are available. Stainles Steel and PVC coated doors with peek window can be manufactured on request. Panels are manufactured in 80/100/120/150 mm ticknesses as required with 40/42 kg/m³ of poliurethane density. 0.5 mm thick wall and ceiling panel sheets are painted with 25 µ thick RAL9002 colour anti-bacterial polyester paint. Surface materials can be stainless steel sheet or PVC coated as required. Floor panels can be PLYWOOD on the poliurethane (Beech tree being durable to 1200 kg/m of loads) or non-slippery stainless steel surfaces on plywoods. Thermal conductivity factor of the panels is 0.022 W/mK and is classified as B2 (normal flamable) according to the TS EN14509 (DIN4102) norms. Depending on the needs B1 type (low-flamable) panels can be manufactured. There is protecting film layer on the panels.

Дверцы холодильных камер могут быть толщиной 80/100/120/150/200 мм согласно требованиям с плотностью полиуретана 40/42 кг/м3. Электронагреватель по контуру дверей используется при отрицательных температурах в камерах. Если дверцы блокируются снаружи, их можно открыть изнутри. Дверцы оснащены прокладками из бутадиен-нитрильного каучука. Предлагаются раздвижные, навесные дверцы и дверцы с одной направляющей любых размеров. По запросы могут быть изготовлены дверцы с покрытием из нержавеющей стали и ПВХ со смотровым окошком.
Панели изготавливаются толщиной 80/100/120/150 мм согласно требованиям с плотностью полиуретана 40/42 кг/м3. Панели толщиной стенки и потолка 0,5 мм окрашиваются плотным слоем 25 µ антибактериальной полиуретановой краски цвета RAL9002. Материал поверхности может быть изготовлен из листовой нержавеющей стали или с покрытием из ПВХ в зависимости от требований. Панели пола могут быть из клееной фанеры на полиуретане (Прочность букового дерева при загрузке 1200 кг/м) или из нескользкой нержавеющей стали на фанере. Температурный коэффициент удельной проводимости панелей составляет 0,022 Вт/мК и относится к классу B2 (нормальная воспламеняемость) согласно нормам TS EN14509 (DIN4102). В зависимости от потребностей могут быть изготовлены панели типа B1 (низкая воспламеняемость). На панели нанесен слой защитной пленки.

ozti
P1 000sn
55°
86°
P1:TABAK AZ KIRLI

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OBM 1080
OBO 1000 EKO

Dishwasher / Посудомоечная машина (посудомойка)

- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Monoblock washing tank with round corners - Hygenic
- 69 racks per hour for OBM 1080 (Rack dimension 50x50)
- 50 racks per hour for OBO 1000 EKO (Rack dimension 50x50)
- 2.8 l water consumption per cycle
- OBO 1000 EKO: Single washing programme - Cycle 72 seconds
- OBM 1080: 3 Selectable Washing Programmes - Cycle 52,102,132 seconds
- Suitable for corners and in-line installations
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- The dishwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temparatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Max. loading height

- **Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак**
- **Гигиеничный цельнотянутый моечный бак со скругленными углами**
- **69 корзин в час для OBM 1080 (Размер корзины 50×50)**
- **50 корзин в час для OBO 1000 EKO (Размер корзины 50×50)**
- **Расход воды 2,8 л на цикл**
- **OBO 1000 EKO: Одна программа мойки – 72-секундный цикл**
- **OBM 1080: 3 программы мойки на выбор – Цикл по 52, 102, 132 секунды**
- **Подходит для установки в углах и в линию**
- **Разбрызгиватели предлагаются как из нержавеющей стали, так и из армированного полипропилена**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.**
- **Посудомоечная машина полностью изолирована, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Макс. высота загрузки**

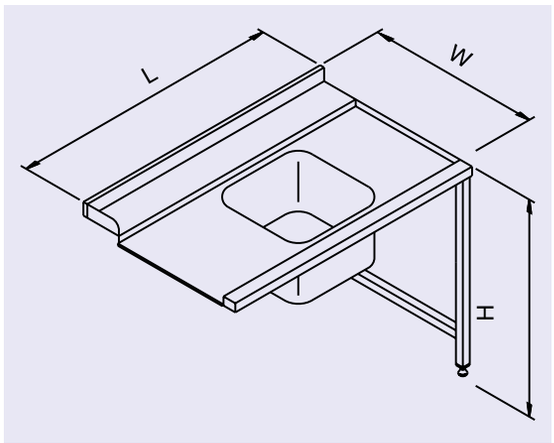
STANDART EQUIPMENT	OBO 1000 EKO	OBM 1080
Rinsing Pump	N / A	✓
3 Baskets Promotional (Plate, Glass and Cutlery)	✓	✓
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose	✓	✓

OPTIONAL ACCESSORIES
- Stainless Steel Washing Arms
- Detergent Dispenser
- Rinse Aid Dispenser
- Drain Pump

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	OBO 1000 EKO	OBM 1080
Насос для ополаскивания	нет	да
3 моечные корзины (для тарелок, стаканов и столовых приборов)	да	да
Электрический соединительный кабель, гибкий водяной и сливной шланг	да	да

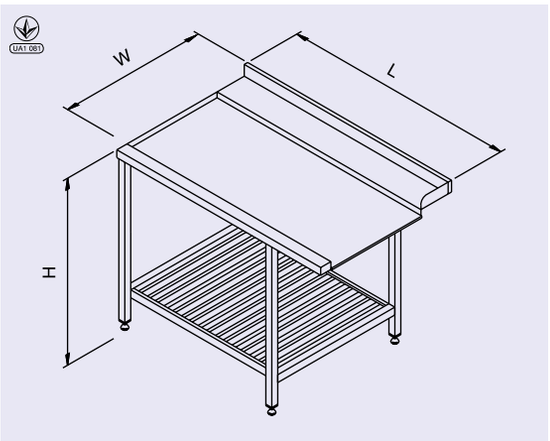
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
- Разбрызгиватель из нержавеющей стали
- Дозатор моющих средств
- Дозатор ополаскивателя
- Сливной насос

Technical Features	Технические характеристики	OBM 1080	OBO 1000 EKO
Code	Код	0710.01080.00	0710.EKO10.00
Total power	Общая мощность	10 kW / кВт	8.3 kW / кВт
Electric connection	Электрическое соединение	400 В 3NPE 50 Гц	400 В 3NPE 50 Гц
Washing capacity (Plate/hr)	Моющая способность (тарелка/час)	1080	750
Washing capacity (Basket/hr)	Моющая способность (корзина/час)	69	50
Washing / Boiler tank capacity	Емкость моечного/нагревательного бака	37/7	37/7
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55-60	55-60
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80-85	80-85
Washing programme	Программа мойки	3	1
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	R 3/4”	R 3/4”
Washing pump power	Мощность моечного насоса	0.66 kW / кВт	0.66 kW / кВт
Rinsing pump power	Мощность насоса ополаскивания	0.37 kW	-
Water inlet pressure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2-4/50°C	2-4/50°C
Heat power (Washing/Rinsing)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание)	3/9 kW / кВт	3/7.5 kW / кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	1 1/4”(Ø 42mm)	1 1/4”(Ø 42mm)
Max. noise	Макс. шум	85	85
Gross weight	Вес брутто	115 (±5)	115 (±5)
Dimensions (LxWxD)	Размеры (L×W×D)	600x735x1420 (1860)	600x735x1420(1860)
Protection class	Класс защиты	IPX5	IPX5
Rack Dimensions	Размеры корзины	50x50	50x50
Loading height	Высота загрузки	34	34
Price	Цена		



Dishwasher inlet table (right) /
Стол входной для посудомойки правый

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м^3	PRICE Цена
7711.07075.21	700	750	850	0.54 m^3	
7711.09075.21	900	750	850	0.67 m^3	
7711.12075.21	1200	750	850	0.90 m^3	
7711.14075.21	1400	750	850	1.05 m^3	
7711.16075.21	1600	750	850	1.19 m^3	
7711.19075.21	1900	750	850	1.40 m^3	



Dishwasher extra accessories (optional)
Дополнительные принадлежности посудомойки (дополнительно)

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м^3	PRICE Цена
Plate Basket Корзина для тарелок	8740.0TB50.00	500	500	100	0.02 m3	
Glass Basket Корзина для стаканов	8740.DBB50.00	500	500	100	0.02 m3	
Spoon-Fork Basket Корзина для ложек-вилок	8740.CKB50.00	500	500	100	0.02 m3	
Pre-Wash Hose (fix on the table) Душирующее устройство (закреплено на столе)	9760.24030.33	-	-	-	-	
Pre-Wash Hose (fix on the wall) Душирующее устройство (настенное крепление)	9760.40005.23	-	-	-	-	
Basket Trolley Тележка для корзин	7959.60578.40	600	600	850	0.10 m3	
Rack Extender 25 Compartment Корзина на 25 ячеек	8740.0BB25.00	500	500	100	-	
Rack Extender 25 Compartment Надставка на 25 ячеек	8740.0BY25.00	500	500	50	-	
Rack Base 36 Compartment Корзина на 36 ячеек	8740.0BB36.00	500	500	100	-	
Rack Extender 36 Compartment Надставка на 36 ячеек	8740.0BY36.00	500	500	50	-	

Dishwasher outlet table (left)
Стол выходной для посудомойки левый

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м^3	PRICE Цена
7711.07075.12	700	750	850	0.54 m^3	
7711.09075.12	900	750	850	0.67 m^3	
7711.12075.12	1200	750	850	0.90 m^3	
7711.14075.12	1400	750	850	1.05 m^3	
7711.16075.12	1600	750	850	1.19 m^3	
7711.19075.12	1900	750	850	1.40 m^3	

Pre-wash hose
Душирующее устройство

Basket basket
Тележка для корзин

Basket
Корзина

OBM 1080	STANDART ACCESSORIES Стандартные принадлежности	STANDART ACCESSORIES Дополнительные принадлежности (дополнительно)
	• 3 washing baskets. • 3 моечных корзины	• Spare rack (for plates, glasses and cutlery). • Feeding and collecting benches. • Pre-wash hose. • Basket rack trolley. • Spray. • **Запасная корзина (для тарелок, стаканов и столовых приборов)** • **Столы входные и выходные** • **Душирующее устройство** • **Тележка для корзин** • **Разбрызгиватель**

OBO 1000/ EKO	STANDART ACCESSORIES Стандартные принадлежности	STANDART ACCESSORIES Дополнительные принадлежности (дополнительно)
	• 3 washing baskets. • 3 моечных корзины	• Spare rack (for plates, glasses and cutlery). • Feeding and collecting benches. • Pre-wash hose. • Basket basket trolley. • Spray. • **Запасная корзина (для тарелок, стаканов и столовых приборов)** • **Столы входные и выходные** • **Душирующее устройство** • **Тележка для корзин** • **Разбрызгиватель**

OBY 500B

Glasswasher

Машина для мытья стаканов (посудомойка)

- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygenic washing tank
- 30 racks per hour (Rack dimension 35 x 35)
- 2.5 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- 1 Washing Programme - Cycle 120 seconds
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms in reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temparatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)

- **Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак**
- **Гигиеничный моечный бак**
- **30 корзин в час для OBM 1080 (Размер корзины 35×35)**
- **Расход воды 2,5 л на цикл**
- **Автоматическое удобное в использовании управление**
- **1 программа мойки – 120-секундный цикл**
- **Экономит электроэнергию, моющие средства и воду**
- **Разбрызгиватели из армированного полипропилена**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.**
- **Корпус полностью изолирован, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**

STANDART EQUIPMENT
Rinse Aid Dispenser
1 Glass Rack Promotional with cutlery and cup holders
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose

OPTIONAL EQUIPMENT
Detergent Dispenser
Drain Pump

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Дозатор ополаскивателя
1 корзина для мойки стаканов с держателями для стаканов и столовых приборов
Электрический соединительный кабель, гибкий водяной и сливной шланг

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Дозатор моющих средств
Сливной насос

Technical Features	Технические характеристики	OBY 500 B
Code	Код	0710.00500.02
Total power	Общая мощность	3.3 kW / кВт
Electric connection	Электрическое соединение	230B~NPE / 50 Гц
Washing capacity (Glass/hr)	Моющая способность (стакан/час)	500 стаканов/полка
Washing capacity (Basket/hr)	Моющая способность (корзина/час)	30
Washing / Boiler tank capacity	Емкость моечного/нагревательного бака	9.2 / 2.8 л
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55-60°C
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80-85 °C (max.) (макс.)
Washing program number	Программа мойки	1
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	3/4 “
Washing pump power	Мощность моечного насоса	0.27 kW / кВт
Rinsing pump power	Мощность насоса ополаскивания	-
Water inlet pressure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2-4 Bar / 50 °C
Heat power (Washing/Rinsing)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание)	2 / 3 kW / кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	3/4” (28 mm)
Max. noise	Макс. шум	85 dBA / дБ
Gross weight	Вес брутто	35 (±5) кг
Dimensions (LxWxD)	Размеры (L×W×D)	420x450x620 mm
Protection class	Класс защиты	IPX5
Rack dimensions	Размеры корзины	35 x 35 cm
Loading height	Высота загрузки	20 cm
Price	Цена	

OBY 500
OBY 500E
OBY 500 PLUS

TÜV-CB

Dishwasher / Посудомоечная машина (посудомойка)

- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygenic washing tank
- 35 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- 2.8 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- 2 Washing Programme - - Cycle 102-192 seconds
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temparatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- **Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак**
- **Гигиеничный моечный бак**
- **35 корзин в час (Размер корзин 50×50)**
- **Расход воды 2,8 л на цикл**
- **Автоматическое удобное в использовании управление**
- **2 программы мойки – 102-192-секундный цикл**
- **Экономит электроэнергию, моющие средства и воду**
- **Разбрызгиватели предлагаются как из нержавеющей стали, так и из армированного полипропилена**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.**
- **Корпус полностью изолирован, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**

STANDART EQUIPMENT	OBY 500	OBY 500 E	OBY 500 PLUS
Detergent Dispenser	OPT	OPT	✓
Rinse Aid Dispenser	✓	✓	✓
Rinsing Pump	✓	N / A	✓
Drain Pump	OPT	OPT	✓
3 Baskets Promotional (Plate, Glass and Cutlery)	✓	✓	✓
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose	✓	✓	✓
Stainless Steel Washing Arms	OPT	OPT	OPT

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	OBY 500	OBY 500 E	OBY 500 PLUS
Дозатор моющего средства	ДОП.	ДОП.	да
Дозатор ополаскивателя	да	да	да
Насос для ополаскивания	да	нет	да
Сливной насос	ДОП.	ДОП.	да
3 корзины (для тарелок, стаканов и столовых приборов)	да	да	да
Электрический соединительный кабель, гибкий водяной и сливной шланг	да	да	да
Разбрызгиватели из нержавеющей стали	ДОП.	ДОП.	ДОП.

Technical Features	Технические характеристики	OBY 500	OBY 500 E	OBY 500 PLUS
Code	Код	0710.00500.01	0710.00500.00	0710.00500.03
Total power	Общая мощность	5.5 kW / кВт	5.5 kW / кВт	5.5 kW / кВт
Electric connection	Электрическое соединение	230B~NPE / 50Гц	230B~NPE / 50Гц	230B~NPE / 50Гц
Washing capacity (Plate/hr)	Моющая способность (тарелка/час)	560 (max.) (макс.)	560 (max.) (макс.)	560 (max.) (макс.)
Washing capacity (Basket/hr)	Моющая способность (корзина/час)	35	35	35
Washing / Boiler tank capacity	Емкость моечного/нагревательного бака	30 / 6 л	30 / 6 л	30 / 6 л
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55-60 °C	55-60 °C	55-60 °C
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80-85 °C (макс.)	80-85 °C (макс.)	80-85 °C (макс.)
Washing program number	Программа мойки	2	2	2
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	3/4 “	3/4 “	3/4 “
Washing pump power	Мощность моечного насоса	0.66 kW / кВт	0.66 kW / кВт	0.66 kW / кВт
Rinsing pump power	Мощность насоса ополаскивания	0.37 kW / кВт	-	0.37 kW / кВт
Water inlet pressure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2-4 Bar / 50°C	2-4 Bar / 50 °C	2-4 Bar / 50°C
Heat power (Washing/Rinsing)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание)	2 / 5 kW / кВт	2 / 5 kW	2 / 5 kW / кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	1 1/4” (42 mm)	1 1/4” (42 mm)	1 1/4” (42 mm)
Max. noise	Макс. шум	85 dBA / дБА	85 dBA / дБА	85 dBA / дБА
Gross weight	Вес брутто	75 (±5) kg	70 (±5) kg	75 (±5) kg
Dimensions (LxWxD)	Размеры (L×W×D)	600x670x820 mm	600x670x820 mm	600x670x820 mm
Protection class	Класс защиты	IPX5	IPX5	IPX5
Rack dimensions	Размеры корзины	50 x 50 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm
Loading height	Высота загрузки	30 cm	30 cm	30 cm
Price	Цена			

OBY 500D

TÜV-CB

Dishwasher

Посудомоечная машина (посудомойка)

- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygenic washing tank
- 35 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- 2.8 l water consupmtion per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Temperature Indication on front panel
- 5 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Washing arms both available in stainless steel and reinforced polypropylene
- Adjustable feet for height optimization
- Easy to use electronic control panel
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- Completely sealed body to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temparatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)

- **Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак**
- **Гигиеничный моечный бак**
- **35 корзин в час (Размер корзины 50×50)**
- **Расход воды 2,8 л на цикл**
- **Автоматическое удобное в использовании управление**
- **Индикатор температуры на передней панели**
- **5 программ мойки на выбор**
- **Экономит электроэнергию, моющие средства и воду**
- **Разбрызгиватели предлагаются как из нержавеющей стали, так и из армированного полипропилена**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.**
- **Корпус полностью изолирован, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**

STANDART EQUIPMENT
Rinse Aid Dispenser
Rinsing Pump
3 Baskets Promotional (Plate, Glass and Cutlery)
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose

OPTIONAL EQUIPMENT
Stainless Steel Washing Arms
Detergent Dispenser
Drain Pump

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Дозатор ополаскивателя
Насос для ополаскивания
3 корзины (для тарелок, стаканов и столовых приборов)
Электрический соединительный кабель, гибкий водяной и сливной шланг

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Разбрызгиватель из нержавеющей стали
Дозатор моющих средств
Сливной насос

Technical Features	Технические характеристики	OBY 500 D
Code	Код	0710.00500.05
Total power	Общая мощность	230В - NPE / 50 Гц
Electricity connection	Электрическое соединение	5.5 kW / кВт
Washing capacity (Plate/hr)	Моющая способность (тарелка/час)	560 (max.) (макс.)
Washing capacity (basket / hr)	Моющая способность (корзина/час)	35
Washing / Boiler tank capacity	Емкость моечного/нагревательного бака	30 / 6 л
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55 - 60 °C
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80 - 85 °C (max.) (макс.)
Washing program number	Программа мойки	5
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	3/4 “
Washing pump power	Мощность моечного насоса	0,66 kW / кВт
Rinsing pump power	Мощность насоса ополаскивания	0,37 kW / кВт
Water inlet presure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2 - 4 Bar / 50 °C
Heat power (Washing/Rinsing)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание)	2/ 5 kW / кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	1 1/4 “ (Ø 42 mm)
Max. noise	Макс. шум	85 дБА
Gross weight	Вес брутто	75 (±5) кг
Dimensions (LxWxD)	Размеры (L×W×D)	600x670x820 mm
Protection class	Класс защиты	IP X5
Rack dimensions	Размеры корзины	50 x 50 cm
Loading height	Высота загрузки	30 cm
Price	Цена	

OBK 2000

Conveyor Type Dishwasher

Посудомоечная машина конвейерного типа (посудомойка)

- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygenic washing tank
- 133 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- Effective drying through a high powered fan
- 3 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Continuous Washing through Conveyor System with dryer
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- Completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temparatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)

- **Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак**
- **Гигиеничный моечный бак**
- **133 корзины в час (Размер корзины 50×50)**
- **Эффективная сушка за счет мощного вентилятора**
- **Расход воды 3 л на цикл**
- **Автоматическое удобное в использовании управление**
- **Непрерывная мойка за чет конвейерной системы с сушилкой**
- **Экономит электроэнергию, моющие средства и воду**
- **Разбрызгиватели из нержавеющей стали**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.**
- **Корпус полностью изолирован, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**

STANDART EQUIPMENT
Stainless Steel Washing Arms
Rinsing Pump
5 Baskets Promotional (3x Plate, 1x Glass and 1x Cutlery)
Flexible Water Supply and Drain Hose

OPTIONAL EQUIPMENT
Drain Pump
Detergent Dispenser
Rinse Aid Dispenser

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Разбрызгиватель из нержавеющей стали
Насос для ополаскивания
5 корзин (3×для тарелок, 1×для стаканов и 1×столовых приборов)
Гибкий водяной и сливной шланг

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Сливной насос
Дозатор моющих средств
Дозатор ополаскивателя

Technical Features	Технические характеристики	OBK 2000
Code	Код	0710.02000.01 правая /0710.02000.02 левая
Total power	Общая мощность	48 kW / кВт
Electricty connection	Электрическое соединение	400 В 3NPE 50 Гц
Washing capacity (Plate/hr)	Моющая способность (тарелка/час)	2130
Washing capacity (Basket/hr)	Моющая способность (корзина/час)	133
Pre-wash / Main wash tank capacity	Емкость бака предварительной мойки/основной мойки	60/90
Boiler tank capacity	Емкость нагревательного бака	17
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55 - 60 °C
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80-85 °C
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	3/4”
Rack dimension	Размер корзины	50x50
Water inlet pressure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2-4/ 50 °C
Reductor power	Мощность редуктора	0.25 kW / кВт
Pre-wash / Main wash power	Мощность насоса предварительной мойки/основного моечного насоса	0.72 kW/1.5 kW / кВт
Rinsing pump power	Мощность насоса ополаскивания	0.37 kW / кВт
Drying fan power	Мощность сушильного вентилятора	0.55 kW / кВт
Heat power (Wash/Rins/Dry)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание)	9/27/8 kW / кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	1 1/4”(Ø 42mm)
Max.noise	Макс. шум	85
Gross weight	Вес брутто	320 (±5)
Dimensions(LxWxD)	Размеры (L×W×D)	800x2570x1880
Protection class	Класс защиты	IPX5
Loading height	Высота загрузки	42
Price	Цена	

OBK 1500

Conveyor Type Dishwasher

Посудомоечная машина конвейерного типа (посудомойка)

- Stainless Steel Body including washing and boiler tank
- Hygenic washing tank
- 100 racks per hour (Rack dimension 50 x 50)
- Effective drying through a high powered fan
- 3 l water consumption per cycle
- Automatic, user friendly control panel
- Continuous Washing through Conveyor System with dryer
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- Completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinsing and washing temparatures for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)

- **Корпус из нержавеющей стали, включая моечный и нагревательный бак**
- **Гигиеничный моечный бак**
- **100 корзин в час (Размер полки 50×50)**
- **Эффективная сушка за счет мощного вентилятора**
- **Расход воды 3 л на цикл**
- **Автоматическое удобное в использовании управление**
- **Непрерывная мойка за чет конвейерной системы с сушилкой**
- **Экономит электроэнергию, моющие средства и воду**
- **Разбрызгиватели из нержавеющей стали**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности.**
- **Корпус полностью изолирован, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**

STANDART EQUIPMENT
Stainless Steel Washing Arms
Rinsing Pump
5 Baskets Promotional (3x Plate, 1x Glass and 1x Cutlery)
Flexible Water Supply and Drain Hose

OPTIONAL EQUIPMENT
Drain Pump
Detergent Dispenser
Rinse Aid Dispenser

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Разбрызгиватель из нержавеющей стали
Насос для ополаскивания
5 корзин (3×для тарелок, 1×для стаканов и 1×столовых приборов)
Гибкий водяной и сливной шланг

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Сливной насос
Дозатор моющих средств
Дозатор ополаскивателя

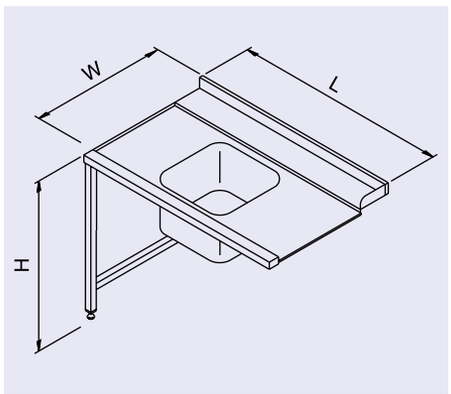
Technical Features	Технические характеристики	OBK 1500
Code	Код	0710.01500.02 правая /0710.01500.03 левая
Total power	Общая мощность	47 kW / кВт
Electricty connection	Электрическое соединение	400 В 3NPE 50 Гц
Washing capacity (Plate/hr)	Моющая способность (тарелка/час)	1650
Washing capacity (Basket/hr)	Моющая способность (корзина/час)	100
Pre-wash / Main wash tank capacity	Емкость бака предварительной мойки/основной мойки	90
Boiler tank capacity	Емкость нагревательного бака	17
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55 - 60 °C
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80-85 °C
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	3/4”
Rack dimension	Размеры корзины	50x50
Water inlet pressure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2-4/ 50 °C
Reductor power	Мощность редуктора	0.25 kW / кВт
Main wash power	Мощность насоса предварительной мойки/основного моечного насоса	1.5 kW / кВт
Rinsing pump power	Мощность насоса ополаскивания	0.37 kW / кВт
Drying fan power	Мощность сушильного вентилятора	0.55 kW / кВт
Heat power (Wash/Rins/Dry)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание)	9/27/8 kW / кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	1 1/4”(Ø 42mm)
Max.noise	Макс. шум	85
Gross weight	Вес брутто	270 (±5)
Dimensions(LxWxD)	Размеры (L×W×D)	800x2050x1880
Protection class	Класс защиты	IPX5
Loading height	Высота загрузки	42
Price	Цена	

Conveyor Bench
Конвейерный стол

0711.00000.01

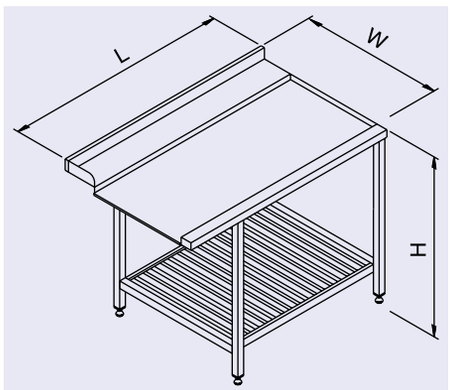
0711.00000.00

The conveyor benches are manufactured according to the customer demands.
Конвейерные столы изготавливаются по требованиям заказчика



Dishwasher Inlet
Tablet (left)
Стол выходной для
посудомойки (левый)

Dishwasher Outlet
Table (right)
Стол входной для
посудомойки (правый)



CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRIC ЦЕНА
7711.07075.22	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.22	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.22	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.22	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.22	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.22	1900	750	850	1.40 m³	

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRIC ЦЕНА
7711.07075.13	700	750	850	0.54 m³	280 €
7711.09075.13	900	750	850	0.67 m³	335 €
7711.12075.13	1200	750	850	0.90 m³	423 €
7711.14075.13	1400	750	850	1.05 m³	489 €
7711.16075.13	1600	750	850	1.19 m³	548 €
7711.19075.13	1900	750	850	1.40 m³	626 €

Pre-wash hose
Душирующее
устройство

Basket basket
Тележка для корзин

Basket
Корзина

OBK 2000	STANDART ACCESSORIES СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	EXTRA ACCESSORIES ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
	• 5 washing baskets. • 5 моечных корзины	• Spare rack (for plates, glasses and cutlery). • Feeding and collecting benches. • Detergant and brightener dispenser. • Pre-wash hose • Optional drier unit (8.55 kw) • Basket basket trolley • Conveyor bench • **Запасная корзина (для тарелок, стаканов и столовых приборов)** • **Входные и выходные столы** • **Дозатор моющих и для блеска средств** • **Шланг предварительной мойки** • **Дополнительный сушильный агрегат (8,55 кВт)** • **Тележка для корзин** • **Конвейерный стол**

OSY

TÜV-CB

Vegetable Washing Machine Without Drying

Овощемоечная машина без сушки (овощемойка)

- Stainless steel body
- Washing capacity is 4-6 kg/hour for leaf vegetables and 10-15 kg/hour for root vegetables.
- Washing tank is completly stainless steel.
- Washing tank specially designed for easy cleaning and straining.Equipped with overflow pipe.
- Washing pump is made of special plastic material to prevent corrosion and chemical reactions.
- It is also equipped with limited timer(for drying).

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Моющая способность составляет 4-6 кг/час для листовых овощей и 10-15 кг/час для корнеплодов.**
- **Моечный бак изготовлен из нержавеющей стали.**
- **Моечный бак разработан специально для легкой чистки и фильтрации. Оснащена переливной трубкой.**
- **Моечный насос изготовлен из специального пластичного материала для предотвращения коррозии и химических реакций.**
- **Оснащена таймером (для сушки).**

Технические характеристики	Technical Features	OSY
Код	Code	0720.00057.00
Электрическое соединение	Electricty connection	230 В NPE / 50 Гц
Общая нагрузка	Total load	0.66 кВт
Мойка (листовые овощи)	Washing (Leaf vegetables)	4-6 кг
Мойка (тяжелые овощи, фрукты и замороженные продукты питания)	Washing (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	10-15 кг
Время очистки	Cleaning time	3-4 минуты
Сушка (листовые овощи)	Drying (Leaf vegetables)	-
Сушка (тяжелые овощи, фрукты и замороженные продукты питания)	Drying (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	-
Общий расход воды	Total water consumption	85 л
Соединение на впуске воды	Water inlet connection	Ø 3/4 “
Выпускное отверстие для воды	Water outlet	Ø 1 1/4 “
Частота вращения двигателя центрифуги (об/мин)	Spin dryer motor speed (rpm)	-
Емкость моечного барабана	Washing drum capacity	97 л
Макс. шум	Max. noise	85 дБ
Вес брутто	Gross weight	59 (±2) кг
Размеры (L×W×D)	Dimensions (LxWxD)	700x700x850 mm
Класс защиты	Protection class	IPX5
Цена	Price	

OSYMS

Vegetable Washing Machine With Drying

Овощемоечная машина с сушкой (овощемойка)

- Stainless steel body
- Washing capacity is 4-6 kg/hour for leaf vegetables and 10-15 kg/ hour for root vegetables.
- Washing tank is completly stainless steel.
- Washing tank specially designed for easy cleaning and straining. Equipped with overflow pipe.
- Washing pump is made of special plastic material to prevent corrosion and chemical reactions.
- Equipped with limit timer (for drying).

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Моющая способность составляет 4-6 кг/час для листовых овощей и 10-15 кг/час для корнеплодов.**
- **Моечный бак изготовлен из нержавеющей стали.**
- **Моечный бак разработан специально для легкой чистки и фильтрации. Оснащен переливной трубкой.**
- **Моечный насос изготовлен из специального пластичного материала для предотвращения коррозии и химических реакций.**
- **Оснащена таймером (для сушки).**

Technical Features	Технические характеристики	OSYMS
Code	Код	0720.00057.03
Electric connection	Электрическое соединение	400 В 3NPE / 50 Гц
Total power	Общая нагрузка	1 кВт
Washing (Leaf vegetables)	Мойка (листовые овощи)	4-6 кг
Washing (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	Мойка (тяжелые овощи, фрукты и замороженные продукты питания)	10-15 кг
Cleaning time	Время очистки	3-4 минут
Drying (Leaf vegetables)	Сушка (листовые овощи)	1.5-2 кг
Drying (Heavy vegetables, fruits and frozen food)	Сушка (тяжелые овощи, фрукты и замороженные продукты питания)	4-6 кг
Total water consumption	Общий расход воды	85 л
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	Ø 3/4 “
Water outlet	Выпускное отверстие для воды	Ø 1 1/4 “
Spin dryer motor speed (rpm)	Частота вращения двигателя центрифуги (об/мин)	910 об/мин
Washing drum capacity	Емкость моечного барабана	97 л
Max. noise	Макс. шум	85 dBA / дБ
Gross weight	Вес брутто	80(±2) кг
Dimensions (LxWxD)	Размеры (L×W×D)	700x1000x850 mm
Protection class	Класс защиты	IPX5
Price	Цена	

- Stainless Steel Body
- Hygenic washing tank
- 4.5 l water consumption per cycle
- 3 Selectable Washing Programmes
- Saves energy, detergent and water
- Stainless steel washing arms
- Adjustable feet for height optimization
- Easy start up: Single button for water filling and heating in the boiler tank
- Electrical components and cabling according to international standarts and safety regulations.
- The potwasher is completely sealed to guarantee IPX5 water protection
- Thermostat-controlled rinse and washing temparature for efficient washing
- Non-return - Check valve System
- Washing temperature at 55-60°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)
- Rinsing temperature at 80-85°C (water supply at a minimum of 2 bar and 50°C)

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Гигиеничный моечный бак**
- **Расход воды 4,5 л на цикл**
- **3 программы мойки на выбор**
- **Экономит электроэнергию, моющие средства и воду**
- **Разбрызгиватели из нержавеющей стали**
- **Регулируемые ножки в целях оптимизации высоты**
- **Легкий запуск: Одна кнопка для подачи воды и нагревания в баке**
- **Электротехнические компоненты и кабели соответствуют международным стандартам и требованиям к технике безопасности**
- **Корпус полностью изолирован, что гарантирует защиту от разбрызгивания воды IPX5**
- **Регулирование температуры ополаскивания и мойки с помощью термостата обеспечивает эффективную работу**
- **Система обратных клапанов**
- **Температура мойки 55-60°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**
- **Температура ополаскивания 80-85°C (подача воды при минимум 2 бар и 50°C)**

OKY

Utensil Washer

Котломоечная машина (котломойка)

STANDART EQUIPMENT
Stainless Steel Washing Arms
Rinsing Pump
Drain Pump
Detergent Dispenser
Rinse Aid Dispenser
2 Baskets Promotional (Main and inner frame)
Electrical Connection Cable, Flexible Water Supply and Drain Hose

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
Разбрызгиватель из нержавеющей стали
Насос для ополаскивания
Сливной насос
Дозатор моющих средств
Дозатор ополаскивателя
2 корзины (главная и внутренняя рама)
Электрический соединительный кабель, гибкий водяной и сливной шланг

Technical Features	Технические характеристики	OKY
Code	Код	0710.000PW.00
Total power	Общая мощность	18 кВт
Electricty connection	Электрическое соединение	400 В 3NPE 50 Гц
Washing capacity (tray/hr)	Моющая способность (тарелка/час)	240
Washing capacity (Basket/hr)	Моющая способность (корзина/час)	30
Main washing / Boiler tank capacity	Емкость моечного/нагревательного бака	55/17
Washing water temp.	Температура воды во время мойки	55-60
Rinsing water temp.	Температура воды во время ополаскивания	80-85
Washing program number	Номер программы мойки	3
Water inlet connection	Соединение на впуске воды	3/4”
Pump power(main washing/rinsing)	Мощность насоса (мойки/ополаскивания)	3.66 / 0,37 кВт
Water inlet pressure / Temp.	Давление/температура на впуске воды	2-4/50 °C
Heat power (Wash/Rins/Dry)	Тепловая мощность (мойка/ополаскивание/сушка)	6/14 кВт
Dirty water discharge connection	Соединение на выпуске грязной воды	1 1/4”(Ø 42mm)
Max.noise	Макс. шум	85
Gross weight	Вес брутто	240 (±10)
Dimensions(LxWxD)	Размеры (L×W×D)	780x950x2040
Protection class	Класс защиты	IPX5
Drain pump power	Мощность сливного насоса	0,26
Loading height	Высота загрузки	80
Price	Цена	

Base Rack With Compartment / Основная корзина с ячейками		
8740.OBB09.00	с 9 отделениями	50 x 50 x 10
8740.OBB16.00	с 16 отделениями	50 x 50 x 10
8740.OBB25.00	с 25 отделениями	50 x 50 x 10
8740.OBB36.00	с 36 отделениями	50 x 50 x 10
8740.OBB49.00	с 49 отделениями	50 x 50 x 10

Rack Extender With Compartment / Надставка с ячейками		
8740.OBY09.00	с 9 отделениями	50 x 50 x 4.5
8740.OBY16.00	с 16 отделениями	50 x 50 x 4.5
8740.OBY25.00	с 25 отделениями	50 x 50 x 4.5
8740.OBY36.00	с 36 отделениями	50 x 50 x 4.5
8740.OBY49.00	с 49 отделениями	50 x 50 x 4.5

Rack Base For Plate and Tray / Основная корзина для тарелок и подносов	
8740.OTB50.00	50 x 50 x 10

Rack Base For Plate and Tray / Основная корзина для тарелок и подносов	
8740.CKB50.00	50 x 50 x 10

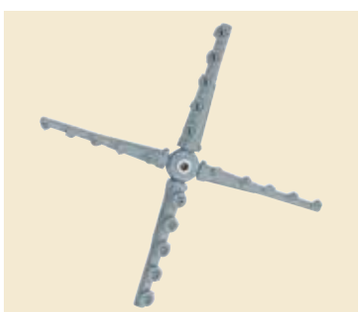
Glass Rack / Корзина для стаканов	
8740.DBB50.00	50 x 50 x 10

Glass Rack (for Glasswasher OBY 500 B) / Корзина для стаканов (Для посудомойки OBY 500 B)	
8740.BMS35.00	35 x 35 x 15

Rinsing Pump 6262.00012.01
Насос для ополаскивания

Drain Pump 6262.00016.00
Сливной насос

Дозатор ополаскивателя 6262.30666.01
Дозатор моющего средства 6262.30666.02



Reinforced 6262.00033.33
Армированные разбрызгиватели из полипропилена

Stainless Steel 6262.00030.06
Разбрызгиватели из нержавеющей стали

Basket Trolley 7959.60578.40
Тележка для корзин

Душирующее устройство для предварительной мойки с креплением на стене 9760.40005.23

Conveyor Benches 0711.00000.01
Конвейерные столы

Corner Conveyor 0711.00000.00
Benches / Угловой конвейерный стол

Inlet Table / Стол входной для посудомойки

Outlet Table / Стол выходной для посудомойки

LEFT/СЛЕВА	RIGHT/ СПРАВА	L/Д	W/Ш	H/В
7711.07075.22	7711.07075.21	700	750	870
7711.09075.22	7711.09075.21	900	750	870
7711.12075.22	7711.12075.21	1200	750	870
7711.14075.22	7711.14075.21	1400	750	870
7711.16075.22	7711.16075.21	1600	750	870
7711.19075.22	7711.19075.21	1900	750	870

LEFT/СЛЕВА	RIGHT/ СПРАВА	L/Д	W/Ш	H/В
7711.07075.12	7711.07075.13	700	750	870
7711.09075.12	7711.09075.13	900	750	870
7711.12075.12	7711.12075.13	1200	750	870
7711.14075.12	7711.14075.13	1400	750	870
7711.16075.12	7711.16075.13	1600	750	870
7711.19075.12	7711.19075.13	1900	750	870

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

OBA 70180
11 GN 2/1-100 Heated Banquet Trolley
Банкетная тележка для подачи горячих блюд (11 GN 2/1-100), тепловая
HOT

OBA 70120
5 GN 2/1-100
Heated Banquet Trolley
Банкетная тележка для подачи горячих блюд (5 GN 2/1-100), тепловая
HOT

Standard:
- Complete stainless steel inner and outer body.
- Environment friendly insulation polyurethan injection at the density of 50-55 kg./m3.
- Digital thermometer thermostat can be operated between 65-70 °C.

Стандарт:
- **Внутренний и внешний корпус полностью из нержавеющей стали**
- **Экологичный изоляционный материал из полиуретана плотностью 50-55 кг/м^3.**
- **Цифровой термостат может работать в диапазоне температур 65-70 °C.**

OBAC 14218
11+11 GN 2/1-100
Heated Banquet Trolley
Банкетная тележка со стеклянной дверцей, для подачи горячих блюд (11+11 GN 2/1-100), тепловая
HOT

OBA 14218
11+11 GN 2/1-100
Heated Banquet Trolley
Банкетная тележка для подачи горячих блюд (11+11 GN 2/1-100), тепловая
HOT

Heated Banquet Trolleys / Банкетные тележки для подачи горячих блюд

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. / Темпер.	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена
11+11 GN 2/1-100											
OBA 14218	7868.14218.01	Электр	1440	900	1760	3 кВт Одна фаза	65-70°C	220 кг	220В. / 50Гц	3.12 m^3	
11 GN 2/1-100											
OBA 70180	7868.70180.01	Электр	770	900	1760	2 кВт Одна фаза	65-70°C	120 кг	220В. / 50Гц	1.72 m^3	
5 GN 2/1-100											
OBA 70120	7868.70120.01	Электр	770	900	1160	1.5кВт Одна фаза	65-70°C	95 кг	220В. / 50Гц	1.21 m^3	

OBAC 70180
11 GN 2/1-100 Heated Banquet Trolley With Glass Door
Банкетная тележка со стеклянной дверцей, для подачи горячих блюд (11 GN 2/1-100), тепловая
HOT

GNB 500 NTV / GNB 600 NTV
Cold Banquet Trolley
Банкетные тележки для подачи холодных блюд (5 полок GN 2/1), охлаждаемые
COLD

OBAC 70120
5 GN 2/1-100 Heated Banquet Trolley With Glass Door
Банкетная тележка со стеклянной дверцей, для подачи горячих блюд (5 GN 2/1-100), тепловая
HOT

Standard:
Complete stainless steel inner and outer body. Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 38-40 kg /m3. GN 2/1 tray can be fitted. The refrigeration is ventileted, plastic coated adjustable wire shelves. HACCP Digital thermometer. Wheels.

Стандарт:
- **Внутренний и внешний корпус полностью из нержавеющей стали. Экологичный изоляционный материал из полиуретана плотностью 38-40 кг/м3. Может быть использована емкость GN 2/1. Охлаждение вентилируемое имеет регулируемые проволочные полки с пластиковым покрытием. Цифровой термометр HACCP. Колесики.**

Cold Banquet Trolleys / Банкетные тележки с охлаждением

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Емкость нетто	Мощность	Температура охлаждения	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена
	With shelves/3 GN 2/1 Rafl1												
EL	**GNB 500 NTV**	7919.05NTV.00	Электр.	740	840	1930	500 л	0.35 кВт	+2 / +5 °C	125 кг	220В / 50Гц	1.72 m^3	
EL	**GNB 600 NTV**	7919.GNB06.00	Электр.	740	840	2130	600 л	0.35 кВт	+2 / +5 °C	135 кг	220В / 50Гц	2.00 m^3	

Glass door banquet trolleys / Банкетные тележки со стеклянной дверцей

	TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L / Д	W/Ш	H/В	Мощность	POWER Темпер.	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена
	11+11 GN 2/1-100											
EL	**OBAC 14218**	7868.14218.02	Электр.	1440	900	1760	3 кВт Одна фаза	65-70 °C	220 кг	220В / 50Гц	3.12 m^3	
	11 GN 2/1-100											
EL	**OBAC 70180**	7868.70180.02	Электр.	770	900	1760	2 кВт Одна фаза	65-70 °C	120 кг	220В / 50Гц	1.72 m^3	
	5 GN 2/1-100											
EL	**OBAC 70120**	7868.70120.02	Электр.	770	900	1160	1.5кВт Одна фаза	65-70 °C	95 кг	220В / 50Гц	1.21 m^3	

ONBA 70105
5 GN 2/1-100 Neutral Banquet Trolley
Банкетная тележка (5 GN 2/1-100)
NOTR

Standard:
Complete stainless steel inner and outer body. Environment friendly insulation polyurethane injection at the density of 35-38 kg /m3.

Стандарт:
Внутренний и внешний корпус полностью из нержавеющей стали. Экологичный изоляционный материал из полиуретана плотностью 35-38 кг/м3.

ONBA 70165
11 GN 2/1-100 Neutral Banquet Trolley
Банкетная тележка (11 GN 2/1-100)
NOTR

Neutral Banquet Trolleys / Банкетные тележки

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L / Д	W / Ш	H / В	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
11 GN 2/1-100								
ONBA 70165	7868.70165.03	Нейтральная	770	900	1760	123 кг	1.72 m^3	
5 GN 2/1-100								
ONBA 70105	7868.70105.03	Нейтральная	770	900	1160	85 кг	1.21 m^3	

OTDN 4478
80 Plate Double Cartridge
Neutral Dispenser
Диспенсер для тарелок OTDN 4478 на 80 тарелок
NOTR

OTDN 4444
40 Plate Single Cartridge
Neutral Dispenser
Диспенсер для тарелок на 40 тарелок
NOTR

OTI 4478
80 Plate Double Cartridge
With Heated Dispenser
Диспенсер для тарелок на 80 тарелок с подогревом
HOT

OTI 4444
40 Plate Single Cartridge
Neutral Dispenser
Диспенсер для тарелок на 40 тарелок с подогревом
HOT

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Ergonomic design
- Long life
- Adjustable temperature
- Adjustable mechanism (Dimensions between Ø26-Ø32 cm)
- Cover

- **Корпус из нержавеющей стали**
- **Легкая чистка**
- **Эргономичный дизайн**
- **Долгий срок службы**
- **Регулируемая температура**
- **Регулируемый механизм (Размеры в пределах Ø 26- Ø 32 см)**
- **Крышка**

OTI 43
40 Plate Dispenser
Cartridge With Heater
Картридж (поддон) с подогревом для тарелок на 40 тарелок
HOT

OTKN 43
40 Plate Dispenser Neutral Cartridge
Картридж (поддон) для тарелок на 40 тарелок
NOTR

Plate Dispensers (Single-Double) / Диспенсеры для тарелок (одно и двухсекционные)

TYPE ТИП	CODE КОД	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	VOLTAGE Напряжение	Диаметр (Ø) см	Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
80 Plate Electrical / На 80 тарелок с подогревом											
OTI 4478	7868.44780.01	440	780	850	3 кВт	30-90°C	220-240В/50 Гц	26-32	-		
80 Plate Nötr / На 80 тарелок нейтральный											
OTDN 4478	7868.44780.00	440	780	850	-	-		26-32	-		
40 Plate Electrical / На 40 тарелок с подогревом											
OTI 4444	7868.04444.01	440	440	850	1.5 кВт	30-90°C	220-240В/50 Гц	26-32	-		
40 Plate Electrical / На 40 тарелок нейтральный											
OTDN 4444	7868.04444.00	440	440	850	-	-	-	26-32	-		

Plate Cartridge / Картридж для тарелок

TYPE ТИП	CODE КОД	Q	H	POWER Мощность	TEMP. Температура	VOLTAGE Напряжение	Диаметр (Ø) см	Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
Electrical / С подогревом										
OTI 43	7868.00030.01	430	850	1.5 кВт	30-90°C	220-240В/50 Гц	26-32	-		
Neutral / Нейтральный										
OTKN 43	7868.00030.00	430	850	-	-	-	26-32	-		

OSBA 15070

Refrigerated Salad Bar With Lift

Салат-бар с холодильной камерой, регулируемая высота крышки

COLD

Oak
Дуб

(OO)

Mahogany
Красное дерево

(MO)

Walnut
Орех

(WO)

Standard:
Units is made complete stainless steel body. Underneath refrigerator with 2 doors and suitable for GN 1/1-100 size. Plexiglass roofing can be electrically raised and lowered. Roof light.Digital thermometer thermostat.

Стандарт:
Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Внизу холодильник с 2 дверцами, соответствующий размеру GN 1/1-100. Крышку из плексигласа можно поднимать и опускать с помощью электрического устройства. Освещение крышки. Цифровой термостат.

! GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
ГАСТРОЕМКОСТИ ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО.

Salad Bar with Lift and Refrigerator / Салат-бар с крышкой и холодильником

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	WEIGHT Темпер.	VOLTAGE Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена	
OSBA 15070	7912.15070.O0	Электр	1570	720	880/1500	0.25 кВт Одна фаза	125 кг	220В / 50 Гц	2.4		O
OSBA 15070	7912.15070.M0	Электр	1570	720	880/1500	0.25 кВт Одна фаза	125 кг	220В / 50 Гц	2.4		M
OSBA 15070	7912.15070.W0	Электр	1570	720	880/1500	0.25 кВт Одна фаза	125 кг	220В / 50 Гц	2.4		W

OSBE 16894 TÜV-CB

Salad Bar Without Underneath Refrigerator (Wood)

Салат-бар, охлаждаемый, (дерево)

COLD

Wooden underneath. Foldable service bar. Cooling pool runs with static system. Top light, 4 pcs. GN 1/1-150 capacity, wheels.

Нижняя часть из дерева. Складная стойка обслуживания Охлаждающая емкость работает со статической системой. Верхнее освещение, 4 шт. Емкость GN 1/1-150, колесики.

Oak
Дуб
(OO)

Mahogany
Красное дерево
(MO)

Walnut
Орех
(WO)

! GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
ГАСТРОЕМКОСТИ ЗАКАЗЫВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО.

OSBN 15894

Neutral Service Unit (Wood)

Салат-бар нейтральный (дерево)

NOTR

Pool is heated with heating elements located under the pool. 4 pcs. GN 1/1-150 capacity, wheels. Digital thermometer thermostat.

Нижняя часть из дерева. Складная стойка обслуживания

Wooden underneath. Foldable service bar

Емкость нагревается за счет нагревательных элементов, расположенных под емкостью. 4 гастроемкости GN 1/1-150, колесики. Цифровой термостат.

HOT

Heated Service Unit / Салат-бары с подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP/ Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена	
OSBI 15894	7912.15894.O0	Электр	1565	725/1090	900/1460	2 кВт Одна фаза	+70/+80°C	66 кг	220В / 50Гц	2.72 m^3		O
OSBI 15894	7912.15894.M0	Электр	1565	725/1090	900/1460	2 кВт Одна фаза	+70/+80°C	66 кг	220В / 50Гц	2.72 m^3		M
OSBI 15894	7912.15894.W0	Электр	1565	725/1090	900/1460	2 кВт Одна фаза	+70/+80°C	66 кг	220В / 50Гц	2.72 m^3		W

Salad Bars / Салат-бары нейтральные

Economical Salad Bar without Underneath Refrigerator / Салат-бары нейтральные

OSBE16894	7912.16894.O0	Электр	1565	725/1090	900/1460	0.23 кВт Одна фаза	+2 / +7 °C	80 кг	220-240В / 50Гц	2.72 m^3		O
OSBE16894	7912.16894.M0	Электр	1565	725/1090	900/1460	0.23 кВт Одна фаза	+2 / +7 °C	80 кг	220-240В / 50Гц	2.72 m^3		M
OSBE 16894	7912.16894.W0	Электр	1565	725/1090	900/1460	0.23 кВт Одна фаза	+2 / +7 °C	80 кг	220-240В / 50Гц	2.72 m^3		W

SBEC 01

Economic Salad Bar With GN Cells / Wooden Surface
Салат бар с ячейками под гастроемкости
Деревянная поверхность
Охлаждаемый
COLD

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L / Д	W / Ш	H / В	POWER Мощность	WEIGHT Вес нетто	TEMP. Температура	PRICE Цена	
SBEC-01	7EKO.OSBEC.01	Охлажд	1490	780	1510	0.25 кВт	150 кг	+3 / +7 °C		COLD
SBEH-01	7EKO.OSBEH.01	Нагрев	1490	780	1510	0.25 кВт	130 кг	+3 / +7 °C		HOT

! GN containers are ordered seperately. / Гастроемкости заказываются отдельно.

SBEC 02

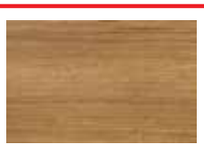
Economic Salad Bar With Plate / Wooden Surface
Салат-бар с панелью
Деревянная поверхность
COLD

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L / Д	W / Ш	H / В	POWER Мощность	WEIGHT Вес нетто	TEMP. Температура	PRICE Цена	
SBEC-02	7EKO.OSBEC.02	Охлажд	1490	780	1510	0.25 кВт	150 кг	+3 / +7 °C		COLD
SBEH-02	7EKO.OSBEH.02	Нагрев	1490	780	1510	2.00 кВт	130 кг	+3 / +7 °C		HOT

WOOD COLORS OPTIONS / ВАРИАНТЫ ЦВЕТА ДЕРЕВА

Pear / Груша

Walnut / Орех


Teak / Тик

Wenge / Венге

Kayın / Бук

Light Zebrano / Светлый зебрано

Dark Zebrano / Темный зебрано

Maple / Клен

Ebony / Черное дерево

Cherry / Вишня

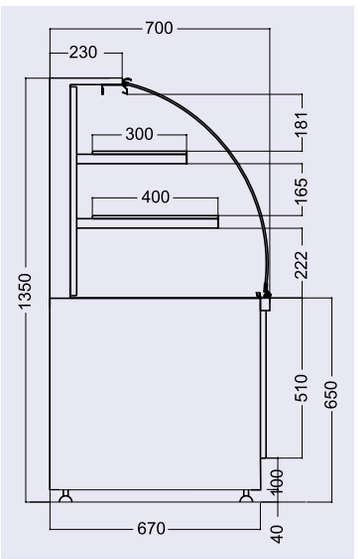
There may be differences between the printed colors and the actuals colors of the product.
Изображенные цвета могут отличаться от фактических цветов изделий

ETD-11C10

Curved Glass Display Unit

Витрина охлаждаемая, с изогнутым стеклом

COLD



! See page 168 for front decor and table options.
! см. страницу 168, где описаны декоративные элементы передней части и варианты столов.

Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-11C10	7ETD.11C10.SS	Электр	1000	700	1350	0.7 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	190 кг	220В / 50 Гц	240 л		COLD
ETD-11C12	7ETD.11C12.SS	Электр	1200	700	1350	0.7 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	225 кг	220В / 50 Гц	290 л		COLD
ETD-11C15	7ETD.11C15.SS	Электр	1500	700	1350	0.8 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	285 кг	220В / 50 Гц	360 л		COLD
ETD-11C18	7ETD.11C18.SS	Электр	1800	700	1350	0.9 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	340 кг	220В / 50 Гц	430 л		COLD
ETD-11C20	7ETD.11C20.SS	Электр	2000	700	1350	0.9 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	375 кг	220В / 50 Гц	480 л		COLD

Hot / С подогревом

TYPE	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-11H10	7ETD.11H10.SS	Электр	1000	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30/+90 °C	181 кг	220В / 50 Гц	240 л		HOT
ETD-11H12	7ETD.11H12.SS	Электр	1200	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30/+90 °C	201 кг	220В / 50 Гц	290 л		HOT
ETD-11H15	7ETD.11H15.SS	Электр	1500	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30/+90 °C	256 кг	220В / 50 Гц	360 л		HOT
ETD-11H18	7ETD.11H18.SS	Электр	1800	700	1350	5.0 кВт -1 ф	+30/+90 °C	296 кг	220В / 50 Гц	430 л		HOT
ETD-11H20	7ETD.11H20.SS	Электр	2000	700	1350	5.0 кВт -1 ф	+30/+90 °C	351 кг	220В / 50 Гц	480 л		HOT

Neutral / Нейтральные

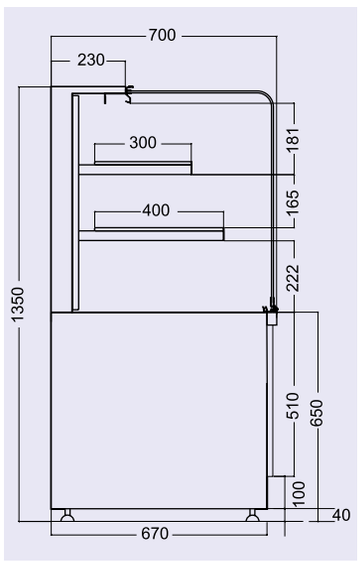
TYPE	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-11N10	7ETD.11N10.SS	Электр	1000	700	1350	0,05 кВт -1 ф	-	179 кг	220В / 50 Гц	240 л		NOTR
ETD-11N12	7ETD.11N12.SS	Электр	1200	700	1350	0,05 кВт -1 ф	-	199 кг	220В / 50 Гц	290 л		NOTR
ETD-11N15	7ETD.11N15.SS	Электр	1500	700	1350	0,05 кВт -1 ф	-	254 кг	220В / 50 Гц	360 л		NOTR
ETD-11N18	7ETD.11N18.SS	Электр	1800	700	1350	0,06 кВт -1 ф	-	294 кг	220В / 50 Гц	430 л		NOTR
ETD-11N20	7ETD.11N20.SS	Электр	2000	700	1350	0,06 кВт -1 ф	-	349 кг	220В / 50 Гц	480 л		NOTR

ETD-12C10

Flat Glass Display Unit

Витрина охлаждаемая, с плоским стеклом

COLD



! See page 168 for front decor and table options.
см. страницу 168, где описаны декоративные элементы передней части и варианты столов.

Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-12C10	7ETD.12C10.SS	Электр	1000	700	1350	0.7 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	190 кг	220В / 50 Гц	240 л		COLD
ETD-12C12	7ETD.12C12.SS	Электр	1200	700	1350	0.7 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	225 кг	220В / 50 Гц	290 л		COLD
ETD-12C15	7ETD.12C15.SS	Электр	1500	700	1350	0.8 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	285 кг	220В / 50 Гц	360 л		COLD
ETD-12C18	7ETD.12C18.SS	Электр	1800	700	1350	0.9 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	340 кг	220В / 50 Гц	430 л		COLD
ETD-12C20	7ETD.12C20.SS	Электр	2000	700	1350	0.9 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	375 кг	220В / 50 Гц	480 л		COLD

Hot / С подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-12H10	7ETD.12H10.SS	Электр	1000	700	1350	3.5 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	181 кг	220В / 50 Гц	240 л		HOT
ETD-12H12	7ETD.12H12.SS	Электр	1200	700	1350	3.5 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	201 кг	220В / 50 Гц	290 л		HOT
ETD-12H15	7ETD.12H15.SS	Электр	1500	700	1350	3.5 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	256 кг	220В / 50 Гц	360 л		HOT
ETD-12H18	7ETD.12H18.SS	Электр	1800	700	1350	5.0 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	296 кг	220В / 50 Гц	430 л		HOT
ETD-12H20	7ETD.12H20.SS	Электр	2000	700	1350	5.0 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	351 кг	220В / 50 Гц	480 л		HOT

Neutral / Нейтральные

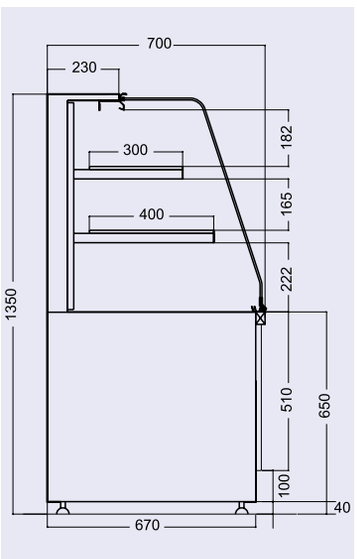
TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-12N10	7ETD.12N10.SS	Электр	1000	700	1350	0.05 кВт - 1 ф	-	179 кг	220В / 50 Гц	240 л		NOTR
ETD-12N12	7ETD.12N12.SS	Электр	1200	700	1350	0.05 кВт - 1 ф	-	199 кг	220В / 50 Гц	290 л		NOTR
ETD-12N15	7ETD.12N15.SS	Электр	1500	700	1350	0.05 кВт - 1 ф	-	254 кг	220В / 50 Гц	360 л		NOTR
ETD-12N18	7ETD.12N18.SS	Электр	1800	700	1350	0.06 кВт - 1 ф	-	294 кг	220В / 50 Гц	430 л		NOTR
ETD-12N20	7ETD.12N20.SS	Электр	2000	700	1350	0.06 кВт - 1 ф	-	349 кг	220В / 50 Гц	480 л		NOTR

ETD-13C10

Bent Glass Display Unit

Витрина охлаждаемая, с наклонным стеклом

COLD



! See page 168 for front decor and table options.
! см. страницу 168, где описаны декоративные элементы передней части и варианты столов.

Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-13C10	7ETD.13C10.SS	Электр	1000	700	1350	0.7 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	190 кг	220В / 50Гц	240 л		COLD
ETD-13C12	7ETD.13C12.SS	Электр	1200	700	1350	0.7 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	225 кг	220В / 50Гц	290 л		COLD
ETD-13C15	7ETD.13C15.SS	Электр	1500	700	1350	0.8 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	285 кг	220В / 50Гц	360 л		COLD
ETD-13C18	7ETD.13C18.SS	Электр	1800	700	1350	0.9 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	340 кг	220В / 50Гц	430 л		COLD
ETD-13C20	7ETD.13C20.SS	Электр	2000	700	1350	0.9 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	375 кг	220В / 50Гц	480 л		COLD

Hot / С подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-13H10	7ETD.13H10.SS	Электр	1000	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30 / +90 °C	181 кг	220В / 50Гц	240 л		HOT
ETD-13H12	7ETD.13H12.SS	Электр	1200	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30 / +90 °C	201 кг	220В / 50Гц	290 л		HOT
ETD-13H15	7ETD.13H15.SS	Электр	1500	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30 / +90 °C	256 кг	220В / 50Гц	360 л		HOT
ETD-13H18	7ETD.13H18.SS	Электр	1800	700	1350	5.0 кВт -1 ф	+30 / +90 °C	296 кг	220В / 50Гц	430 л		HOT
ETD-13H20	7ETD.13H20.SS	Электр	2000	700	1350	3.5 кВт -1 ф	+30 / +90 °C	351 кг	220В / 50Гц	480 л		HOT

Neutral / Нейтральные

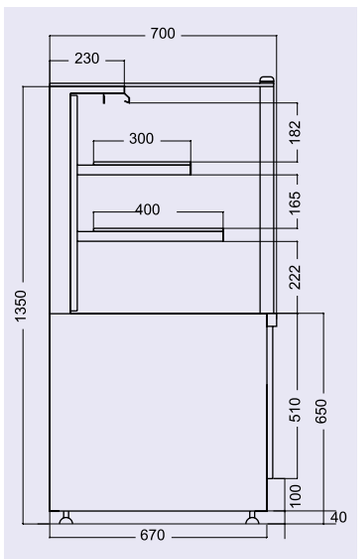
TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-13N10	7ETD.13N10.SS	Электр	1000	700	1350	0.05 кВт -1 ф	-	179 кг	220В / 50Гц	240 л		NOTR
ETD-13N12	7ETD.13N12.SS	Электр	1200	700	1350	0.05 кВт -1 ф	-	199 кг	220В / 50Гц	290 л		NOTR
ETD-13N15	7ETD.13N15.SS	Электр	1500	700	1350	0.05 кВт -1 ф	-	254 кг	220В / 50Гц	360 л		NOTR
ETD-13N18	7ETD.13N18.SS	Электр	1800	700	1350	0.06 кВт -1 ф	-	294 кг	220В / 50Гц	430 л		NOTR
ETD-13N20	7ETD.13N20.SS	Электр	2000	700	1350	0.06 кВт -1 ф	-	349 кг	220В / 50Гц	480 л		NOTR

ETD-14C10

Tubular Glass Display Unit

Витрина охлаждаемая, с трубчатым стеклом

COLD



! See page 168 for front decor and table options.
см. страницу 168, где описаны декоративные элементы передней части и варианты столов.

Cold / С охлаждением

TYPE ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-14C10	7ETD.14C10.SS	Электр	1000	700	1350	0.7 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	190 кг	220В / 50Гц	240 л		COLD
ETD-14C12	7ETD.14C12.SS	Электр	1200	700	1350	0.7 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	225 кг	220В / 50Гц	290 л		COLD
ETD-14C15	7ETD.14C15.SS	Электр	1500	700	1350	0.8 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	285 кг	220В / 50Гц	360 л		COLD
ETD-14C18	7ETD.14C18.SS	Электр	1800	700	1350	0.9 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	340 кг	220В / 50Гц	430 л		COLD
ETD-14C20	7ETD.14C20.SS	Электр	2000	700	1350	0.9 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	375 кг	220В / 50Гц	480 л		COLD

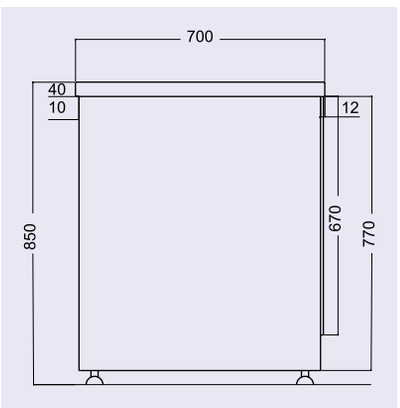
Hot / С подогревом

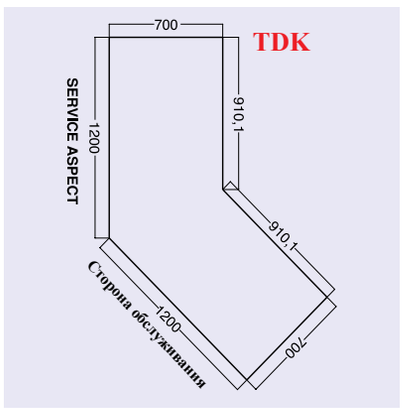
TYPE ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-14H10	7ETD.14H10.SS	Электр	1000	700	1350	5 кВт - 1 ф	+30/+90°C	181 кг	220В / 50Гц	240 л		HOT
ETD-14H12	7ETD.14H12.SS	Электр	1200	700	1350	5 кВт - 1 ф	+30/+90°C	201 кг	220В / 50Гц	290 л		HOT
ETD-14H15	7ETD.14H15.SS	Электр	1500	700	1350	7 кВт - 1 ф	+30/+90°C	256 кг	220В / 50Гц	360 л		HOT
ETD-14H18	7ETD.14H18.SS	Электр	1800	700	1350	7 кВт - 1 ф	+30/+90°C	296 кг	220В / 50Гц	430 л		HOT
ETD-14H20	7ETD.14H20.SS	Электр	2000	700	1350	7 кВт - 1 ф	+30/+90°C	351 кг	220В / 50Гц	480 л		HOT

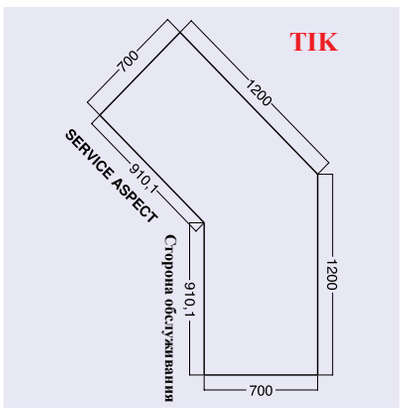
Neutral / Нейтральные

TYPE ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-14N10	7ETD.14N10.SS	Электр	1000	700	1350	0.05 кВт - 1 ф	-	179 кг	220В / 50Гц.	240 л		NOTR
ETD-14N12	7ETD.14N12.SS	Электр	1200	700	1350	0.05 кВт - 1 ф	-	199 кг	220В / 50Гц	290 л		NOTR
ETD-14N15	7ETD.14N15.SS	Электр	1500	700	1350	0.05 кВт - 1 ф	-	254 кг	220В / 50Гц	360 л		NOTR
ETD-14N18	7ETD.14N18.SS	Электр	1800	700	1350	0.06 кВт - 1 ф	-	294 кг	220В / 50Гц	430 л		NOTR
ETD-14N20	7ETD.14N20.SS	Электр	2000	700	1350	0.06 кВт - 1 ф	-	349 кг	220В / 50Гц	480 л		NOTR

ETD-91K06
Working Bench /
Нейтральный модуль



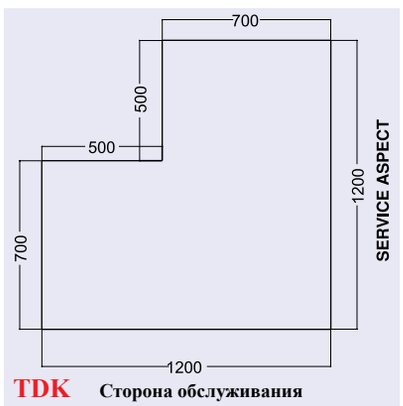


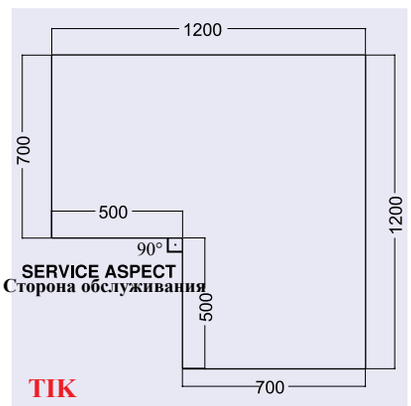


ETD-92TDK
Working Bench /
Нейтральный модуль

TYPE ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
ETD-91K06	7ETD.91K06.SS	600	700	850	18 кг	0.40 m^3	
ETD-91K09	7ETD.91K09.SS	900	700	850	21 кг	0.60 m^3	
ETD-91K12	7ETD.91K12.SS	1200	700	850	24 кг	0.80 m^3	

TYPE ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
ETD-92TDK	7ETD.92TDK.SS	1200	1200	850	35 кг	0.40 m^3	
ETD-92TIK	7ETD.92TIK.SS	1200	1200	850	35 кг	0.60 m^3	

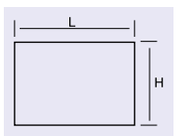




ETD 93TDK
Working Bench /
Нейтральный модуль

TYPE ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
ETD-93TDK	7ETD.93TDK.SS	1200	1200	850	32 кг	0.40 m^3	
ETD-93TIK	7ETD.93TIK.SS	1200	1200	850	32 кг	0.60 m^3	

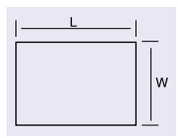
! See page 164 for front decor and table options.
см. страницу 164, где описаны декоративные элементы передней части и варианты столов.



Oak Front Decor / Декоративные элементы из дуба

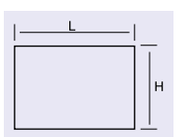
TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	Вес нетто	Объем, м³	Цена
ETX-21A10-00	7ETX.21A10.00	1000	470	3.5 kg.	0.04 m³	
ETX-21A12-00	7ETX.21A12.00	1200	470	4 kg.	0.05 m³	
ETX-21A15-00	7ETX.21A15.00	1500	470	5 kg.	0.06 m³	
ETX-21A18-00	7ETX.21A18.00	1800	470	6 kg.	0.07 m³	
ETX-21A20-00	7ETX.21A20.00	2000	470	7 kg.	0.08 m³	
ETX-22A06-00	7ETX.22A06.00	600	670	2.8 kg.	0.03 m³	
ETX-22A09-00	7ETX.22A09.00	900	670	4.2 kg.	0.05 m³	
ETX-22A10-00	7ETX.22A10.00	1000	670	4.7 kg.	0.06 m³	
ETX-22A12-00	7ETX.22A12.00	1200	670	5.6 kg.	0.07 m³	
ETX-22A15-00	7ETX.22A15.00	1500	670	7 kg.	0.08 m³	
ETX-22A18-00	7ETX.22A18.00	1800	670	8.5 kg.	0.09 m³	
ETX-22A20-00	7ETX.22A20.00	2000	670	9.4 kg.	0.1 m³	

Marble Table / Мраморные столешницы



Столешницы

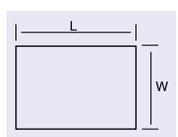
TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Угол	Вес нетто	Объем, м³	Цена
ETX-31M10-00	7ETX.31M10.00	1000	250	20	-	22.5 kg.	0.005 m³	
ETX-31M12-00	7ETX.31M12.00	1200	250	20	-	27 kg.	0.006 m³	
ETX-31M15-00	7ETX.31M15.00	1500	250	20	-	33.8 kg.	0.007 m³	
ETX-31M18-00	7ETX.31M18.00	1800	250	20	-	40.5 kg.	0.009 m³	
ETX-31M20-00	7ETX.31M20.00	2000	250	20	-	45 kg.	0.01 m³	
Столешницы								
ETX-32M06-00	7ETX.32M06.00	600	700	20	-	37.8 kg.	0.009 m³	
ETX-32M09-00	7ETX.32M09.00	900	700	20	-	56.7 kg.	0.013 m³	
ETX-32M12-00	7ETX.32M12.00	1200	700	20	-	75.6 kg.	0.017 m³	
ETX-33MDK-00	7ETX.33MDK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m³	
ETX-33MIK-00	7ETX.33MIK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m³	
ETX-34MDK-00	7ETX.33MDK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m³	
ETX-34MIK-00	7ETX.33MIK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m³	



Mahogany Front Decor/Декоративные элементы из красного дерева

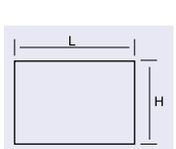
TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	Вес нетто	Объем, м³	Цена
ETX-21A10-M0	7ETX.21A10.M0	1000	470	3.5 kg.	0.04 m³	
ETX-21A12-M0	7ETX.21A12.M0	1200	470	4 kg.	0.05 m³	
ETX-21A15-M0	7ETX.21A15.M0	1500	470	5 kg.	0.06 m³	
ETX-21A18-M0	7ETX.21A18.M0	1800	470	6 kg.	0.07 m³	
ETX-21A20-M0	7ETX.21A20.M0	2000	470	7 kg.	0.08 m³	
ETX-22A06-M0	7ETX.22A06.M0	600	670	2.8 kg.	0.03 m³	
ETX-22A09-M0	7ETX.22A09.M0	900	670	4.2 kg.	0.05 m³	
ETX-22A10-M0	7ETX.22A10.M0	1000	670	4.7 kg.	0.06 m³	
ETX-22A12-M0	7ETX.22A12.M0	1200	670	5.6 kg.	0.07 m³	
ETX-22A15-M0	7ETX.22A15.M0	1500	670	7 kg.	0.08 m³	
ETX-22A18-M0	7ETX.22A18.M0	1800	670	8.5 kg.	0.09 m³	
ETX-22A20-M0	7ETX.22A20.M0	2000	670	9.4 kg.	0.1 m³	

Granite Table/ Гранитные столешницы



Столешницы

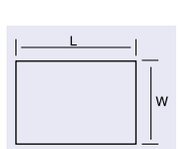
TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Угол	Вес нетто	Объем, м³	Цена
ETX-31G10-00	7ETX.31G10.00	1000	250	20	-	22.5 kg.	0.005 m³	
ETX-31G12-00	7ETX.31G12.00	1200	250	20	-	27 kg.	0.006 m³	
ETX-31G15-00	7ETX.31G15.00	1500	250	20	-	33.8 kg.	0.007 m³	
ETX-31G18-00	7ETX.31G18.00	1800	250	20	-	40.5 kg.	0.009 m³	
ETX-31G20-00	7ETX.31G20.00	2000	250	20	-	45 kg.	0.01 m³	
Столешницы								
ETX-32G06-00	7ETX.32G06.00	600	700	20	-	37.8 kg.	0.009 m³	
ETX-32G09-00	7ETX.32G09.00	900	700	20	-	56.7 kg.	0.013 m³	
ETX-32G12-00	7ETX.32G12.00	1200	700	20	-	75.6 kg.	0.017 m³	
ETX-33GDK-00	7ETX.33GDK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m³	
ETX-33GIK-00	7ETX.33GIK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m³	
ETX-34GDK-00	7ETX.34GDK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m³	
ETX-34GIK-00	7ETX.34GIK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m³	



Walnut Front Decor / Декоративные элементы из ореха

TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	Вес нетто	Объем, м³	Цена
ETX-21A10-W0	7ETX.21A10.W0	1000	470	3.5 kg.	0.04 m³	
ETX-21A12-W0	7ETX.21A12.W0	1200	470	4 kg.	0.05 m³	
ETX-21A15-W0	7ETX.21A15.W0	1500	470	5 kg.	0.06 m³	
ETX-21A18-W0	7ETX.21A18.W0	1800	470	6 kg.	0.07 m³	
ETX-21A20-W0	7ETX.21A20.W0	2000	470	7 kg.	0.08 m³	
ETX-22A06-W0	7ETX.22A06.W0	600	670	2.8 kg.	0.03 m³	
ETX-22A09-W0	7ETX.22A09.W0	900	670	4.2 kg.	0.05 m³	
ETX-22A10-W0	7ETX.22A10.W0	1000	670	4.7 kg.	0.06 m³	
ETX-22A12-W0	7ETX.22A12.W0	1200	670	5.6 kg.	0.07 m³	
ETX-22A15-W0	7ETX.22A15.W0	1500	670	7 kg.	0.08 m³	
ETX-22A18-W0	7ETX.22A18.W0	1800	670	8.5 kg.	0.09 m³	
ETX-22A20-W0	7ETX.22A20.W0	2000	670	9.4 kg.	0.1 m³	

Acrylic Table/ Акриловые столешницы



Столешницы

TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Угол	Вес нетто	Объем, м³	Цена
ETX-31A10-00	7ETX.31A10.00	1000	250	20	-	22.5 kg.	0.005 m³	
ETX-31A12-00	7ETX.31A12.00	1200	250	20	-	27 kg.	0.006 m³	
ETX-31A15-00	7ETX.31A15.00	1500	250	20	-	33.8 kg.	0.007 m³	
ETX-31A18-00	7ETX.31A18.00	1800	250	20	-	40.5 kg.	0.009 m³	
ETX-31A20-00	7ETX.31A20.00	2000	250	20	-	45 kg.	0.01 m³	
Столешницы								
ETX-32A06-00	7ETX.32A06.00	600	700	20	-	37.8 kg.	0.009 m³	
ETX-32A09-00	7ETX.32A09.00	900	700	20	-	56.7 kg.	0.013 m³	
ETX-32A12-00	7ETX.32A12.00	1200	700	20	-	75.6 kg.	0.017 m³	
ETX-33ADK-00	7ETX.33ADK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m³	
ETX-33AIK-00	7ETX.33AIK.00	1200	1200	20	135°	136 kg.	0.055 m³	
ETX-34ADK-00	7ETX.34ADK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m³	
ETX-34AIK-00	7ETX.34AIK.00	1200	1200	20	90°	110 kg.	0.029 m³	

ETX-41T10
Rear Bench /
Полка задняя

7897.06
Tray Sliding Shelf /
Направляющие для подносов на регулируемых кронштейнах

TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
ETX-41T10	7ETX.41T10.SS	1000	300	125	4 кг	-	
ETX-41T12	7ETX.41T12.SS	1200	300	125	5 кг	-	
ETX-41T15	7ETX.41T15.SS	1500	300	125	6 кг	-	
ETX-41T18	7ETX.41T18.SS	1800	300	125	7 кг	-	
ETX-41T20	7ETX.41T20.SS	2000	300	125	9 кг	-	

TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
7897.06	7897.06030.05	600	300	125	4 кг	-	
7897.09	7897.09030.05	900	300	125	5 кг	-	
7897.10	7897.10030.05	1000	300	125	6 кг	-	
7897.12	7897.12030.05	1200	300	125	7 кг.	-	
7897.15	7897.15030.05	1500	300	125	9 кг	-	
7897.18	7897.18030.05	1800	300	125	7 кг	-	
7897.20	7897.20030.05	2000	300	125	9 кг	-	

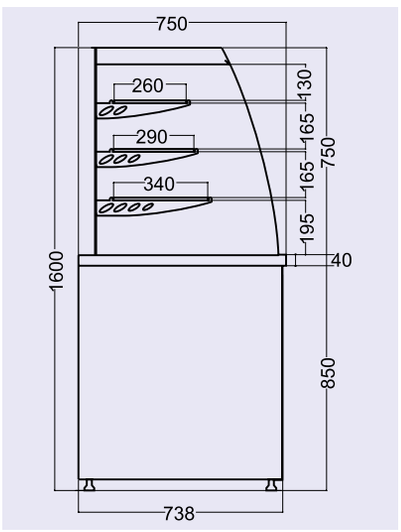
ETX-10S06
Seperator /
Разделительная стенка

TYPE/ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	HOLE CENTER Отверстие	WEIGHT Вес нетто	PRICE Цена
ETX-10S06	7ETX.10S06.00	585	60	340	525	8 кг	
ETX-10S09	7ETX.10S09.00	885	60	340	825	10 кг	
ETX-10S12	7ETX.10S12.00	1185	60	340	1125	12 кг	
ETX-10S15	7ETX.10S15.00	1485	60	340	1425	14 кг	
ETX-10S18	7ETX.10S18.00	1785	60	340	1725	16 кг	

ETD-25C10 TÜV-CB

Self Service Display Unit / Витрина

COLD



Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-25C10	7ETD.25C10.SS	Электр	1000	750	1600	0.7 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	195 кг	220В / 50 Гц	320 л		COLD
ETD-25C12	7ETD.25C12.SS	Электр	1200	750	1600	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	215 кг	220В / 50 Гц	390 л		COLD
ETD-25C15	7ETD.25C15.SS	Электр	1500	750	1600	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	270 кг	220В / 50 Гц	480 л		COLD
ETD-25C18	7ETD.25C18.SS	Электр	1800	750	1600	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	310 кг	220В / 50 Гц	580 л		COLD
ETD-25C20	7ETD.25C20.SS	Электр	2000	750	1600	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	365 кг	220В / 50 Гц	640 л		COLD

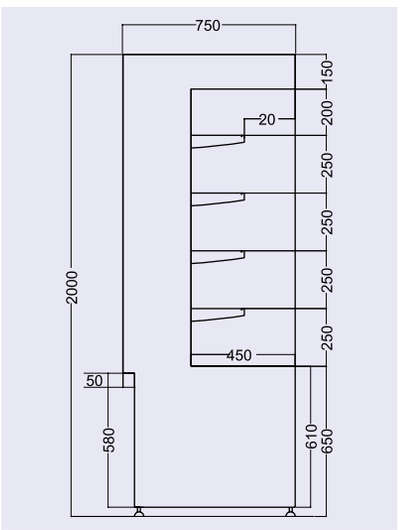
Hot / С подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-25H10	7ETD.25H10.SS	Электр	1000	750	1600	3.5 кВт - 1 ф	+30 / +90°C	181 кг	220В / 50 Гц	320 л		HOT
ETD-25H12	7ETD.25H12.SS	Электр	1200	750	1600	3.5 кВт - 1 ф	+30 / +90°C	201 кг	220В / 50 Гц	390 л		HOT
ETD-25H15	7ETD.25H15.SS	Электр	1500	750	1600	3.5 кВт - 1 ф	+30 / +90°C	256 кг	220В / 50 Гц	480 л		HOT
ETD-25H18	7ETD.25H18.SS	Электр	1800	750	1600	5.0 кВт - 1 ф	+30 / +90°C	296 кг	220В / 50 Гц	580 л		HOT
ETD-25H20	7ETD.25H20.SS	Электр	2000	750	1600	5.0 кВт - 1 ф	+30 / +90°C	351 кг	220В / 50 Гц	640 л		HOT

Neutral / Нейтральные

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-25N10	7ETD.25N10.SS	Электр	1000	750	1600	0.05 кВт - 1 ф	-	179 кг	220В / 50 Гц	320 л		NOTR
ETD-25N12	7ETD.25N12.SS	Электр	1200	750	1600	0.05 кВт - 1 ф	-	199 кг	220В / 50 Гц	390 л		NOTR
ETD-25N15	7ETD.25N15.SS	Электр	1500	750	1600	0.05 кВт - 1 ф	-	254 кг	220В / 50 Гц	480 л		NOTR
ETD-25N18	7ETD.25N18.SS	Электр	1800	750	1600	0.06 кВт - 1 ф	-	294 кг	220В / 50 Гц	580 л		NOTR
ETD-25N20	7ETD.25N20.SS	Электр	2000	750	1600	0.06 кВт - 1 ф	-	349 кг	220В / 50 Гц	640 л		NOTR

ETD-35C10
Wall Type Self Service Display Unit /
Витрина
COLD



Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER / Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-35C10	7ETD.35C10.SS	Электр	1000	750	2000	0.75 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	190 кг	220 В/ 50 Гц	490 л		COLD
ETD-35C12	7ETD.35C12.SS	Электр	1200	750	2000	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	225 кг	220 В/ 50 Гц	590 л		COLD
ETD-35C15	7ETD.35C15.SS	Электр	1500	750	2000	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	285 кг	220 В/ 50 Гц	740 л		COLD
ETD-35C18	7ETD.35C18.SS	Электр	1800	750	2000	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	340 кг	220 В/ 50 Гц	880 л		COLD
ETD-35C20	7ETD.35C20.SS	Электр	2000	750	2000	1.3 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	375 кг	220 В/ 50 Гц	980 л		COLD

Hot / С подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER / Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-35H10	7ETD.35H10.SS	Электр	1000	750	2000	5 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	181 кг	220 В/ 50 Гц	490 л		HOT
ETD-35H12	7ETD.35H12.SS	Электр	1200	750	2000	5 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	201 кг	220 В/ 50 Гц	590 л		HOT
ETD-35H15	7ETD.35H15.SS	Электр	1500	750	2000	5 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	256 кг	220 В/ 50 Гц	740 л		HOT
ETD-35H18	7ETD.35H18.SS	Электр	1800	750	2000	7 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	296 кг	220 В/ 50 Гц	880 л		HOT
ETD-35H20	7ETD.35H20.SS	Электр	2000	750	2000	7 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	351 кг	220 В/ 50 Гц	980 л		HOT

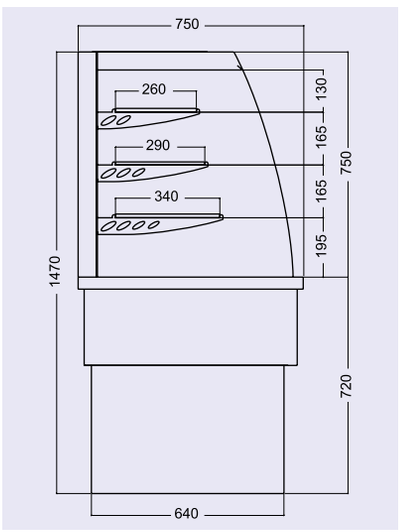
Neutral / Нейтральные

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER / Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETD-35N10	7ETD.35N10.SS	Электр	1000	750	2000	0.05 кВт - 1 ф	-	190 кг	220 В/ 50 Гц	490 л		NOTR
ETD-35N12	7ETD.35N12.SS	Электр	1200	750	2000	0.05 кВт - 1 ф	-	225 кг	220 В/ 50 Гц	590 л		NOTR
ETD-35N15	7ETD.35N15.SS	Электр	1500	750	2000	0.05 кВт - 1 ф	-	285 кг	220 В/ 50 Гц	740 л		NOTR
ETD-35N18	7ETD.35N18.SS	Электр	1800	750	2000	0.06 кВт - 1 ф	-	340 кг	220 В/ 50 Гц	880 л		NOTR
ETD-35N20	7ETD.35N20.SS	Электр	2000	750	2000	0.06 кВт - 1 ф	-	375 кг	220 В/ 50 Гц	980 л		NOTR

ETD-21C10

Self Service Display Unit /
С охлаждением

COLD



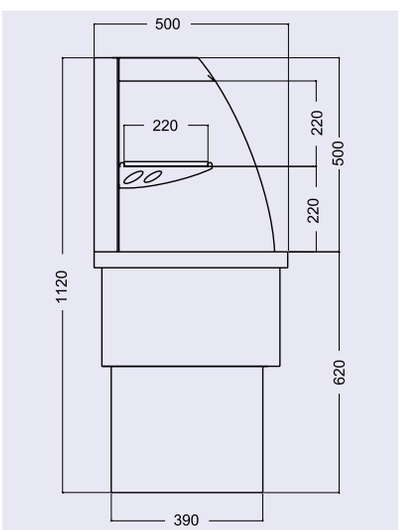
Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETA-21C10	7ETA.21C10.SS	Электр	1000	750	720/1470	0.7 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	190 кг	220 В / 50 Гц	320 л		COLD
ETA-21C12	7ETA.21C12.SS	Электр	1200	750	720/1470	0.7 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	225 кг	220 В / 50 Гц	390 л		COLD
ETA-21C15	7ETA.21C15.SS	Электр	1500	750	720/1470	0.8 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	285 кг	220 В / 50 Гц	480 л		COLD
ETA-21C18	7ETA.21C18.SS	Электр	1800	750	720/1470	0.9 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	340 кг	220 В / 50 Гц	580 л		COLD
ETA-21C20	7ETA.21C20.SS	Электр	2000	750	720/1470	0.9 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	375 кг	220 В / 50 Гц	640 л		COLD

ETA-22C06

Built-in Self Service Mini Display Unit /
Витрина встраиваемая

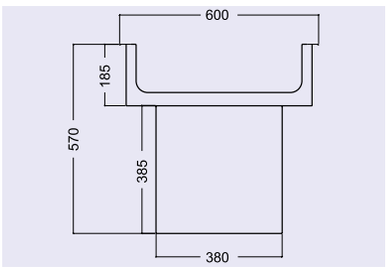
COLD



Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER/ Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETA-22C06	7ETA.22C06.SS	Электр	600	500	620/1120	0.75 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	55 кг	220 В / 50 Гц	90 л		COLD
ETA-22C09	7ETA.22C09.SS	Электр	900	500	620/1120	0.75 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	75 кг	220 В / 50 Гц	140 л		COLD
ETA-22C12	7ETA.22C12.SS	Электр	1200	500	620/1120	1.3 кВт -1 ф	+4 / +6 °C	100 кг	220 В / 50 Гц	180 л		COLD

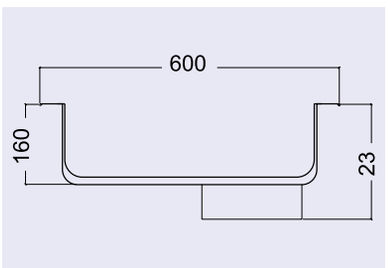
ETA 11C3G
Built-in Cold Pool /
Ванна охлаждаемая, встраиваемая



Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETA-11C3G	7ETA.11C3G.SS	Электр	1115	600	570	0.85 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	35 kg.	220 В/ 50 Гц	54 л		COLD
ETA-11C4G	7ETA.11C4G.SS	Электр	1440	600	570	0.85 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	45 kg.	220 В/ 50 Гц	72 л		COLD
ETA-11C5G	7ETA.11C5G.SS	Электр	1765	600	570	0.85 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	57 kg.	220 В/ 50 Гц	90 л		COLD

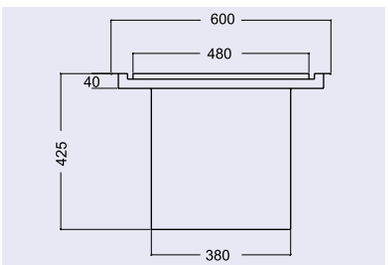
ETA 11H3G
Built-in Hot Pool /
Ванна тепловая, встраиваемая



Hot / С подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETA-11H3G	7ETA.11H3G.SS	Электр	1115	600	230	2 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	15 kg.	220 В/ 50 Гц	54 л		HOT
ETA-11H4G	7ETA.11H4G.SS	Электр	1440	600	230	2 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	19 kg.	220 В/ 50 Гц	72 л		HOT
ETA-11H5G	7ETA.11H5G.SS	Электр	1765	600	230	3 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	25 kg.	220 В/ 50 Гц	90 л		HOT

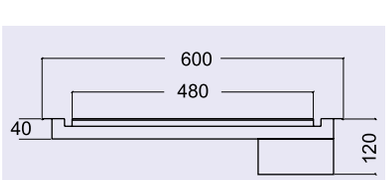
ETA 12C3G
Built-in Cold Surface /
Столешница охлаждаемая, встраиваемая



Cold / С охлаждением

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETA-12C3G	7ETA.12C3G.SS	Электр	1115	600	425	0.85 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	32 kg.	220 В/ 50 Гц	-		COLD
ETA-12C4G	7ETA.12C4G.SS	Электр	1440	600	425	0.85 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	42 kg.	220 В/ 50 Гц	-		COLD
ETA-12C5G	7ETA.12C5G.SS	Электр	1765	600	425	0.85 кВт - 1 ф	+4 / +6 °C	52 kg.	220 В/ 50 Гц	-		COLD

ETA 12H3G
Built-in Hot Surface /
Столешница тепловая, встраиваемая

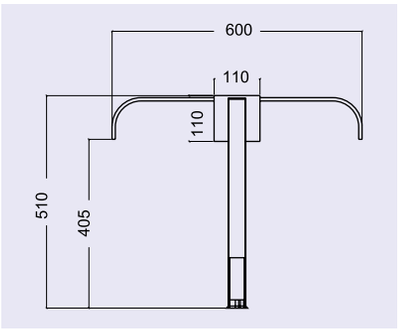


Hot / С подогревом

TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	POWER Мощность	TEMP. Температура	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	CAPACITY Емкость	PRICE Цена	
ETA-12H3G	7ETA.12H3G.SS	Электр	1110	600	120	2 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	18 kg.	220 В/ 50 Гц	-		HOT
ETA-12H4G	7ETA.12H4G.SS	Электр	1435	600	120	2 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	23 kg.	220 В/ 50 Гц	-		HOT
ETA-12H5G	7ETA.12H5G.SS	Электр	1760	600	120	3 кВт - 1 ф	+30 / +90 °C	32 kg.	220 В/ 50 Гц	-		HOT

ETX-11F12-BC

Curved Glass Sneeze Guard /
Защитный экран с изогнутым стеклом

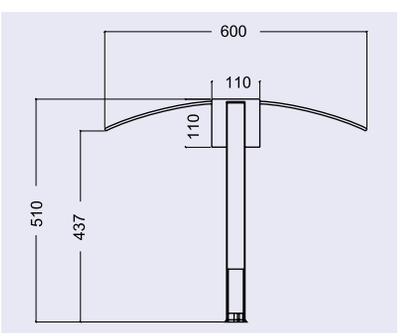


Fluorescent / Флуоресцентный

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L / Д	W/Ш	H/В	POWER / Мощность	TEMP. Температура	Отверстие	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м3	PRICE Цена
ETX-11F12-BC	7ETX.11F12.BC	1110	600	510	0.03 кВт 1 ф	-	1035	25 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11F15-BC	7ETX.11F15.BC	1435	600	510	0.03 кВт 1 ф	-	1360	35 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11F18-BC	7ETX.11F18.BC	1760	600	510	0.04 кВт 1 ф	-	1685	42 кг	220 В/ 50 Гц	-	
Led / Светодиод											
ETX-11L12-BC	7ETX.11L12.BC	1110	600	510	0.016 кВт 1 ф	-	1035	25 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11L15-BC	7ETX.11L15.BC	1435	600	510	0.020 кВт 1 ф	-	1360	35 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11L18-BC	7ETX.11L18.BC	1760	600	510	0.025 кВт 1 ф	-	1685	42 кг	220 В/ 50 Гц	-	
Halogen / Галоген											
ETX-11H12-BC	7ETX.11H12.BC	1110	600	510	1 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1035	26 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11H15-BC	7ETX.11H15.BC	1435	600	510	1 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1360	36 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11H18-BC	7ETX.11H18.BC	1760	600	510	1.5 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1685	44 кг	220 В/ 50 Гц	-	

ETX-11F12-YC

Bent Glass Sneeze Guard /
Защитный экран с наклонным стеклом

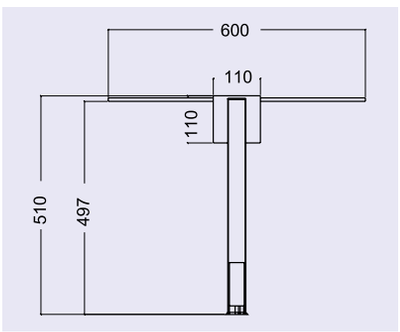


Fluorescent / Флуоресцентный

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L / Д	W/Ш	H/В	POWER / Мощность	TEMP. Температура	Отверстие	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м3	PRICE Цена
ETX-11F12-YC	7ETX.11F12.YC	1110	600	510	0.03 кВт 1 ф	-	1035	25 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11F15-YC	7ETX.11F15.YC	1435	600	510	0.03 кВт 1 ф	-	1360	35 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11F18-YC	7ETX.11F18.YC	1760	600	510	0.04 кВт 1 ф	-	1685	42 кг	220 В/ 50 Гц	-	
Led / Светодиод											
ETX-11L12-YC	7ETX.11L12.YC	1110	600	510	0.016 кВт 1 ф	-	1035	25 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11L15-YC	7ETX.11L15.YC	1435	600	510	0.020 кВт 1 ф	-	1360	35 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11L18-YC	7ETX.11L18.YC	1760	600	510	0.025 кВт 1 ф	-	1685	42 кг	220 В/ 50 Гц	-	
Halogen / Галоген											
ETX-11H12-YC	7ETX.11H12.YC	1110	600	510	1 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1035	26 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11H15-YC	7ETX.11H15.YC	1435	600	510	1 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1360	36 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11H18-YC	7ETX.11H18.YC	1760	600	510	1.5 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1685	44 кг	220 В/ 50 Гц	-	

ETX-11F12-DC

Flat Glass Sneeze Guard /
Защитный экран с ровным стеклом

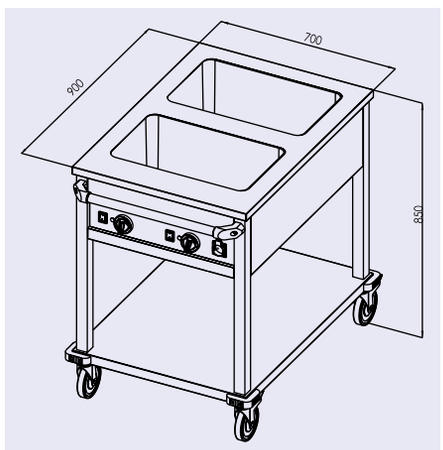


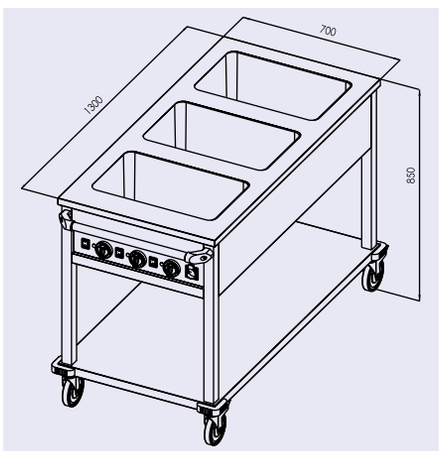
Fluorescent / Флуоресцентный

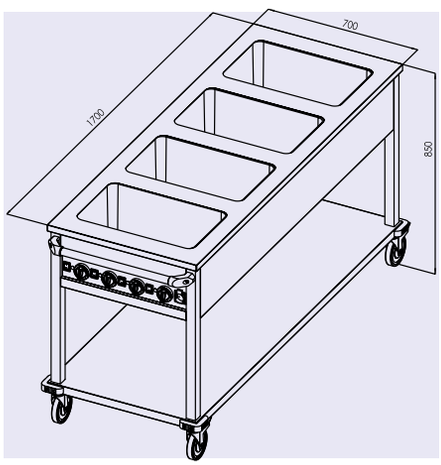
TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	HOLE CENTER Отверстие	WEIGHT Вес нетто	VOLTAGE Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена
ETX-11F12-DC	7ETX.11F12.DC	1110	600	510	0.03 кВт 1 ф	-	1035	25 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11F15-DC	7ETX.11F15.DC	1435	600	510	0.03 кВт 1 ф	-	1360	35 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11F18-DC	7ETX.11F18.DC	1760	600	510	0.04 кВт 1 ф	-	1685	42 кг	220 В/ 50 Гц	-	
Led / Светодиод											
ETX-11L12-DC	7ETX.11L12.DC	1110	600	510	0.016 кВт 1 ф	-	1035	25 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11L15-DC	7ETX.11L15.DC	1435	600	510	0.020 кВт 1 ф	-	1360	35 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11L18-DC	7ETX.11L18.DC	1760	600	510	0.025 кВт 1 ф	-	1685	42 кг	220 В/ 50 Гц	-	
Halogen / Галоген											
ETX-11H12-DC	7ETX.11H12.DC	1110	600	510	1 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1035	26 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11H15-DC	7ETX.11H15.DC	1435	600	510	1 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1360	36 кг	220 В/ 50 Гц	-	
ETX-11H18-DC	7ETX.11H18.DC	1760	600	510	1.5 кВт 1 ф	+30 / +60 °C	1685	44 кг	220 В/ 50 Гц	-	

OHBETO 2GN/3GN/4GN HOT

Mobile Bain - Marie With Under Shelf, Front Control Panel /
Передвижной мармит горячих блюд





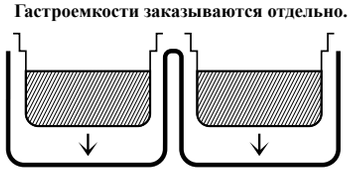


TYPE / ТИП	CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	CAP. Емкость	TEMP. Темпер.	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м^3	PRICE Цена
OHBETY 2GN	7854.2GN11.00	ELEC	900	700	850	2 кВт	2 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	-	0.78 m^3	
OHBETY 3GN	7854.3GN11.00	ELEC	1300	700	850	3 кВт	3 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	-	1.11 m^3	
OHBETY 4GN	7854.4GN11.00	ELEC	1700	700	850	4 кВт	4 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	-	1.44 m^3	

- Seperately controlled GN pools.
- GN 1/1 20 to GN 1/1 150 models compatible.
- 4 swivel casters, 2 with break.
- Tray sliding shelf and upper shelf are optional

- **Раздельное управление емкостями GN**
- **Совместима с гастроемкостями от GN 1/1 20 до GN 1/1 150**
- **4 поворотных колесика, 2 с тормозом.**
- **Выдвижная полка подноса и верхняя полка предоставляются дополнительно**

! GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
Гастроемкости заказываются отдельно.

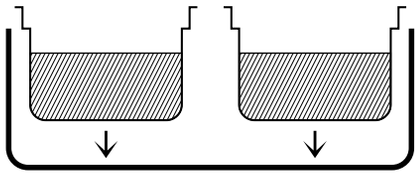


OHBED 12070 HOT

Mobile Bain - Marie With Cupboard 3 X GN 1/1 /
Передвижной мармит горячих блюд 3 X GN 1/1

OHBED 9070 HOT

Mobile Bain - Marie With Under Shelf 2 X GN 1/1 /
Передвижной мармит горячих блюд 2 X GN 1/1-150



- One piece GN bowl
- Цельная чаша GN

Mobile bain-marie with cupboard 3 x GN 1/1 / Передвижной мармит горячих блюд 3 X GN 1/1

	TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	CAP. Емкость	TEMP. Температура	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
EL	OHBED 12070	7854.07128.15	Электр	1200	700	850	2.6 кВт	3xGN 1/1-150	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	1.03 m³	1.03 m³	

Mobile bain-marie with cupboard 2 x GN 1/1 / Передвижной мармит горячих блюд 2 X GN 1/1-150

	TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	CAP. Емкость	TEMP. Температура	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
EL	OHBET 9070	7854.07098.25	Электр	900	700	850	2.6 кВт	2xGN 1/1-150	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	-	0.79 m³	

OHBE 13070 HOT

Bain-Marie Trolley With Serving Bar, 3 Drawer And Capacity Of 3 Pcs GN 1/1
Мармит горячих блюд, мобильный, с выдвижными ящиками и полкой для раздачи

! GN CONTAINERS ARE ORDERED SEPERATELY.
Гастроемкости заказываются отдельно.

Bain marie trolley with serving bar, 3 drawers and capacity of 3 pcs GN 1/1 /
Мармит горячих блюд, мобильный, с выдвижными ящиками и полкой для раздачи

	TYPE / ТИП	CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	VOLTAGE Напряжение	WEIGHT Вес нетто	Объем, м³	PRICE Цена
EL	OHBE 13070	7854.13785.10	Электр	1300	700	850/1300	3.6 кВт	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	-	1.71 m³	

Rack Trolley
40 x 60 20 Trays TTK welded
40 x 60 20 Trays TTD Demontage
Тележка-шпилька
20 подносов 40×60, сварная TTK
20 подносов 40×60, разборная TTD

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
40×60 разборная	7895.46615.00	460	610	1780	0.76 m³	
40×60 сварная	7895.46615.01	460	610	1780	0.76 m³	

Rack Trolley
GN 1/1 17 Trays Trays TTK Welved
GN 1/1 17 Trays Trays TTD Demontage
Тележка-шпилька
17 подносов GN 1/1, сварная TTK
17 подносов GN 1/1, разборная TTD

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L / Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
GN 1/1 разборная	7895.40550.00	382	550	1660	0.45 m³	
GN 1/1 сварная	7895.40550.01	382	550	1660	0.45 m³	

Rack Trolley
GN 2/1 17 Trays Trays TTK Welved
GN 2/1 17 Trays Trays TTD Demontage
Тележка-шпилька
17 подносов GN 2/1, сварная TTK
17 подносов GN 2/1, разборная TTD

TYPE / ТИП	CODE / КОД	L / Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
GN 2/1 разборная	7895.58660.00	590	650	1660	0.76 m³	
GN 2/1 сварная	7895.58660.01	590	650	1660	0.76 m³	

WELDED

- **Stainless steel.**
- **Manufactured according to the gastronomic size.**
- **Manufactured with welding system.**
- **Easy to clean after use.**
- **4 swivel casters, 2 with break.**
- **Suitable for empty and filled trays.**

СВАРНАЯ ТЕЛЕЖКА

- **Нержавеющая сталь**
- **Изготовлена в соответствии с гастрономическим размером**
- **Изготовлена с помощью сварочной системы**
- **Легкая чистка после использования**
- **4 поворотных колесика, 2 с тормозом**
- **Подходит для пустых и наполненных подносов**

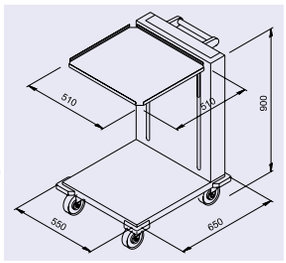
DE-MOUNTED

- **Stainless steel.**
- **Manufactured according to the gastronomic size.**
- **Easily to demontage / montage by users.**
- **Easy to clean after use.**
- **4 swivel casters, 2 with break.**
- **Suitable for empty trays.**

РАЗБОРНАЯ ТЕЛЕЖКА

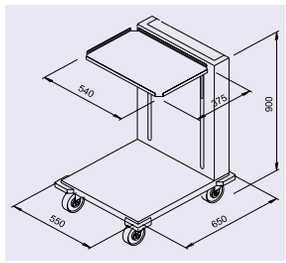
- **Нержавеющая сталь**
- **Изготовлена в соответствии с гастрономическим размером**
- **Легкий демонтаж/монтаж пользователем**
- **Легкая чистка после использования**
- **4 поворотных колесика, 2 с тормозом**
- **Подходит для пустых подносов**

Basket Stacking Trolley
Тележка для корзин, с полкой



CODE / КОД	L / Д	W / Ш	H / В	Объем, м³	PRICE
7959.55659.01	550	650	900	0.45 m³	

Tray Stacking Trolley
Тележка для подносов, с полкой

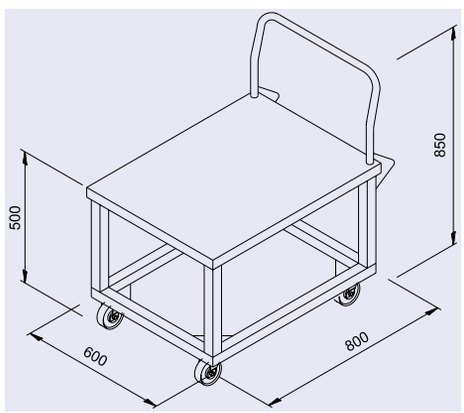


CODE / КОД	L / Д	W / Ш	H / В	Объем, м³	PRICE
7959.55302.02	550	650	900/1300	0.45 m³	

Basket Trolley
Тележка для корзин

CODE / КОД	L / Д	W / Ш	H / В	Объем, м³	PRICE
7959.60578.40	600	600	850	0.10 m³	

Pot Carrying Trolley
Тележка для больших кастрюль



CODE / КОД	L / Д	W / Ш	H / В	Объем, м³	PRICE
7772.06080.01	600	800	850	0.43 m³	

* Units are made of stainless steel.
Изделия изготовлены из нержавеющей стали

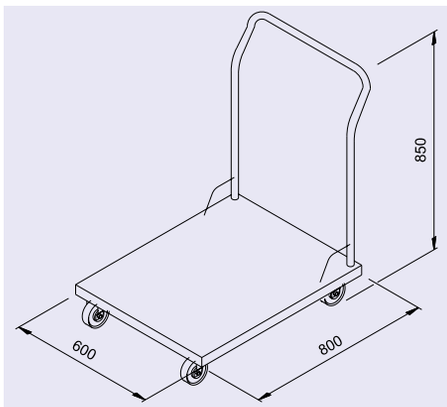
Meat Hanger Trolley
Тележка для мяса(для туш), с крюками

Stainless Steel Meat Hanger
Крюк для мяса из нержавеющей стали

CODE / КОД	PRICE Цена
8360.00007.08	

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м^3	PRICE Цена
7270.10060.00	1000	600	1750	1.08 m^3	
7270.12060.00	1200	600	1750	1.29 m^3	
7270.14060.00	1400	600	1750	1.51 m^3	
7270.16060.00	1600	600	1750	1.72 m^3	
7270.19060.00	1900	600	1750	2.05 m^3	

Meat hangers are not included.
Крюки для мяса заказываются отдельно



Cargo Carrying Trolley
Тележка грузовая

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м^3	PRICE Цена
7772.06080.00	600	800	850	0.43 m^3	

Plate Trolley / Тележка для тарелок

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	CAPACITY Емкость	Объем, м^3	PRICE Цена
7959.10052.80	980	500	780	150 tabak	0.44 m^3	

* Units are made of stainless steel.
* Изделия изготовлены из нержавеющей стали

Dirty Dish Trolley
Тележка для сбора грязной посуды

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7959.87579.50	800	550	850	0.76	

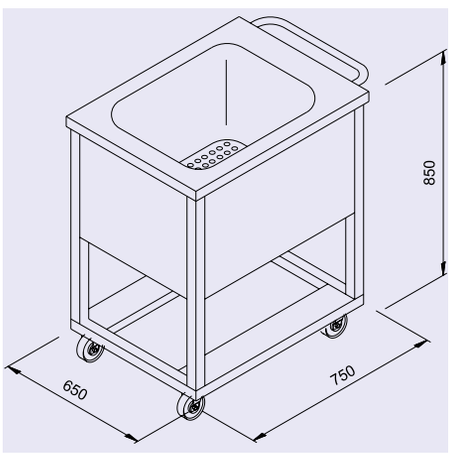
Service Trolley Two Shelves
Тележка для обслуживания с двумя полками

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
0913.00507.01	550	800	850	0.14	

Service Trolley Three Shelves
Тележка для обслуживания с тремя полками

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
0913.00508.01	550	800	850	0.14 m³	

Meat and Vegetable Trolley
Тележка для мяса/овощей



CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7959.65758.00	650	750	850	0.50 m³	

*** Units are made of stainless steel.**
*** Изделия изготовлены из нержавеющей стали**

Flour and Sugar Trolley
Тележка для муки/сахара

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7370.50505.80	500	500	610	0.20	

Flour and Sugar Trolley
Тележка для муки/сахара

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7370.64436.80	450	650	660	0.26	

Flour and Sugar Trolley
Тележка для муки/сахара

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
8913.IBS27.148	750	420	710	0.102	

Flour and Sugar Trolley
Мусорный бак

CODE / КОД	Емкость (л)	L/Д	W/Ш	H/В	PRICE Цена
8893.00120.00	120	-	-	-	
8893.00240.00	240	-	-	-	
8893.00770.00	770	-	-	-	

Waste Bin With Pedal /
Мусорный бак с педалью

CODE / КОД	Емкость	Объем, м³	PRICE Цена
8893.00405.00	5 л	0.06 m³	
8893.00413.00	13 л	0.15 m³	
8893.00416.00	16 л	0.17 m³	

Waste Bin With Pedal
Мусорный бак с педалью

CODE / КОД	Емкость	Объем, м³	PRICE Цена
8893.04050.00 Ind. Type / End. Tip	54 л	0.65 m³	
8893.04070.00 Ind. Type / End. Tip	78 л	0.85 m³	
8893.04090.00 Ind. Type / End. Tip	104 л	1.10 m³	

Waste Trolley
Мобильный бачок для сбора отходов

CODE / КОД	Емкость	Q	H	Объем, м³	PRICE Цена
0893.04040.01	50 л	400	400	0.13 m³	

*** Units are made of stainless steel.**
***Изделия изготовлены из нержавеющей стали**

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ЛИНИИ РАЗДАЧИ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

Hot Serving Counter With GN 1/1 Cells
Мармит горячих блюд с ячейками GN 1/1

HOT

for electric model
Для электрической модели

Hot serving counters / Мармит горячих блюд

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	MAX.CAPACITY Макс. емкость	Объем, м^3	PRICE Цена	
7912.12070.02	Газовая	1200	700	850	4 кВт	3xGN 1/1-150	1 m^3		
7912.15070.02	Газовая	1500	700	850	4 кВт	4xGN 1/1-150	1.23 m^3		STANDART / СТАНДАРТ
7912.19070.02	Газовая	1900	700	850	2x4=8 кВт	5xGN 1/1-150	1.54 m^3		
7912.24070.02	Газовая	2400	700	850	2x4=8 кВт	6xGN 1/1-150	1.93 m^3		3×GN1/1-150+3×GN1/1-150

CE UA1 081 PG RoHS CE-1783

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/ Ш	H/B	POWER/ Мощность	TEMP. Температура	VOL./ Напряжение	MAX.CAPACITY Макс. емкость	Объем, м^3	PRICE Цена	
7912.12070. 00	Электр	1200	700	850	2.6 кВт	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	3xGN 1/1-150	1 m^3		
7912.15070.00	Электр	1500	700	850	2.6 кВт	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	4xGN 1/1-150	1.23 m^3		STANDART / СТАНДАРТ
7912.19070.00	Электр	1900	700	850	3.9 кВт	30-90°C	220-240 В/ 50 Гц	5xGN 1/1-150	1.54 m^3		
7912.24070.00	Электр	2400	700	850	5,2 кВт Три фазы	30-90°C	400 В/ 50 Гц	6xGN 1/1-150	1.93 m^3		3×GN1/1-150+3×GN1/1-150

!GN containers are ordered seperately / ! Гастроемкости заказываются отдельно.

Neutral Serving Counter With Under Shelf Without Door / Нейтральный модуль линии раздачи

PG

NEUTRAL

Neutral serving counter / Нейтральный модуль линии раздачи

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W / Ш	H/B	Объем, м^3	PRICE Цена
7911.12070.80	Neutral / Нейтральный	1200	700	850	1 m^3	
7911.14070.80	Neutral / Нейтральный	1500	700	850	1.23 m^3	
7911.16070.80	Neutral / Нейтральный	1900	700	850	1.54 m^3	
7911.19070.80	Neutral / Нейтральный	2400	700	850	1.93 m^3	

Hot Serving Counter With GN 1/1 Cells, Hot Cupboard
Мармит горячих блюд GN 1/1

HOT

Hot serving counters with hot cupboard / Мармит холодных блюд

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	MAX.CAPACITY Макс. емкость	TEMP./ Температура	GER/ Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена	
7912.12070.10	Электр	1200	700	850	4.1 кВт Три фазы	3xGN 1/1-150	30-90°C	400 В/ 50 Гц	1 m^3		
7912.15070.10	Электр	1500	700	850	5.6 кВт Три фазы	4xGN 1/1-150	30-90°C	400 В/ 50 Гц	1.23 m^3		STANDART / СТАНДАРТ
7912.19070.10	Электр	1900	700	850	6.9 кВт Три фазы	5xGN 1/1-150	30-90°C	400 В/ 50 Гц	1.54 m^3		
7912.24070.10	Электр	2400	700	850	8.2 кВт Три фазы	6xGN 1/1-150	30-90°C	400 В/ 50 Гц	1.93 m^3		3×GN1/1-150+3×GN1/1-150

!GN containers are ordered seperately / Гастроемкости заказываются отдельно.

Cold Serving Counter
Мармит холодных блюд

COLD

Cold serving counter / Мармит холодных блюд

CODE / КОД	COLD UNIT TYPE Тип холод. агрегата	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER/ Мощность	MAX.CAPACITY MAKS.KAPASİTE	REFRIGERATION TEMP./ SOĞUTMA DERECESİ	GER/ Напряжение	Объем, м^3	PRICE Цена
7919.27NTV.24	TAG 270 NTV	ELEC	1420	700	850	0.57 кВт	4xGN 1/1-150	+2 / +5 °C	220 В	1.17 m^3	
7919.37NTV.24	TAG 370 NTV	ELEC	1880	700	850	0.88 кВт	5xGN 1/1-150	+2 / +5 °C	220 В	1.53 m^3	

NTV: Vantilated refrigeration at regular temperature .
NTV: Охлаждение с вентиляцией при нормальной температуре.

Ambient temperature:+32.2 C°
Температура окружающей среды: +32,2°C

Relative humidity: %65
Относительная влажность: 65%.

Angled, Neutral Serving Counter Without Door
Угловой нейтральный модуль

NOTR

Neutral serving counter / Угловой нейтральный модуль

CODE / КОД	MODEL / Модель	L / Д	W / Ш	H / B	Объем, м^3	PRICE Цена
7912.15078.30	нейтральный	1500	700	850	2.26 m^3	

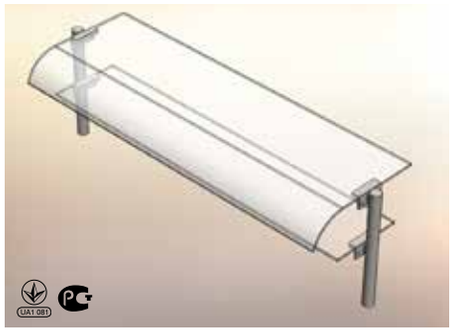
Нейтральный модуль для столовых приборов

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7912.07070.50	Neutral	700	700	850/1380	0.94m³	
7912.08070.50	Neutral	800	700	850/1380	1.06m³	
7912.10070.50	Neutral	1000	700	850/1380	1.3m³	

GN containers are ordered seperately.
Гастроемкости заказываются отдельно

Curved glass serving shelf
Стеклянная сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.12030.03	Neutral	1200	300	530	0.13m³	
7897.14030.03	Neutral	1400	300	530	0.14m³	
7897.15030.03	Neutral	1500	300	530	0.16m³	
7897.16030.03	Neutral	1600	300	530	0.17m³	
7897.19030.03	Neutral	1900	300	530	0.19m³	
7897.24030.03	Neutral	2400	300	530	0.21m³	



Double curved glass serving shelf
Двойная стеклянная сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.12030.04	Neutral	1200	300	620	0.18m³	
7897.14030.04	Neutral	1400	300	620	0.22m³	
7897.15030.04	Neutral	1500	300	620	0.23m³	
7897.16030.04	Neutral	1600	300	620	0.25m³	
7897.19030.04	Neutral	1900	300	620	0.29m³	
7897.24030.04	Neutral	2400	300	620	0.36m³	

Serving shelf / Двойная сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.12030.08	Neutral	1200	300	750	0.13 m³	
7897.14030.08	Neutral	1400	300	750	0.14 m³	
7897.15030.08	Neutral	1500	300	750	0.16 m³	
7897.16030.08	Neutral	1600	300	750	0.17 m³	
7897.19030.08	Neutral	1900	300	750	0.19 m³	
7897.24030.08	Neutral	2400	300	750	0.21 m³	

Single Upper Shelf
Сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.12030.02	Neutral	1200	300	450	0.33 m³	
7897.14030.02	Neutral	1400	300	450	0.38 m³	
7897.15030.02	Neutral	1500	300	450	0.41 m³	
7897.16030.02	Neutral	1600	300	450	0.43 m³	
7897.19030.02	Neutral	1900	300	450	0.50 m³	
7897.24030.02	Neutral	2400	300	450	0.64 m³	

Tray Sliding Shelf
Направляющие для подносов

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	Объем, м³	PRICE Цена
7897.12030.05	Neutral	1200	300	0.08 m³	
7897.14030.05	Neutral	1400	300	0.10 m³	
7897.15030.05	Neutral	1500	300	0.11 m³	
7897.16030.05	Neutral	1600	300	0.12 m³	
7897.19030.05	Neutral	1900	300	0.14 m³	
7897.24030.05	Neutral	2400	300	0.17 m³	

Oak
Дуб
(OO)

Mahogany
Красное дерево
(MO)

Walnut
Орех
(WO)

Wooden Decorated Hot Serving Counter With GN Sized Cells

Мармит горячих блюд с деревянной отделкой и ячейками размера GN

HOT

Wooden decorated hot serving counter with GN sized cells

Мармит горячих блюд с декоративной отделкой и ячейками размера GN

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	MAX.CAPACITY Макс. емкость	Объем, м³	PRICE Цена	
7912.12070.A2	Газовая	1200	700	850/1600	4 кВт	3xGN 1/1-150	1.50 m³		
7912.15070.A2	Газовая	1500	700	850/1600	4 кВт	4xGN 1/1-150	1.85 m³		STANDART / СТАНДАРТ
7912.19070.A2	Газовая	1900	700	850/1600	2x4=8 кВт	5xGN 1/1-150	2.3 m³		
7912.24070.A2	Газовая	2400	700	850/1600	2x4=8 кВт	6xGN 1/1-150	2.9 m³		3×GN1/1-150+3×GN1/1-150

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Темпер.	VOL. Напряжение	MAX.CAPACITY Макс. емкость	Объем, м³	PRICE Цена	
7912.12070.A0	Электр	1200	700	850/1600	2.6 кВт	30-90 °C	220-240 В/ 50 Гц	3xGN 1/1-150	1.50 m³		
7912.15070.A0	Электр	1500	700	850/1600	3.9 кВт	30-90 °C	220-240 В/ 50 Гц	4xGN 1/1-150	1.85 m³		STANDART / СТАНДАРТ
7912.19070.A0	Электр	1900	700	850/1600	3.9 кВт	30-90 °C	220-240 В/ 50 Гц	5xGN 1/1-150	2.3 m³		
7912.24070.A0	Электр	2400	700	850/1600	5.2 кВт	30-90 °C	400 В/ 50 Гц	6xGN 1/1-150	2.9 m³		3×GN1/1-150+3×GN1/1-150

!GN containers are ordered seperately / Гастроемкости заказываются отдельно

Wooden Decorated Neutral Serving Counter

Нейтральный модуль линии раздачи с деревянной отделкой

NEUTRAL

!GN containers are ordered seperately / Гастроемкости заказываются отдельно

Wooden decorated Neutral serving counters

Нейтральный модуль линии раздачи с деревянной отделкой

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7912.12078.A8	Neutral	1200	700	850/1600	1.73 m³	
7912.14078.A8	Neutral	1400	700	850/1600	2.15 m³	
7912.16078.A8	Neutral	1600	700	850/1600	2.7 m³	
7912.19078.A8	Neutral	1900	700	850/1600	3.4 m³	

Wooden Decorated Hot Serving Counter With GN Sized Cells With Hot Cupboard

Мармит горячих блюд с деревянной отделкой, ячейками GN и подогреваемым шкафом

HOT

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Темпер.	VOL. Напряжение	MAX.CAPACITY Макс. емкость	Объем, м³	PRICE Цена	
7912.12070.A1	Электр	1200	700	850/1600	4.1 кВт Три фазы	30-90 °C	400 В/ 50 Гц	3xGN 1/1-150	1.50 m³		
7912.15070.A1	Электр	1500	700	850/1600	5.4 кВт Три фазы	30-90 °C	400 В/ 50 Гц	4xGN 1/1-150	1.85 m³		STANDART / СТАНДАРТ
7912.19070.A1	Электр	1900	700	850/1600	8.2 кВт Три фазы	30-90 °C	400 В/ 50 Гц	5xGN 1/1-150	2.3 m³		
7912.24070.A1	Электр	2400	700	850/1600	8.2 кВт Три фазы	30-90 °C	400 В/ 50 Гц	6xGN 1/1-150	2.9 m³		3×GN1/1-150+3×GN1/1-150

!GN containers are ordered seperately / Гастроемкости заказываются отдельно

Angled, Wooden Decorated Neutral Serving Counter

Угловой нейтральный модуль с деревянной отделкой

NEUTRAL

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7912.15078.30A	Neutral	1500	700	850	2.26 m³	

Wooden Decorated Cold Serving Counter With GN Sized Cells

Мармит холодных блюд с деревянной отделкой

COLD

CODE / КОД	COLD UNIT TYPE Тип холод. агрегата	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	REFRIGERATION TEMP./ Температура охлаждения	VOL./ Напряжение	MAX. CAPACITY Макс. емкость	Объем, м³	PRICE Цена
7919.27NTV.A4	TAG 270 NTV	ELEC	1420	700	850	0.57kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	4xGN 1/1-100	1.75 m³	
7919.37NTV.A4	TAG 370 NTV	ELEC	1880	700	850	0.88kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	4xGN 1/1-100	2.59 m³	

NTV: Air ventilated refrigeration at regular temperature . /
NTV: Охлаждение с воздушной вентиляцией при нормальной температуре.

Ambient temperature: +32.2 C°
Температура окружающей среды: +32,2°C.

Relative humidity: %65
Относительная влажность: 65%.

Wooden Decorated Cutlery Counter
Нейтральный модуль для столовых приборов с деревянной отделкой

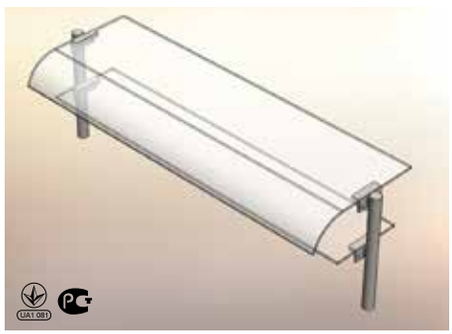
Нейтральный модуль для столовых приборов с деревянной отделкой

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м3	PRICE Цена
7912.07070.51	Neutral	700	700	850/1380	0.94 m3	
7912.08070.51	Neutral	800	700	850/1380	1.06 m3	
7912.10070.51	Neutral	1000	700	850/1380	1.3 m3	

GN containers are ordered seperately.
Гастроемкости заказываются отдельно

Curved glass serving shelf
Стеклянная сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м3	PRICE Цена
7897.12030.03	Neutral	1200	300	530	0.13 m3	
7897.14030.03	Neutral	1400	300	530	0.14 m3	
7897.15030.03	Neutral	1500	300	530	0.16 m3	
7897.16030.03	Neutral	1600	300	530	0.17 m3	
7897.19030.03	Neutral	1900	300	530	0.19 m3	
7897.24030.03	Neutral	2400	300	530	0.21 m3	



Double curved glass serving shelf
Двойная стеклянная сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м3	PRICE Цена
7897.12030.04	Neutral	1200	300	620	0.18 m3	
7897.14030.04	Neutral	1400	300	620	0.22 m3	
7897.15030.04	Neutral	1500	300	620	0.23 m3	
7897.16030.04	Neutral	1600	300	620	0.25 m3	
7897.19030.04	Neutral	1900	300	620	0.29 m3	
7897.24030.04	Neutral	2400	300	620	0.36 m3	

Serving shelf / Двойная сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м3	PRICE Цена
7897.12030.08	Neutral	1200	300	750	0.13 m3	
7897.14030.08	Neutral	1400	300	750	0.14 m3	
7897.15030.08	Neutral	1500	300	750	0.16 m3	
7897.16030.08	Neutral	1600	300	750	0.17 m3	
7897.19030.08	Neutral	1900	300	750	0.19 m3	
7897.24030.08	Neutral	2400	300	750	0.21 m3	

Single Upper Shelf
Сервисная полка

Single upper shelf / Сервисная полка

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м3	PRICE Цена
7897.12030.02	Neutral	1200	300	450	033 m3	
7897.14030.02	Neutral	1400	300	450	0.38 m3	
7897.15030.02	Neutral	1500	300	450	0.41 m3	
7897.16030.02	Neutral	1600	300	450	0.43 m3	
7897.19030.02	Neutral	1900	300	450	0.50 m3	
7897.24030.02	Neutral	2400	300	450	0.64 m3	

Tray Sliding Shelf
Направляющие для подносов

Tray sliding shelf / Направляющие для подносов

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	Объем, м3	PRICE Цена
7897.12030.05	Neutral	1200	300	0.08 m3	
7897.14030.05	Neutral	1400	300	0.10 m3	
7897.15030.05	Neutral	1500	300	0.11 m3	
7897.16030.05	Neutral	1600	300	0.12 m3	
7897.19030.05	Neutral	1900	300	0.14m3	
7897.24030.05	Neutral	2400	300	0.17m3	

Plinth for serving counter /
Плинтус для модулей линии раздачи

CODE / КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
7999.07015.80	Neutral	700	15	140	27,48 €
7999.08015.80	Neutral	800	15	140	30,33 €
7999.10015.80	Neutral	1000	15	140	36,03 €
7999.12015.80	Neutral	1200	15	140	41,76 €
7999.14015.80	Neutral	1400	15	140	47,46 €
7999.15015.80	Neutral	1500	15	140	50,31 €
7999.16015.80	Neutral	1600	15	140	53,16 €
7999.19015.80	Neutral	1900	15	140	61,74 €
7999.24015.80	Neutral	2400	15	140	75,99 €

PROFESSIONAL 900 SERIES
СЕРИЯ 900

700 SERIES
СЕРИЯ 700

SNACK 650 SERIES
СЕРИЯ SNACK 650

OTHER COOKING UNITS
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРОЧЕЕ

DONER GRILL MACHINE
УСТАНОВКИ ГРИЛЬ-ШАУРМА

PREPARATION MACHINES
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

COLD UNITS
ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

DISHWASHERS & VEGETABLE WASHERS
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ И ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

KITCHEN AND SERVICE TROLLEYS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SERVING COUNTERS
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ КУХНИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

SINK UNITS AND W0RKING BENCHES
МОЙКИ И РАБОЧИЕ СТОЛЫ

Wall mounted, knee operated hand washing sink
Мойка пристенного типа, включение воды коленом

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	WATER INLET Впускное отверстие для воды	PRICE Цена
7759.50393.90 with mechanism/с механизмом	500	390	230	Single / ОДНО	
7759.50393.91 with mechanism/с механизмом	500	390	230	Hot-Cold / ГОРЯЧАЯ-ХОЛОДНАЯ	
7759.50393.92 without mechanism/без механизма	500	390	230		

Wall mounted hand washing sink / Мойка пристенного типа

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	WATER INLET Впускное отверстие для воды	PRICE Цена
7759.50392.90	500	390	290	Single / ОДНО	

Wall mounted, knee operated hand washing sink
Мойка пристенного типа, включение воды коленом

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/В	WATER INLET Впускное отверстие для воды	PRICE Цена
7759.40332.30 without mechanism/без механизма	400	330	230	-	
7759.40332.31 with mechanism/с механизмом	400	330	230	Single / ОДНО	
7759.40332.35 with mechanism/с механизмом	400	330	230	Hot-Cold / ГОРЯЧАЯ-ХОЛОДНАЯ	

Wall mounted hand washing sink /
Пристенная раковина для мытья рук (рукомойник)

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0759.04031.00	400	310	140	

Wall mounted hand washing sink /
Пристенная раковина для мытья рук (рукомойник)

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0759.40311.31	400	310	190	

Janitorial sink unit (Mop Sink) / Мойка для уборочных работ

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WATER ENTRANCE Впускное отверстие для воды	PRICE Цена
7759.50709.10	500	700	900	Single / ОДНО	

Janitorial sink unit (Mop Sink) / Мойка для уборочных работ

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	WATER ENTRANCE Впускное отверстие для воды	PRICE Цена
7759.50709.00	500	700	900	Single / ОДНО	

Rectangular bowl / Прямоугольная раковина

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0753.35402.10	355	405	190	

Rectangular bowl / Прямоугольная раковина

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0753.03436.08	345	375	140	

Rectangular bowl / Прямоугольная раковина

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0753.40402.10	400	400	250	
0753.40403.10	400	400	300	
0753.45452.10	450	450	250	
0753.45453.10	450	450	300	
0753.40502.10	400	500	250	
0753.40503.10	400	500	300	
0753.45602.10	450	600	250	
0753.45603.10	450	600	300	

Rectangular bowl / Прямоугольная раковина

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0753.50502.10	500	500	250	
0753.50503.10	500	500	300	
0753.50602.10	500	600	250	
0753.50603.10	500	600	300	
0753.60602.10	600	600	250	
0753.60603.10	600	600	300	
0753.70702.10	700	700	250	
0753.70703.10	700	700	300	

Round sink bowl / Круглая раковина

CODE / КОД	Q	PRICE Цена
0753.00023.09	230	
0753.00026.09	260	
0753.00029.09	290	
0753.00038.09	380	

Round sink bowl / Круглая раковина

CODE / КОД	Q	H/B	PRICE Цена
0753.03818.10	380	180	
0753.04018.10	400	180	

Vanity sink / Туалетная раковина

CODE / КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
0753.01719.07	430	480	130	

Single bowl left drainer sink /
Столешница одногнёздная, сушка слева

	BOWL/ ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.106A0.11	1000	600	
A	400	400	250	0754.126A0.11	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.11	1400	600	
C	500	500	300	0754.107C0.11	1000	700	
C	500	500	300	0754.127C0.11	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.11	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.11	1400	700	

Single bowl sink / Столешница одногнёздная

	BOWL/ ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.056A0.01	500	600	
A	400	400	250	0754.066A0.01	600	600	
E	500	400	250	0754.066E0.01	600	600	
E	500	400	250	0754.076E0.01	700	600	
B	400	500	250	0754.057B0.01	500	700	
B	400	500	250	0754.067B0.01	600	700	
C	500	500	300	0754.067C0.01	600	700	
C	500	500	300	0754.077C0.01	700	700	
D	600	500	300	0754.087D0.01	800	700	

Single bowl right drainer sink /
Столешница одногнёздная, сушка справа

	BOWL/ ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.106A0.15	1000	600	
A	400	400	250	0754.126A0.15	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.15	1400	600	
C	500	500	300	0754.107C0.15	1000	700	
C	500	500	300	0754.127C0.15	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.15	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.15	1400	700	

Single bowl double drainer sink
Столешница одногнёздная (посередине), две сушки

	BOWL/ ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.126A0.13	1200	600	
A	400	400	250	0754.146A0.13	1400	600	
A	400	400	250	0754.166A0.13	1600	600	
C	500	500	300	0754.147C0.13	1400	700	
C	500	500	300	0754.167C0.13	1600	700	

Double bowl right drainer sink /
Столешница двугнёздная, сушка справа

	BOWL/ ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/B		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.146A0.25	1400	600	
A	400	400	250	0754.156A0.25	1500	600	
A	400	400	250	0754.166A0.25	1600	600	
E	500	400	250	0754.166E0.25	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.25	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.25	1900	600	
B	400	500	250	0754.157B0.25	1500	700	
B	400	500	250	0754.167B0.25	1600	700	
C	500	500	300	0754.167C0.25	1600	700	
C	500	500	300	0754.187C0.25	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.25	1900	700	
D	600	500	300	0754.197D0.25	1900	700	
C	500	500	300	0754.207C0.25	2000	700	
D	600	500	300	0754.217D0.25	2100	700	

Double bowl left drainer sink /
Столешница двугнёздная, сушка слева

	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/B		L / Д	W / Ш	
A	400	400	250	0754.146A0.21	1400	600	
A	400	400	250	0754.156A0.21	1500	600	
A	400	400	250	0754.166A0.21	1600	600	
E	500	400	250	0754.166E0.21	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.21	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.21	1900	600	
B	400	500	250	0754.157B0.21	1500	700	
B	400	500	250	0754.167B0.21	1600	700	
C	500	500	300	0754.167C0.21	1600	700	
C	500	500	300	0754.187C0.21	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.21	1900	700	
D	600	500	300	0754.197D0.21	1900	700	
D	600	500	300	0754.217D0.21	2100	700	

Double bowl sink / Столешница двугнёздная

	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H		L/Д	W/Ш	
E	500	400	250	0754.126E0.27	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.27	1400	600	
C	500	500	300	0754.127C0.27	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.27	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.27	1400	700	

Double bowl double drainer sink / Столешница двухнёздная (посередине), две сушки

	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.166A0.23	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.23	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.23	1900	600	
E	500	400	250	0754.246E0.23	2400	600	
C	500	500	300	0754.187C0.23	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.23	1900	700	
C	500	500	300	0754.207C0.23	2000	700	
D	600	500	300	0754.247D0.23	2400	700	

Three bowls sink / Столешница трёхгнёздная

	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.166A0.35	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.35	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.35	1900	600	
C	500	500	300	0754.187C0.35	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.35	1900	700	

Three bowls left drainer sink / Столешница трёхгнёздная, сушка слева

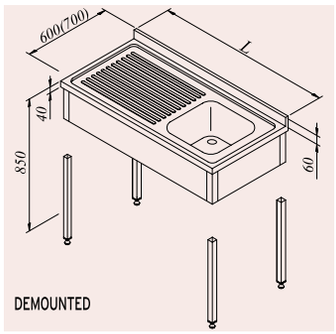
	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
E	500	400	250	0754.216E0.31	2100	600	

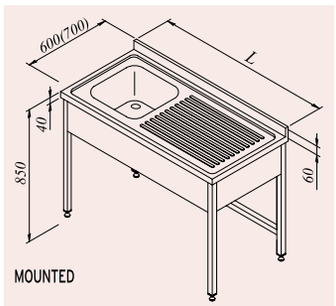
Three bowls right drainer sink / Столешница трёхгнёздная, сушка справа

	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
C	500	500	300	0754.247C0.33	2400	700	

Four bowls sink / Столешница четырёхгнёздная

	BOWL / ЧАША			CODE / КОД	EXTERNAL DIMENSIONS Внешние размеры		PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/В		L/Д	W/Ш	
A	400	400	250	0754.196A0.41	1900	600	

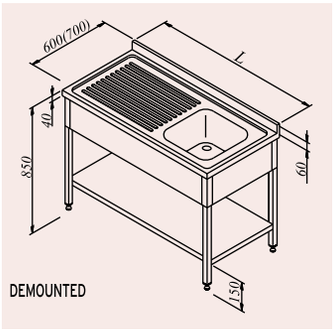


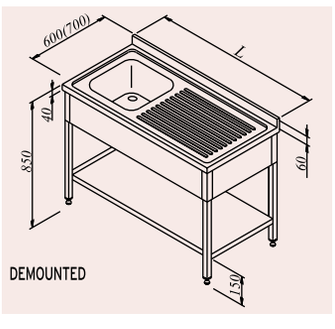


Single bowl, single drainer sink unit with fascia

Мойка одногнездная, с сушкой, обвязкой и юбкой

BOWL/Чаша				LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.106A5.11	7754.106A5.11	7758.106A5.15	7754.106A5.15	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³	
A	400	400	250	7758.126A5.11	7754.126A5.11	7758.126A5.15	7754.126A5.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E5.11	7754.146E5.11	7758.146E5.15	7754.146E5.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.107C5.11	7754.107C5.11	7758.107C5.15	7754.107C5.15	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³	
C	500	500	300	7758.127C5.11	7754.127C5.11	7758.127C5.15	7754.127C5.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.11	7754.147C5.11	7758.147C5.15	7754.147C5.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D5.11	7754.147D5.11	7758.147D5.15	7754.147D5.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	

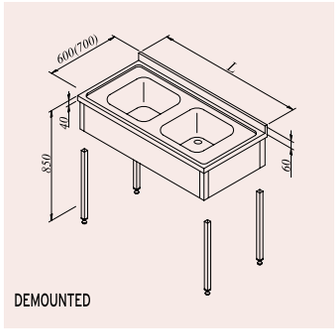


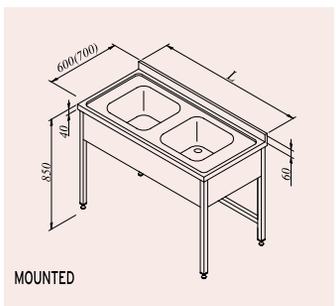


Single bowl, single drainer sink unit with under shelf and fascia

Мойка одногнездная, с сушкой, с полкой и юбкой

BOWL/Чаша				LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.106A8.11	7754.106A8.11	7758.106A8.15	7754.106A8.15	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³	
A	400	400	250	7758.126A8.11	7754.126A8.11	7758.126A8.15	7754.126A8.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E8.11	7754.146E8.11	7758.146E8.15	7754.146E8.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.107C8.11	7754.107C8.11	7758.107C8.15	7754.107C8.15	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³	
C	500	500	300	7758.127C8.11	7754.127C8.11	7758.127C8.15	7754.127C8.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.11	7754.147C8.11	7758.147C8.15	7754.147C8.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D8.11	7754.147D8.11	7758.147D8.15	7754.147D8.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	

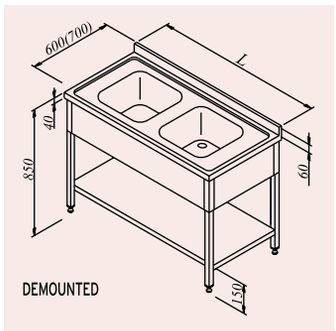




Double bowl sink unit with fascia

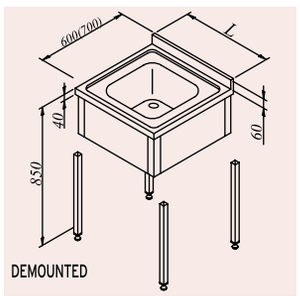
Мойка двугнездная, с обвязкой и юбкой

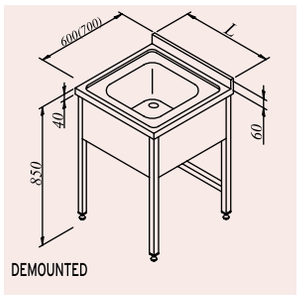
BOWL/Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B								
E	500	400	250	7758.126E5.27	7754.126E5.27	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E5.27	7754.146E5.27	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.127C5.27	7754.127C5.27	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.27	7754.147C5.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D5.27	7754.147D5.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	



Double bowl sink unit with under shelf and fascia
Мойка двугнездная, с полкой и юбкой

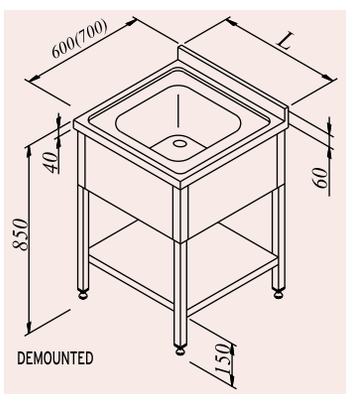
	BOWL/Чаша			CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/B								
E	500	400	250	7758.126E8.27	7754.126E8.27	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E8.27	7754.146E8.27	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.127C8.27	7754.127C8.27	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.27	7754.147C8.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D8.27	7754.147D8.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	





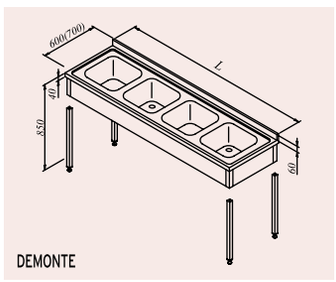
Single bowl sink unit with fascia
Мойка одногнездная, с сушкой, с полкой и юбкой

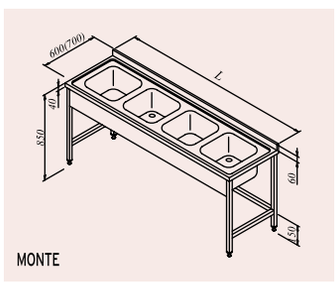
	BOWL/Чаша			CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.056A5.01	7754.056A5.01	500	600	850	0.31 m³	0.12 m³	
A	400	400	250	7758.066A5.01	7754.066A5.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.066E5.01	7754.066E5.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.076E5.01	7754.076E5.01	700	600	850	0.43 m³	0.18 m³	
B	400	500	250	7758.057B5.01	7754.057B5.01	500	700	850	0.36 m³	0.14 m³	
B	400	500	250	7758.067B5.01	7754.067B5.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.067C5.01	7754.067C5.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.077C5.01	7754.077C5.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.077D5.01	7754.077D5.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.087D5.01	7754.087D5.01	800	700	850	0.57 m³	0.24 m³	



Single bowl sink unit with under shelf and fascia
Мойка двугнездная, с обвязкой и юбкой

	BOWL/Чаша			CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена
	L/Д	W/Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.056A8.01	7754.056A8.01	500	600	850	0.31 m³	0.12 m³	
A	400	400	250	7758.066A8.01	7754.066A8.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.066E8.01	7754.066E8.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.076E8.01	7754.076E8.01	700	600	850	0.43 m³	0.18 m³	
B	400	500	250	7758.057B8.01	7754.057B8.01	500	700	850	0.36 m³	0.14 m³	
B	400	500	250	7758.067B8.01	7754.067B8.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.067C8.01	7754.067C8.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.077C8.01	7754.077C8.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.077D8.01	7754.077D8.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.087D8.01	7754.087D8.01	800	700	850	0.57 m³	0.24 m³	

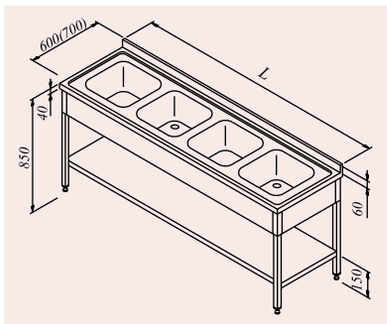




Four bowls sink unit with fascia / Мойка четырехгнездная, с юбкой

Мойка четырехгнездная, с юбкой

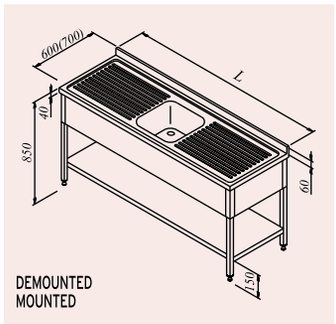
BOWL/ Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена
	L/Д	Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.196A5.41	7754.196A5.41	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
A	400	400	250	7758.216A5.41	7754.216A5.41	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E5.41	7754.246E5.41	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	



Four bowls sink unit with under shelf and fascia

Мойка четырехгнездная, с юбкой и полкой

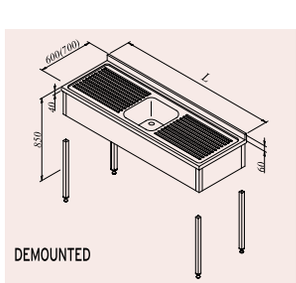
BOWL/ Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена
	L/Д	Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.196A8.41	7754.196A8.41	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
A	400	400	250	7758.216A8.41	7754.216A8.41	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E8.41	7754.246E8.41	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	

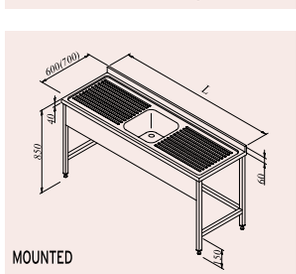


Single bowl, double drainer sink unit with under shelf and fascia

Мойка одногнездная(раковина по центру), с полкой и юбкой

BOWL/ Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена
	L/Д	Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.126A8.13	7754.126A8.13	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
A	400	400	250	7758.146A8.13	7754.146A8.13	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.166A8.13	7754.166A8.13	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.13	7754.147C8.13	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
C	500	500	300	7758.167C8.13	7754.167C8.13	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	

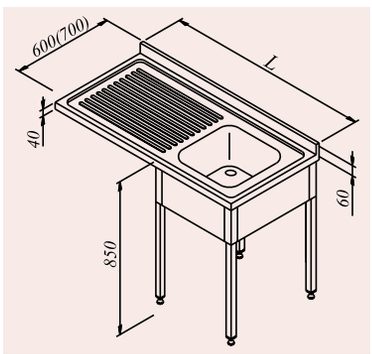


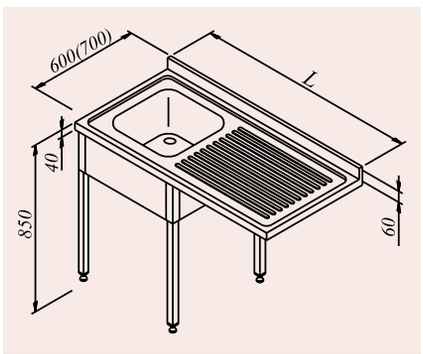


Single bowl, double drainer sink unit with fascia

Мойка одногнездная (раковина по центру), с юбкой и обвязкой

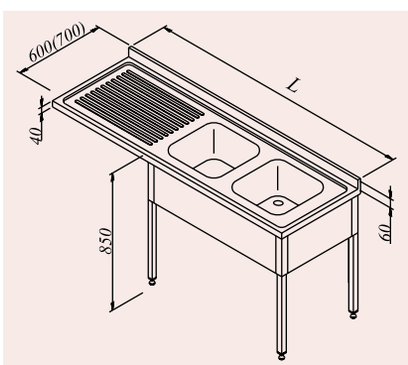
BOWL/ Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³	PRICE Цена
	L/Д	Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.126A5.13	7754.126A5.13	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
A	400	400	250	7758.146A5.13	7754.146A5.13	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.166A5.13	7754.166A5.13	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.13	7754.147C5.13	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
C	500	500	300	7758.167C5.13	7754.167C5.13	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	

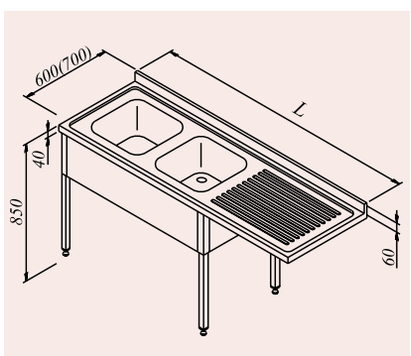




Single bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square leg)
Мойка одногнездная с сушкой для посудомоечной машины (квадратные ножки)

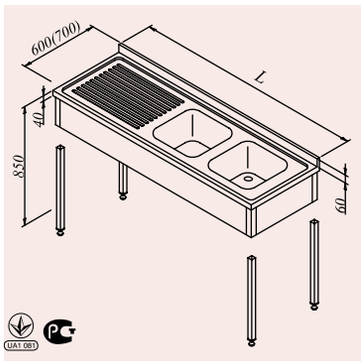
BOWL/Чаша				LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/ Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/ Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.126AB.11	7754.126AB.11	7758.126AB.15	7754.126AB.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146EB.11	7754.146EB.11	7758.146EB.15	7754.146EB.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.127CB.11	7754.127CB.11	7758.127CB.15	7754.127CB.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147CB.1	7754.147CB.11	7758.147CB.15	7754.147CB.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	





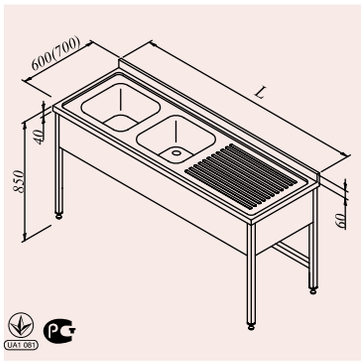
double bowl, single drainer sink unit for dishwashing machine (square leg) /
Мойка двухгнездная с сушкой для посудомоечной машины (квадратные ножки)

BOWL/Чаша				LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/ Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/ Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.166AB.21	7754.166AB.21	7758.166AB.25	7754.166AB.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186EB.21	7754.186EB.21	7758.186EB.25	7754.186EB.25	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196EB.21	7754.196EB.21	7758.196EB.25	7754.196EB.25	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187CB.21	7754.187CB.21	7758.187CB.25	7754.187CB.25	1800	700	850	1.25 m³	0.52m³	
C	500	500	300	7758.197CB.21	7754.197CB.21	7758.197CB.25	7754.197CB.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.207CB.21	7754.207CB.21	7758.207CB.25	7754.207CB.25	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	



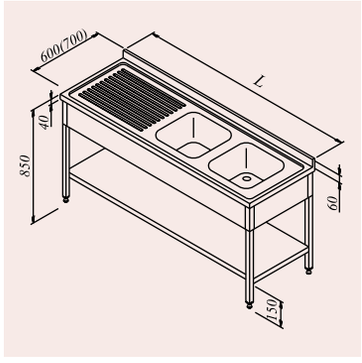
Double bowl, single drainer sink unit with fascia
Мойка двухгнездная с сушкой, обвязкой и юбкой

	BOWL/Чаша			LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.146A5.21	7754.146A5.21	7758.146A5.25	7754.146A5.25	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.156A5.21	7754.156A5.21	7758.156A5.25	7754.156A5.25	1500	600	850	0.91 m³	0.35 m³	
A	400	400	250	7758.166A5.21	7754.166A5.21	7758.166A5.25	7754.166A5.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.166E5.21	7754.166E5.21	7758.166E5.25	7754.166E5.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E5.21	7754.186E5.21	7758.186E5.25	7754.186E5.25	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E5.21	7754.196E5.21	7758.196E5.25	7754.196E5.25	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	

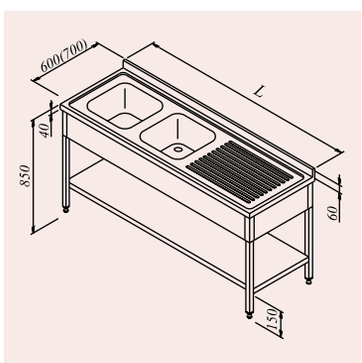


B	400	500	250	7758.157B5.21	7754.157B5.21	7758.157B5.25	7754.157B5.25	1500	700	850	1.05 m³	0.40 m³	
B	400	500	250	7758.167B5.21	7754.167B5.21	7758.167B5.25	7754.167B5.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.167C5.21	7754.167C5.21	7758.167C5.25	7754.167C5.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.187C5.21	7754.187C5.21	7758.187C5.25	7754.187C5.25	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C5.21	7754.197C5.21	7758.197C5.25	7754.197C5.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
D	600	500	300	7758.197D5.21	7754.197D5.21	7758.197D5.25	7754.197D5.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.207C5.21	7754.207C5.21	7758.207C5.25	7754.207C5.25	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	
D	600	500	300	7758.217D5.21	7754.217D5.21	7758.217D5.25	7754.217D5.25	2100	700	850	1.46 m³	0.61 m³	

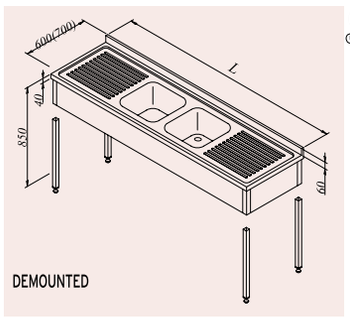
Double bowl, single drainer sink unit with under shelf and fascia
Мойка двухгнездная с сушкой, полкой и юбкой

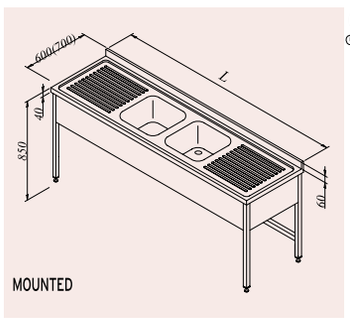


	BOWL/Чаша			LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.146A8.21	7754.146A8.21	7758.146A8.25	7754.146A8.25	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.156A8.21	7754.156A8.21	7758.156A8.25	7754.156A8.25	1500	600	850	0.91m³	0.35 m³	
A	400	400	250	7758.166A8.21	7754.166A8.21	7758.166A8.25	7754.166A8.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.166E8.21	7754.166E8.21	7758.166E8.25	7754.166E8.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E8.21	7754.186E8.21	7758.186E8.25	7754.186E8.25	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E8.21	7754.196E8.21	7758.196E8.25	7754.196E8.25	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	



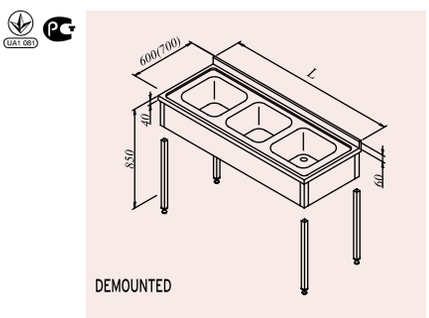
B	400	500	250	7758.157B8.21	7754.157B8.21	7758.157B8.25	7754.157B8.25	1500	700	850	1.05 m³	0.40 m³	
B	400	500	250	7758.167B8.21	7754.167B8.21	7758.167B8.25	7754.167B8.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.167C8.21	7754.167C8.21	7758.167C8.25	7754.167C8.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.187C8.21	7754.187C8.21	7758.187C8.25	7754.187C8.25	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C8.21	7754.197C8.21	7758.197C8.25	7754.197C8.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
D	600	500	300	7758.197D8.21	7754.197D8.21	7758.197D8.25	7754.197D8.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.207C8.21	7754.207C8.21	7758.207C8.25	7754.207C8.25	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	
D	600	500	300	7758.217D8.21	7754.217D8.21	7758.217D8.25	7754.217D8.25	2100	700	850	1.46 m³	0.61 m³	

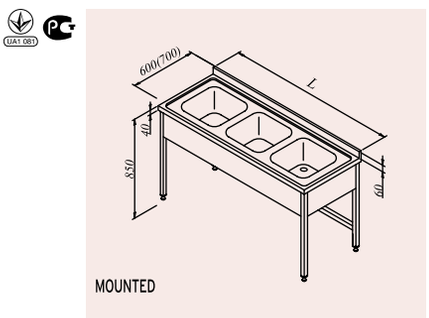




Double bowl, double drainer sink unit with fascia
Мойка двугнездная, две сушки, с обвязкой и юбкой

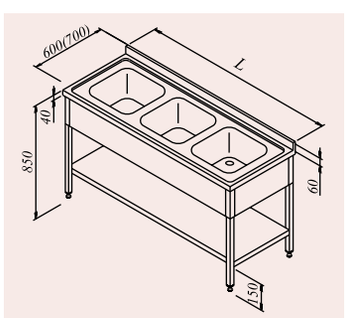
BOWL/Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/ Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)	
	L/Д	W/ Ш	H/B									
A	400	400	250	7758.166A5.23	7754.166A5.23	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³		4 legs
E	500	400	250	7758.186E5.23	7754.186E5.23	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³		4 legs
E	500	400	250	7758.196E5.23	7754.196E5.23	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³		4 legs
E	500	400	250	7758.216E5.23	7754.216E5.23	2100	600	850	1.24 m³	0.48 m³		6 legs
E	500	400	250	7758.246E5.23	7754.246E5.23	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³		6 legs
C	500	500	300	7758.187C5.23	7754.187C5.23	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³		4 legs
C	500	500	300	7758.197C5.23	7754.197C5.23	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³		4 legs
C	500	500	300	7758.207C5.23	7754.207C5.23	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³		4 legs
D	600	500	300	7758.247D5.23	7754.247D5.23	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³		6 legs





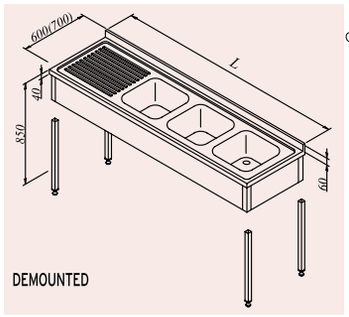
Three bowls sinks with fascia / Мойка трехгнездная с юбкой

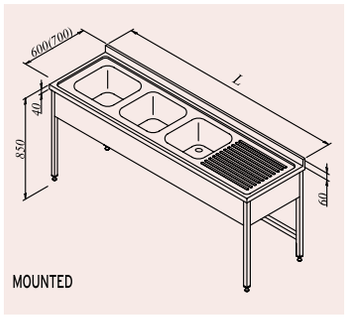
BOWL/Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/ Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/ Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.166A5.35	7754.166A5.35	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E5.35	7754.186E5.35	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E5.35	7754.196E5.35	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187C5.35	7754.187C5.35	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C5.35	7754.197C5.35	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	



Three bowls sink unit with under shelf and fascia
Мойка трехгнездная, с полкой и юбкой

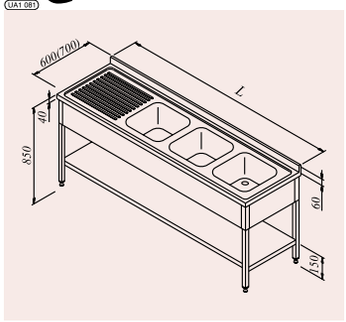
BOWL/Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/ КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/ Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/ Ш	H/B								
A	400	400	250	7758.166A8.35	7754.166A8.35	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E8.35	7754.186E8.35	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E8.35	7754.196E8.35	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187C8.35	7754.187C8.35	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C8.35	7754.197C8.35	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	





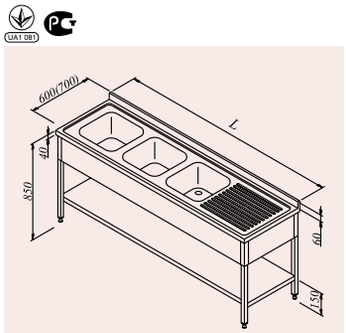
Three bowls, single drainer sink unit with fascia
Мойка трехгнездная, с сушкой, обвязкой и юбкой

BOWL/Чаша				LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.196A5.31	7754.196A5.31	7758.196A5.33	7754.196A5.33	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
E	500	400	250	7758.216E5.31	7754.216E5.31	7758.216E5.33	7754.216E5.33	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E5.31	7754.246E5.31	7758.246E5.33	7754.246E5.33	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.247C5.31	7754.247C5.31	7758.247C5.33	7754.247C5.33	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	



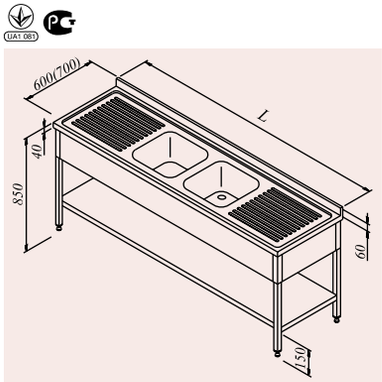
Three bowls, single drainer sink unit with under shelf and fascia
Мойка трехгнездная, с сушкой, полкой и юбкой

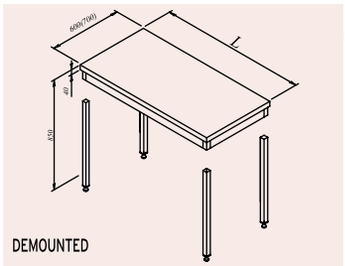
BOWL/Чаша				LEFT SINGLE DRAINER Сушка слева		RIGHT SINGLE DRAINER Сушка справа		L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)
	L/Д	W/Ш	H/B	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	CODE/КОД	DEMOUNTED CODE/КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ						
A	400	400	250	7758.196A8.31	7754.196A8.31	7758.196A8.33	7754.196A8.33	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
E	500	400	250	7758.216E8.31	7754.216E8.31	7758.216E8.33	7754.216E8.33	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E8.31	7754.246E8.31	7758.246E8.33	7754.246E8.33	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.247C8.31	7754.247C8.31	7758.247C8.33	7754.247C8.33	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	

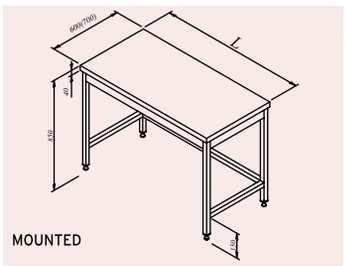


Double bowl, double drainer sink unit with under shelf and fascia
Мойка двугнездная, две сушки, с полкой и юбкой

BOWL/Чаша				CODE/КОД	DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде	PRICE Цена (€)	
	L/Д	W/Ш	H/B									
A	400	400	250	7758.166A8.23	7754.166A8.23	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³		4 legs
E	500	400	250	7758.186E8.23	7754.186E8.23	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³		4 legs
E	500	400	250	7758.196E8.23	7754.196E8.23	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³		4 legs
E	500	400	250	7758.216E8.23	7754.216E8.23	2100	600	850	1.24 m³	0.48 m³		6 legs
E	500	400	250	7758.246E8.23	7754.246E8.23	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³		6 legs
C	500	500	300	7758.187C8.23	7754.187C8.23	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³		4 legs
C	500	500	300	7758.197C8.23	7754.197C8.23	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³		4 legs
C	500	500	300	7758.207C8.23	7754.207C8.23	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³		4 legs
D	600	500	300	7758.247D8.23	7754.247D8.23	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³		6 legs





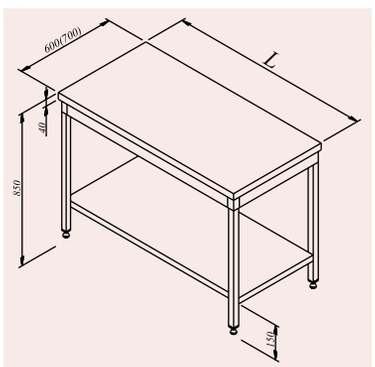


Working bench without shelf
Стол рабочий с обвязкой, без борта

DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/В	PRICE Цена
7911.06060.84	600	600	850	
7911.09060.84	900	600	850	
7911.10060.84	1000	600	850	
7911.12060.84	1200	600	850	
7911.14060.84	1400	600	850	
7911.16060.84	1600	600	850	
7911.19060.84	1900	600	850	
7911.06070.84	600	700	850	
7911.09070.84	900	700	850	
7911.10070.84	1000	700	850	
7911.12070.84	1200	700	850	
7911.14070.84	1400	700	850	
7911.16070.84	1600	700	850	
7911.19070.84	1900	700	850	

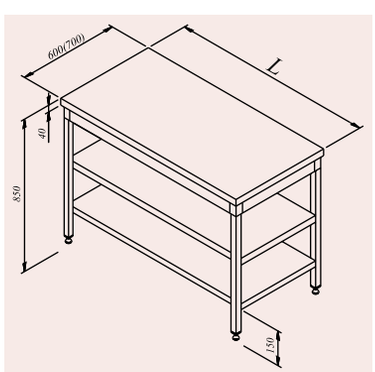
Working bench without shelf
Стол рабочий с полкой, без борта

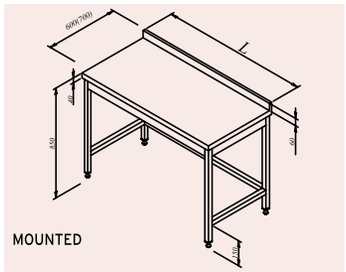
DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/В	PRICE Цена
7911.06060.85	600	600	850	
7911.09060.85	900	600	850	
7911.10060.85	1000	600	850	
7911.12060.85	1200	600	850	
7911.14060.85	1400	600	850	
7911.16060.85	1600	600	850	
7911.19060.85	1900	600	850	
7911.06070.85	600	700	850	
7911.09070.85	900	700	850	
7911.10070.85	1000	700	850	
7911.12070.85	1200	700	850	
7911.14070.85	1400	700	850	
7911.16070.85	1600	700	850	
7911.19070.85	1900	700	850	

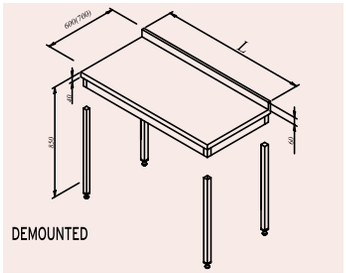


Working bench with double shelf
Стол рабочий с 2-мя полками, без борта

DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	L/Д	W/Ш	H/В	PRICE Цена
7911.06060.79	600	600	850	
7911.09060.79	900	600	850	
7911.10060.79	1000	600	850	
7911.12060.79	1200	600	850	
7911.14060.79	1400	600	850	
7911.16060.79	1600	600	850	
7911.19060.79	1900	600	850	
7911.06070.79	600	700	850	
7911.09070.79	900	700	850	
7911.10070.79	1000	700	850	
7911.12070.79	1200	700	850	
7911.14070.79	1400	700	850	
7911.16070.79	1600	700	850	
7911.19070.79	1900	700	850	





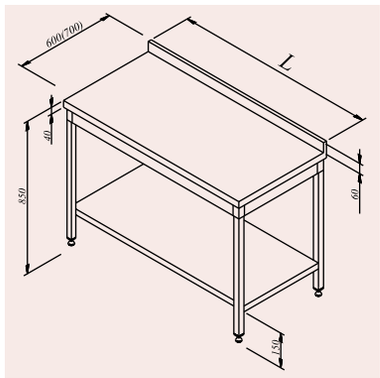


Working bench without shelf
Стол рабочий с бортом и обвязкой

DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	PRICE Цена	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде
7911.06060.83		600	600	850	0.36 m³	0.08 m³
7911.09060.83		900	600	850	0.07 m³	0.12 m³
7911.10060.83		1000	600	850	0.08 m³	0.14 m³
7911.12060.83		1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³
7911.14060.83		1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³
7911.16060.83		1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³
7911.19060.83		1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³
7911.06070.83		600	700	850	0.42 m³	0.08 m³
7911.09070.83		900	700	850	0.46 m³	0.11 m³
7911.10070.83		1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³
7911.12070.83		1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³
7911.14070.83		1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³
7911.16070.83		1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³
7911.19070.83		1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³

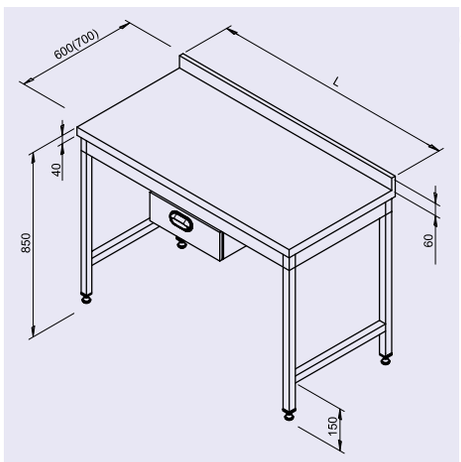
Working bench with under shelf
Стол рабочий с бортом и полкой

DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	PRICE Цена	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде
7911.06060.81		600	600	850	0.36 m³	0.08 m³
7911.09060.81		900	600	850	0.07 m³	0.16 m³
7911.10060.81		1000	600	850	0.08 m³	0.17 m³
7911.12060.81		1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³
7911.14060.81		1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³
7911.16060.81		1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³
7911.19060.81		1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³
7911.06070.81		600	700	850	0.42 m³	0.08 m³
7911.09070.81		900	700	850	0.46 m³	0.11 m³
7911.10070.81		1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³
7911.12070.81		1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³
7911.14070.81		1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³
7911.16070.81		1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³
7911.19070.81		1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³



Working bench with double shelf
Стол рабочий с бортом и 2-мя полками

DEMOUNTED CODE КОД В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ	PRICE Цена	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	Объем, м³, в разобр. виде
7911.06060.82		600	600	850	0.36 m³	0.08 m³
7911.09060.82		900	600	850	0.07 m³	0.16 m³
7911.10060.82		1000	600	850	0.08 m³	0.17 m³
7911.12060.82		1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³
7911.14060.82		1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³
7911.16060.82		1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³
7911.19060.82		1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³
7911.06070.82		600	700	850	0.42 m³	0.08 m³
7911.09070.82		900	700	850	0.46 m³	0.11 m³
7911.10070.82		1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³
7911.12070.82		1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³
7911.14070.82		1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³
7911.16070.82		1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³
7911.19070.82		1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³

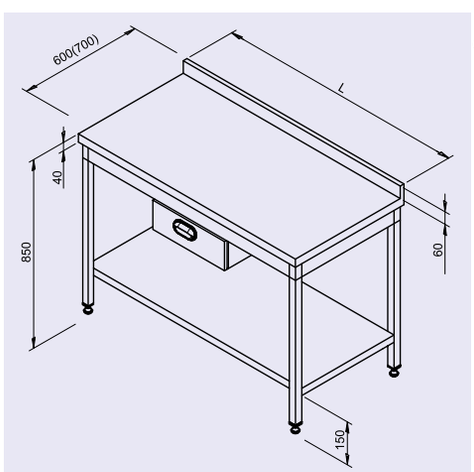


Working bench with drawer and under shelf
Стол рабочий с бортом, полкой и выдвижным ящиком

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена (€)
7911.12060.28	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.28	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.28	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.28	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.28	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.28	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.28	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.28	1900	700	850	1.32 m³	

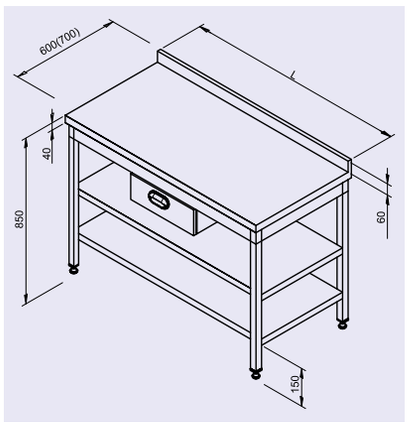
Drawer for working bench / Выдвижной ящик для рабочего стола

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена (€)
7999.37574.51	370	572	140		



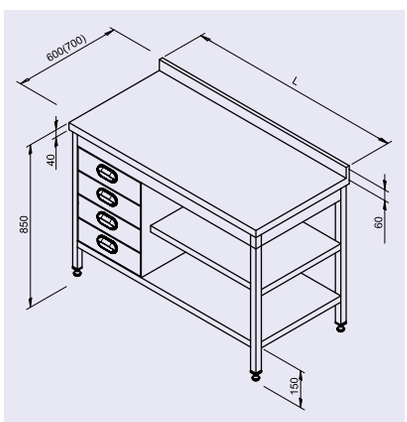
Working bench with drawer
Стол рабочий с бортом, выдвижным ящиком и обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена (€)
7911.12060.20	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.20	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.20	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.20	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.20	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.20	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.20	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.20	1900	700	850	1.32 m³	



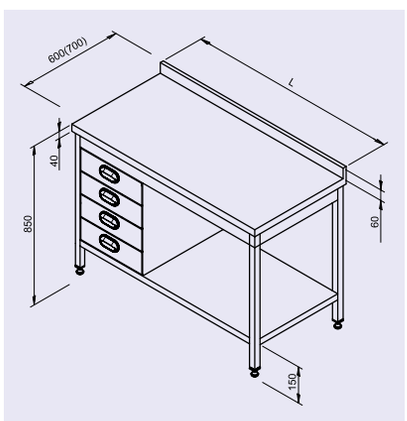
Working bench with drawer and double shelf
Стол рабочий с бортом, выдвижным ящиком и 2-мя полками

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.24	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.24	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.24	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.24	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.24	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.24	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.24	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.24	1900	700	850	1.32 m³	



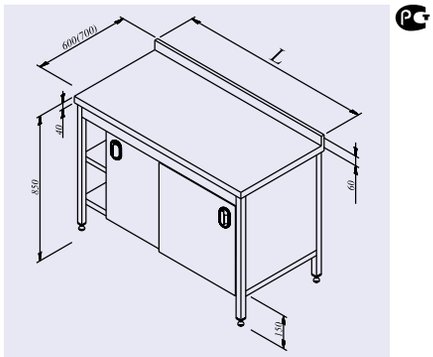
Working bench with four drawers and double shelf
Стол рабочий с бортом, группой выдвижных ящиков и 2-мя полками

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.44	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.44	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.44	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.44	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.44	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.44	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.44	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.44	1900	700	850	1.32 m³	



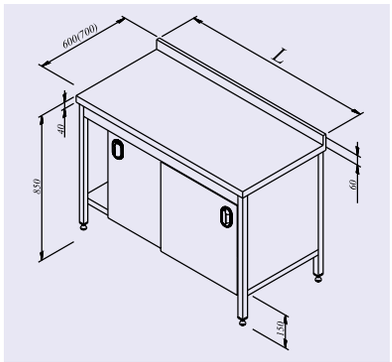
Working bench with four drawers, under shelf
Стол рабочий с бортом, полкой и группой выдвижных ящиков

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.48	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.48	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.48	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.48	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.48	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.48	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.48	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.48	1900	700	850	1.32 m³	



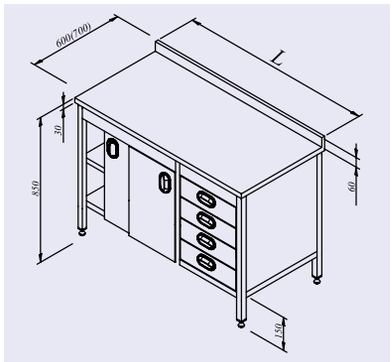
Working bench with cupboard and shelf
Стол рабочий со шкафом, бортом и 2-мя полками

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.13	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.13	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.13	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.13	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.13	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.13	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.13	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.13	1900	700	850	1.32 m³	



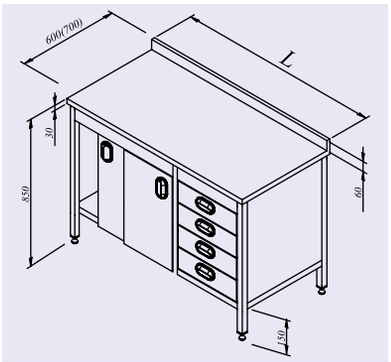
Working bench with cupboard
Стол рабочий со шкафом, бортом и полкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.12	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.12	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.12	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.12	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.12	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.12	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.12	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.12	1900	700	850	1.32 m³	



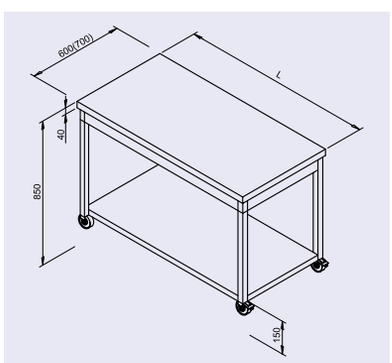
Working bench with four drawers, cupboard and shelf
Стол рабочий со шкафом, бортом, 2-мя полками и группой выдвижных ящиков

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.56	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.56	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.56	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.56	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.56	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.56	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.56	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.56	1900	700	850	1.32 m³	



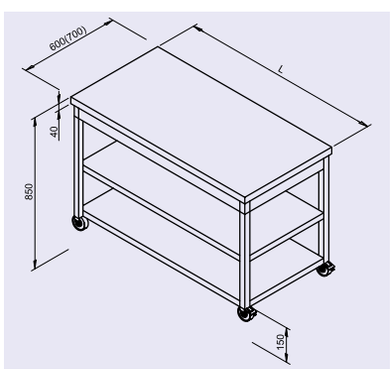
Working bench with group drawers and cupboard
Стол рабочий со шкафом, бортом, полкой и группой выдвижных ящиков

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.52	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.52	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.52	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.52	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.52	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.52	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.52	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.52	1900	700	850	1.32 m³	



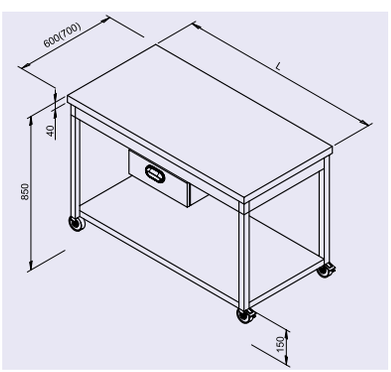
Mobile bench with shelf
Стол рабочий с полкой, без борта, передвижной

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.15	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.15	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.15	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.15	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.15	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.15	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.15	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.15	1900	700	850	1.32 m³	



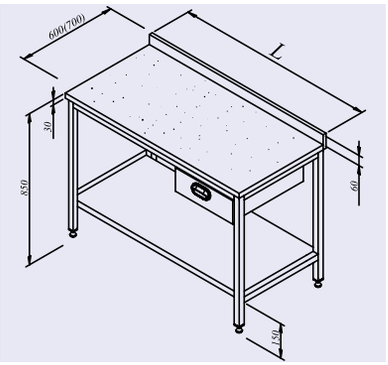
Mobile bench with double shelves
Стол рабочий с 2-мя полками, без борта, передвижной

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.14	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.14	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.14	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.14	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.14	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.14	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.14	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.14	1900	700	850	1.32 m³	



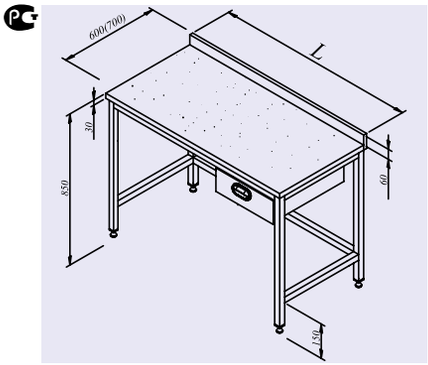
Mobile bench with drawer and shelf
Стол рабочий с полкой и выдвижным ящиком, без борта, передвижной

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.35	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.35	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.35	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.35	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.35	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.35	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.35	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.35	1900	700	850	1.32 m³	



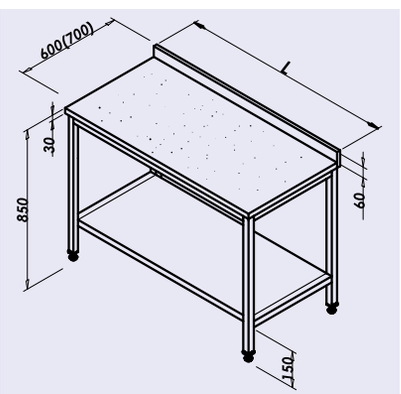
Working bench with marble top and drawer
Стол рабочий с мраморной столешницей, бортом, полкой и выдвижным ящиком

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12070.30	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.30	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.30	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.30	1900	700	850	1.32 m³	
7911.12080.30	1200	800	850	0.95 m³	
7911.14080.30	1400	800	850	1.10 m³	
7911.16080.30	1600	800	850	1.26 m³	
7911.19080.30	1900	800	850	1.50 m³	



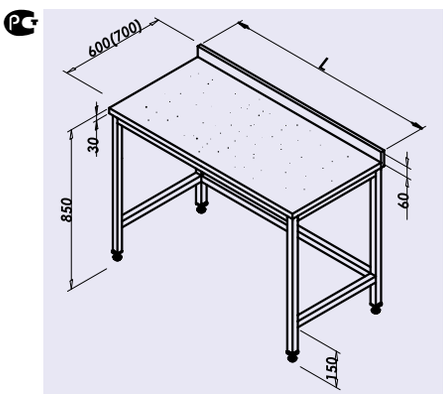
Working bench with marble top and drawer
Стол рабочий с мраморной столешницей, бортом, выдвижным ящиком и обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12070.22	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.22	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.22	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.22	1900	700	850	1.32 m³	
7911.12080.22	1200	800	850	0.95 m³	
7911.14080.22	1400	800	850	1.10 m³	
7911.16080.22	1600	800	850	1.26 m³	
7911.19080.22	1900	800	850	1.50 m³	



Working bench with marble top and shelf
Стол рабочий с мраморной столешницей, бортом и полкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12070.30M	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.30M	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.30M	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.30M	1900	700	850	1.32 m³	
7911.12080.30M	1200	800	850	0.95 m³	
7911.14080.30M	1400	800	850	1.10 m³	
7911.16080.30M	1600	800	850	1.26 m³	
7911.19080.30M	1900	800	850	1.50 m³	



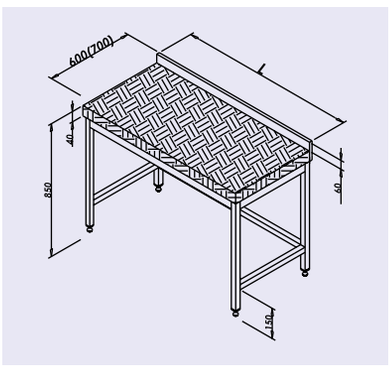
Working bench with marble top
Стол рабочий с мраморной столешницей, бортом и обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12070.22M	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.22M	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.22M	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.22M	1900	700	850	1.32 m³	
7911.12080.22M	1200	800	850	0.95 m³	
7911.14080.22M	1400	800	850	1.10 m³	
7911.16080.22M	1600	800	850	1.26 m³	
7911.19080.22M	1900	800	850	1.50 m³	

Meat block with wooden top
Разрубочная колода с деревянной столешницей

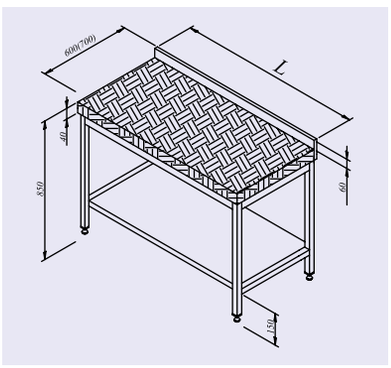
CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.05050.90	500	500	850	0.27 m³	
7911.06060.90	600	600	850	0.40 m³	
7911.06070.90	600	700	850	0.44 m³	
7911.07070.90	700	700	850	0.50 m³	

Wooden height 100 mm.



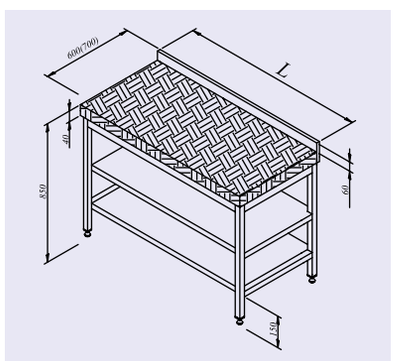
Working bench with wooden top
Стол рабочий с деревянной столешницей, бортом и обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.21A	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.21A	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.21A	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.21A	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.21A	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.21A	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.21A	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.21A	1900	700	850	1.32 m³	



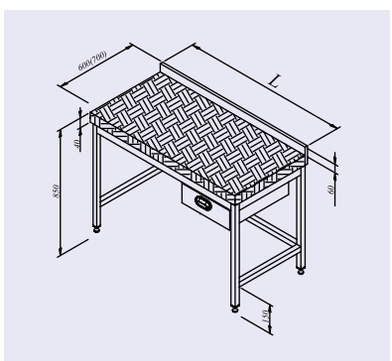
Working bench with wooden top and shelf
Стол рабочий с деревянной столешницей, бортом и полкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.09	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.09	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.09	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.09	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.09	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.09	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.09	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.09	1900	700	850	1.32 m³	



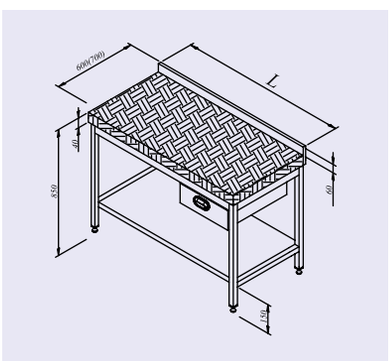
Working bench with wooden top and double shelf
Стол рабочий с деревянной столешницей, бортом, выдвижным ящиком и обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.04A	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.04A	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.04A	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.04A	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.04A	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.04A	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.04A	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.04A	1900	700	850	1.32 m³	



Working bench with wooden top and drawer
Стол с деревянной столешницей, бортом и двумя полками

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.21	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.21	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.21	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.21	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.21	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.21	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.21	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.21	1900	700	850	1.32 m³	

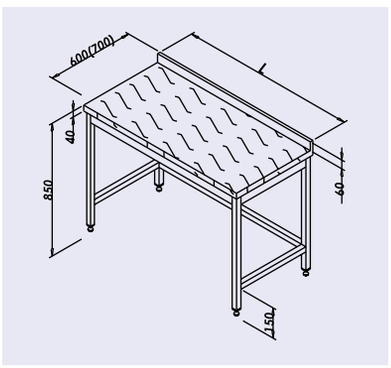


Working bench with wooden top, drawer and shelf
Стол рабочий с деревянной столешницей, бортом, полкой и выдвижным ящиком

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.29	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.29	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.29	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.29	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.29	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.29	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.29	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.29	1900	700	850	1.32 m³	

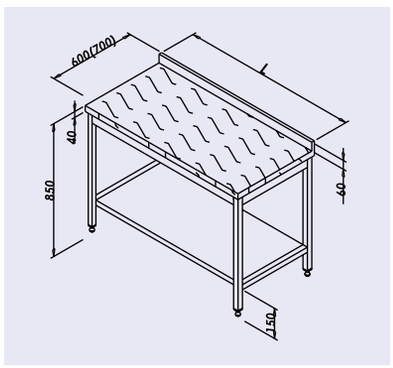
Meat block with polyethylen top
Разрубочная колода с полиэтиленовой столешницей

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.05050.91	500	500	850	0.27 m³	
7911.06060.91	600	600	850	0.40 m³	
7911.06070.91	600	700	850	0.44 m³	
7911.07070.91	700	700	850	0.50 m³	



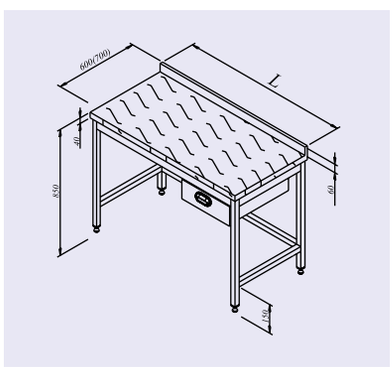
Working bench with polyethylen top
Стол рабочий с полиэтиленовой столешницей, с бортом и с обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.23P	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.23P	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.23P	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.23P	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.23P	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.23P	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.23P	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.23P	1900	700	850	1.32 m³	



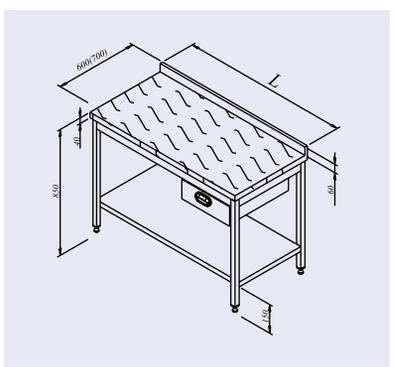
Working bench with polyethylen top and shelf
Стол рабочий с полиэтиленовой столешницей, бортом и полкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.31P	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.31P	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.31P	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.31P	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.31P	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.31P	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.31P	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.31P	1900	700	850	1.32 m³	



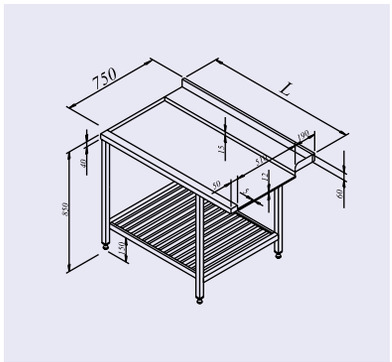
Working bench with polyethylen top and drawer
Стол с полиэтиленовой столешницей, бортом, выдвижным ящиком и обвязкой

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.23	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.23	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.23	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.23	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.23	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.23	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.23	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.23	1900	700	850	1.32 m³	



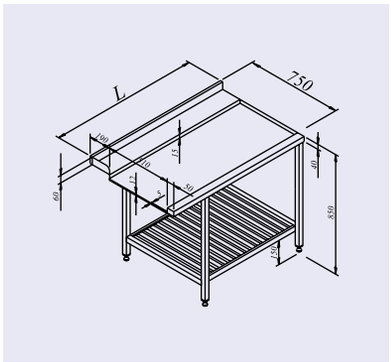
Working bench with polyethylen top, drawer and shelf
Стол рабочий с полиэтиленовой столешницей, бортом, полкой и выдвижным ящиком

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.31	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.31	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.31	1600	600	850	1.96 m³	
7911.19060.31	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.31	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.31	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.31	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.31	1900	700	850	1.32 m³	



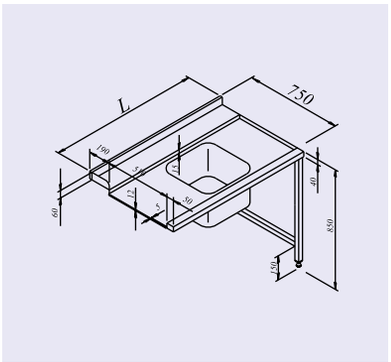
Dishwasher outlet table
Стол выходной для посудомойки, левый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7711.07075.12	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.12	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.12	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.12	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.12	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.12	1900	750	850	1.40 m³	



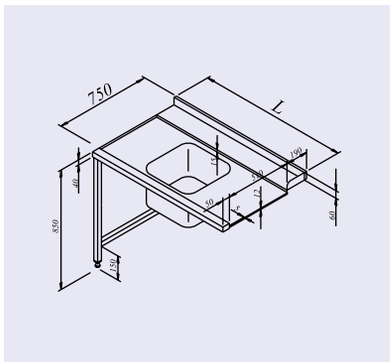
Dishwasher outlet table
Стол выходной для посудомойки, правый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7711.07075.13	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.13	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.13	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.13	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.13	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.13	1900	750	850	1.40 m³	



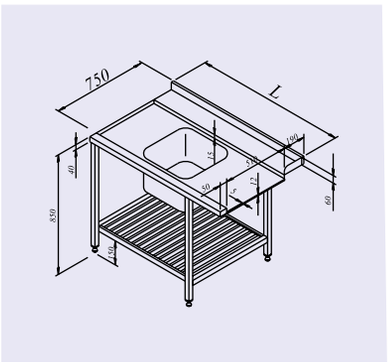
Dishwasher inlet table
Стол входной для посудомойки, правый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7711.07075.21	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.21	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.21	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.21	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.21	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.21	1900	750	850	1.40 m³	



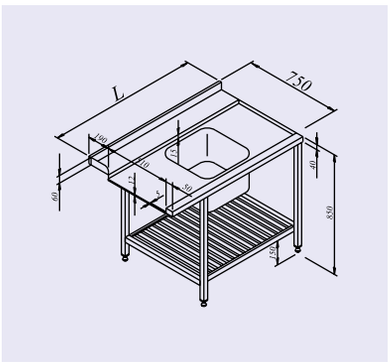
Dishwasher inlet table
Стол входной для посудомойки, левый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7711.07075.22	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.22	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.22	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.22	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.22	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.22	1900	750	850	1.40 m³	



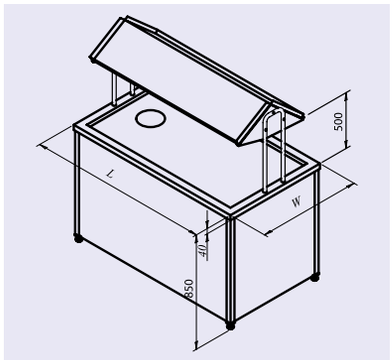
Dishwasher inlet table with under shelf
Стол входной для посудомойки с полкой, левый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7711.07075.23	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.23	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.23	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.23	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.23	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.23	1900	750	850	1.40 m³	



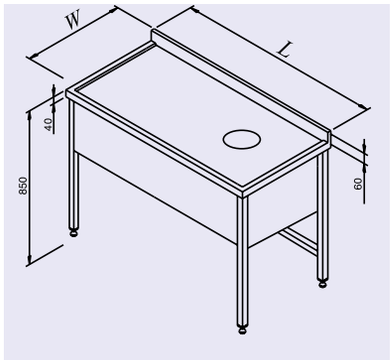
Dishwasher inlet table with under shelf
Стол входной для посудомойки с полкой, правый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7711.07075.24	700	750	850	0.54 m³	
7711.09075.24	900	750	850	0.67 m³	
7711.12075.24	1200	750	850	0.90 m³	
7711.14075.24	1400	750	850	1.05 m³	
7711.16075.24	1600	750	850	1.19 m³	
7711.19075.24	1900	750	850	1.40 m³	



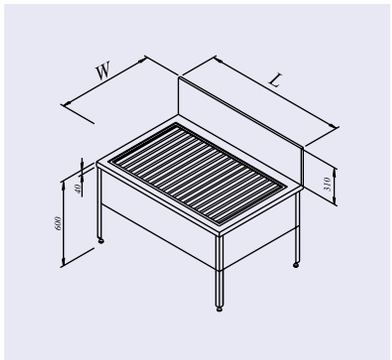
Scrapping table with rack shelf
Стол для сбора отходов, закрытый

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7712.12090.01	1200	900	850	1.06 m³	
7712.14090.01	1400	900	850	1.24 m³	
7712.16090.01	1600	900	850	1.41 m³	
7712.19090.01	1900	900	850	1.66 m³	
7712.12011.01	1200	1100	850	1.29 m³	
7712.14011.01	1400	1100	850	1.50 m³	
7712.16011.01	1600	1100	850	1.70 m³	
7712.19011.01	1900	1100	850	2.01 m³	



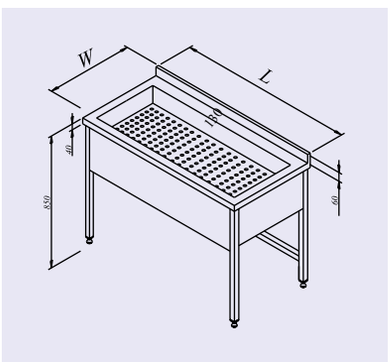
Scrapping table without under shelf
Стол для сбора отходов

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7712.12060.03	1200	600	850	0.73 m³	
7712.14060.03	1400	600	850	0.84 m³	
7712.16060.03	1600	600	850	0.96 m³	
7712.19060.03	1900	600	850	1.14 m³	
7712.12070.03	1200	700	850	0.85 m³	
7712.14070.03	1400	700	850	0.97 m³	
7712.16070.03	1600	700	850	1.13 m³	
7712.19070.03	1900	700	850	1.32 m³	



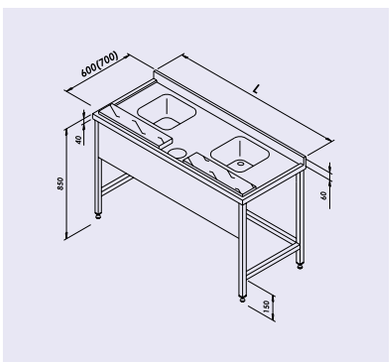
Pot washing sink
Ванна для мытья котлов

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7771.12080.00	1200	800	600	1.17 m³	
7771.14080.00	1400	800	600	1.35 m³	
7771.16080.00	1600	800	600	1.54 m³	
7771.19080.00	1900	800	600	1.82 m³	



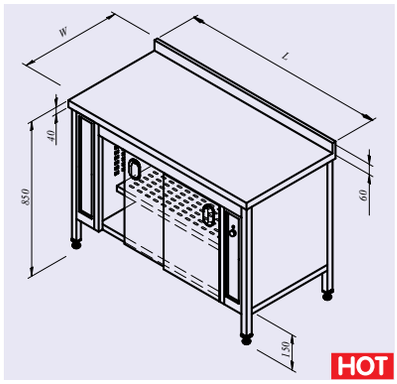
Bench with strainer
Ванна для мытья овощей

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7911.12060.19	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.19	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.19	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.19	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.19	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.19	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.19	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.19	1900	700	850	1.32 m³	



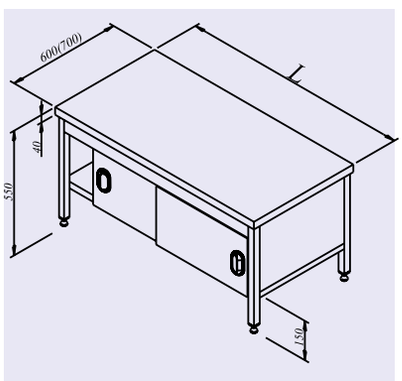
Fish preparation table with double sink
Стол для разделки рыбы с двумя раковинами

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7758.14070.08	1400	700	850	0.98 m³	
7758.16070.08	1600	700	850	1.11 m³	
7758.18070.08	1800	700	850	1.25 m³	
7758.19070.08	1900	700	850	1.32 m³	
7758.21070.08	2100	700	850	1.45 m³	
7758.24070.08	2400	700	850	1.65 m³	



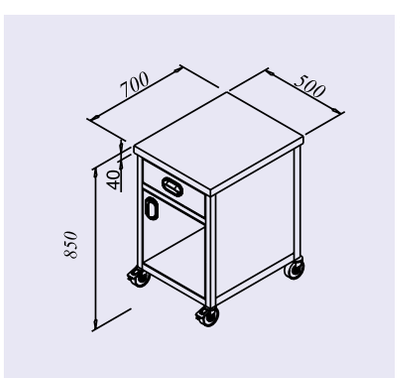
Electrical heated cupboard / Шкаф подогреваемый с бортом, двумя полками

CODE/КОД	MODEL Модель	L/Д	W/Ш	H/B	POWER Мощность	TEMP. Температура	VOL. / Напряжение	Объем, м³	PRICE Цена
7868.12608.23	Электр	1200	600	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.73 m³	
7868.14608.23	Электр	1400	600	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.84 m³	
7868.16608.23	Электр	1600	600	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.96 m³	
7868.19608.23	Электр	1900	600	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1.14 m³	
7868.12708.23	Электр	1200	700	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.85 m³	
7868.14708.23	Электр	1400	700	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.97 m³	
7868.16708.23	Электр	1600	700	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1.13 m³	
7868.19708.23	Электр	1900	700	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1.32 m³	



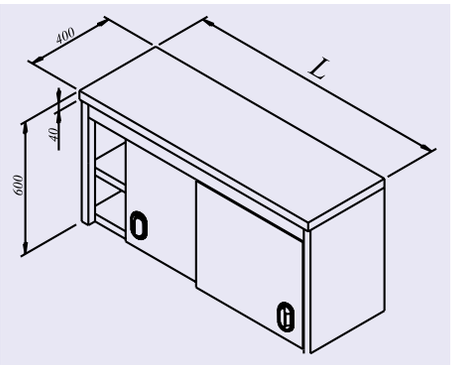
Underneath Cupboard / Шкаф-подставка

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7876.12060.00	1200	600	550	0.48 m³	
7876.14060.00	1400	600	550	0.56 m³	
7876.16060.00	1600	600	550	0.64 m³	
7876.19060.00	1900	600	550	0.76 m³	
7876.12070.00	1200	700	550	0.56 m³	
7876.14070.00	1400	700	550	0.65 m³	
7876.16070.00	1600	700	550	0.74 m³	
7876.19070.00	1900	700	550	0.87 m³	



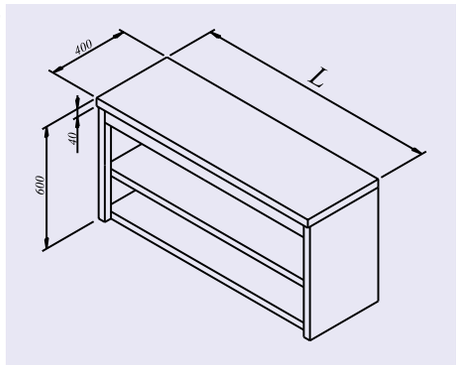
Doner spit mobile bench / Рабочий шкаф для гриль-шаурмы, передвижной

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	Объем, м³	PRICE Цена
7959.05070.00	500	700	850	0.41 m³	



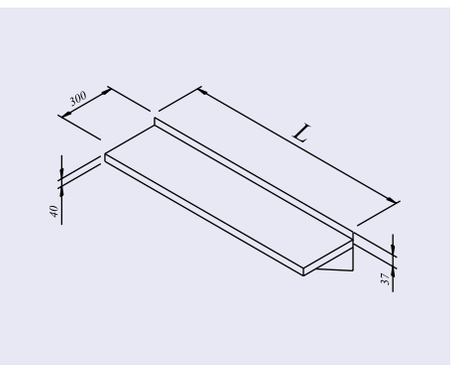
Wall mounted cupboard with door
Шкаф настенный, двери-купе

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7910.10040.00	1000	400	600	0.28 m³	
7910.12040.00	1200	400	600	0.36 m³	
7910.14040.00	1400	400	600	0.42 m³	
7910.16040.00	1600	400	600	0.48 m³	
7910.19040.00	1900	400	600	0.58 m³	



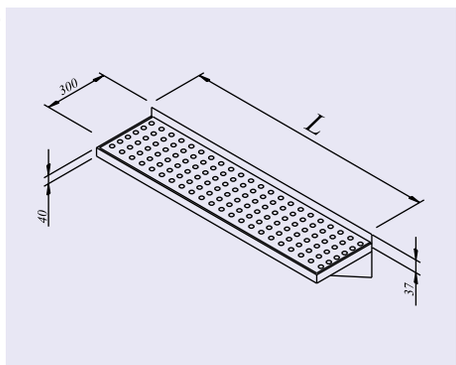
Wall mounted cupboard without door
Шкаф настенный, без дверей

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7910.10040.01	1000	400	600	0.28 m³	
7910.12040.01	1200	400	600	0.36 m³	
7910.14040.01	1400	400	600	0.42 m³	
7910.16040.01	1600	400	600	0.48 m³	
7910.19040.01	1900	400	600	0.58 m³	



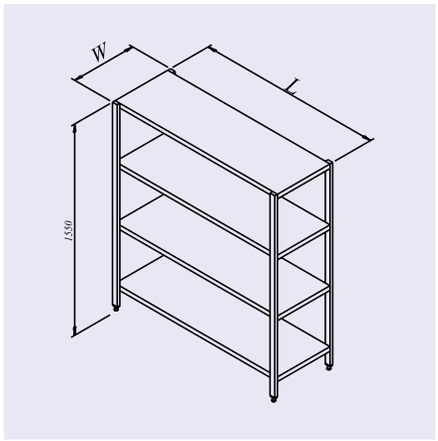
Wall shelf
Полка настенная, сплошная

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.10030.30	1000	300	40	-	
7897.12030.30	1200	300	40	-	
7897.14030.30	1400	300	40	-	
7897.16030.30	1600	300	40	-	
7897.19030.30	1900	300	40	-	



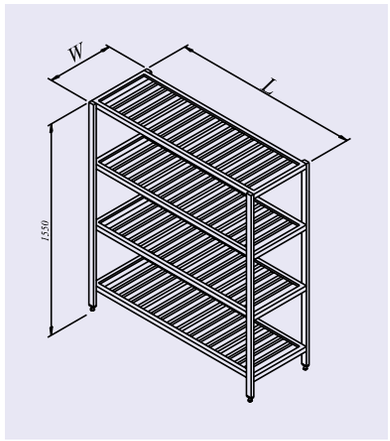
Draining shelf
Полка настенная, перфорированная

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.10030.31	1000	300	40	-	
7897.12030.31	1200	300	40	-	
7897.14030.31	1400	300	40	-	
7897.16030.31	1600	300	40	-	
7897.19030.31	1900	300	40	-	



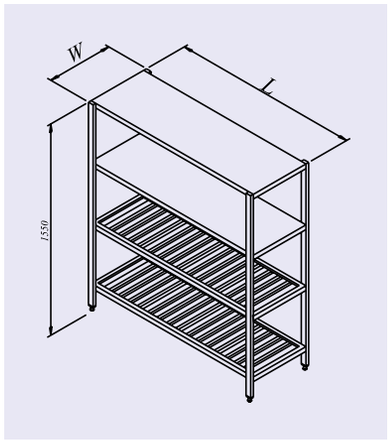
Storage shelf
Стеллаж, 4 сплошные полки

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.09050.04	900	500	1550	0.83 m³	
7897.12050.04	1200	500	1550	1.10 m³	
7897.14050.04	1400	500	1550	1.27 m³	
7897.16050.04	1600	500	1550	1.65 m³	
7897.19050.04	1900	500	1550	1.71 m³	
7897.09060.04	900	600	1550	0.98 m³	
7897.12060.04	1200	600	1550	1.30 m³	
7897.14060.04	1400	600	1550	1.50 m³	
7897.16060.04	1600	600	1550	1.71 m³	
7897.19060.04	1900	600	1550	2.02 m³	
7897.09070.04	900	700	1550	1.14 m³	
7897.12070.04	1200	700	1550	1.50 m³	
7897.14070.04	1400	700	1550	1.75 m³	
7897.16070.04	1600	700	1550	1.98 m³	
7897.19070.04	1900	700	1550	2.34 m³	
7897.09080.04	900	800	1550	1.29 m³	
7897.12080.04	1200	800	1550	1.70 m³	
7897.14080.04	1400	800	1550	1.97 m³	
7897.16080.04	1600	800	1550	2.24 m³	
7897.19080.04	1900	800	1550	2.65 m³	



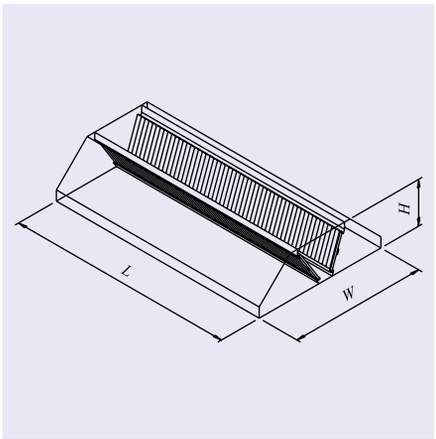
Cold room storage shelf
Стеллаж, 4 решётчатые полки

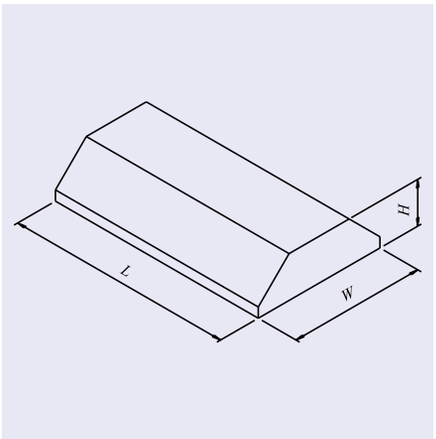
CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.09050.14	900	500	1550	0.83 m³	
7897.12050.14	1200	500	1550	1.10 m³	
7897.14050.14	1400	500	1550	1.27 m³	
7897.16050.14	1600	500	1550	1.65 m³	
7897.19050.14	1900	500	1550	1.71 m³	
7897.09060.14	900	600	1550	0.98 m³	
7897.12060.14	1200	600	1550	1.30 m³	
7897.14060.14	1400	600	1550	1.50 m³	
7897.16060.14	1600	600	1550	1.71 m³	
7897.19060.14	1900	600	1550	2.02 m³	
7897.09070.14	900	700	1550	1.14 m³	
7897.12070.14	1200	700	1550	1.50 m³	
7897.14070.14	1400	700	1550	1.75 m³	
7897.16070.14	1600	700	1550	1.98 m³	
7897.19070.14	1900	700	1550	2.34 m³	
7897.09080.14	900	800	1550	1.29 m³	
7897.12080.14	1200	800	1550	1.70 m³	
7897.14080.14	1400	800	1550	1.97 m³	
7897.16080.14	1600	800	1550	2.24 m³	
7897.19080.14	1900	800	1550	2.65 m³	



Pot-pan storage shelf
Стеллаж, 2 сплошные и 2 решётчатые полки

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7897.09050.40	900	500	1550	0.83 m³	
7897.12050.40	1200	500	1550	1.10 m³	
7897.14050.40	1400	500	1550	1.27 m³	
7897.16050.40	1600	500	1550	1.65 m³	
7897.19050.40	1900	500	1550	1.71 m³	
7897.09060.40	900	600	1550	0.98 m³	
7897.12060.40	1200	600	1550	1.30 m³	
7897.14060.40	1400	600	1550	1.50 m³	
7897.16060.40	1600	600	1550	1.71 m³	
7897.19060.40	1900	600	1550	2.02 m³	
7897.09070.40	900	700	1550	1.14 m³	
7897.12070.40	1200	700	1550	1.50 m³	
7897.14070.40	1400	700	1550	1.75 m³	
7897.16070.40	1600	700	1550	1.98 m³	
7897.19070.40	1900	700	1550	2.34 m³	
7897.09080.40	900	800	1550	1.29 m³	
7897.12080.40	1200	800	1550	1.70 m³	
7897.14080.40	1400	800	1550	1.97 m³	
7897.16080.40	1600	800	1550	2.24 m³	
7897.19080.40	1900	800	1550	2.65 m³	



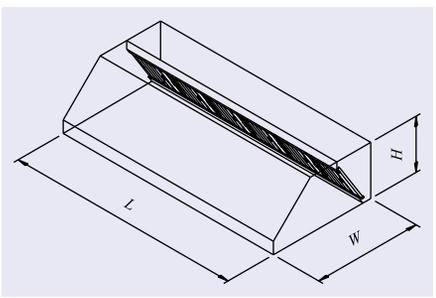


Island type hood with flame guard filter
Зонт вытяжной, островного типа, с фильтром-жироуловителем

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7885.15155.10	1500	1500	500	1.32 m³	
7885.20155.10	2000	1500	500	1.74 m³	
7885.25155.10	2500	1500	500	2.17 m³	
7885.30155.10	3000	1500	500	2.60 m³	
7885.35155.10	3500	1500	500	3.02 m³	
7885.40155.10	4000	1500	500	3.45 m³	
7885.45155.10	4500	1500	500	3.87 m³	
7885.50155.10	5000	1500	500	4.30 m³	
7885.55155.10	5500	1500	500	4.73 m³	
7885.60155.10	6000	1500	500	5.15 m³	
7885.25205.10	2500	2000	500	2.87 m³	
7885.30205.10	3000	2000	500	3.43 m³	
7885.35205.10	3500	2000	500	4.00 m³	
7885.40205.10	4000	2000	500	4.56 m³	
7885.45205.10	4500	2000	500	5.13 m³	
7885.50205.10	5000	2000	500	5.70 m³	
7885.55205.10	5500	2000	500	6.25 m³	
7885.60205.10	6000	2000	500	6.82 m³	
7885.25255.10	2500	2500	500	3.57 m³	
7885.30255.10	3000	2500	500	4.27 m³	
7885.35255.10	3500	2500	500	4.97 m³	
7885.40255.10	4000	2500	500	5.68 m³	
7885.45255.10	4500	2500	500	6.38 m³	
7885.50255.10	5000	2500	500	7.08 m³	
7885.55255.10	5500	2500	500	7.78 m³	
7885.60255.10	6000	2500	500	8.48 m³	

Island type hood without filter
Зонт вытяжной, островного типа, без фильтра-жироуловителя

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7885.25155.00	2500	1500	500	2.17 m³	
7885.30155.00	3000	1500	500	2.60 m³	
7885.35155.00	3500	1500	500	3.02 m³	
7885.40155.00	4000	1500	500	3.45 m³	
7885.45155.00	4500	1500	500	3.87 m³	
7885.50155.00	5000	1500	500	4.30 m³	
7885.55155.00	5500	1500	500	4.73 m³	
7885.60155.00	6000	1500	500	5.15 m³	
7885.25205.00	2500	2000	500	2.87 m³	
7885.30205.00	3000	2000	500	3.43 m³	
7885.35205.00	3500	2000	500	4.00 m³	
7885.40205.00	4000	2000	500	4.56 m³	
7885.45205.00	4500	2000	500	5.13 m³	
7885.50205.00	5000	2000	500	5.70 m³	
7885.55205.00	5500	2000	500	6.25 m³	
7885.60205.00	6000	2000	500	6.82 m³	

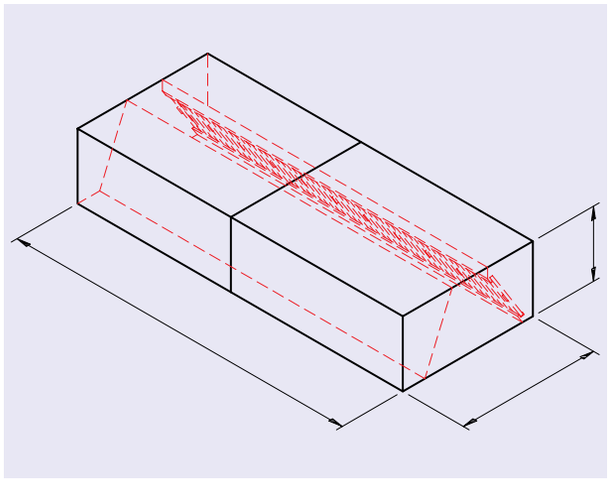


Wall mounted hood without filter
Зонт вытяжной, пристенного типа,
без фильтра-жироуловителя

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7885.10105.01	1000	1000	500	0.60 m³	
7885.15105.01	1500	1000	500	0.90 m³	
7885.20105.01	2000	1000	500	1.18 m³	
7885.25105.01	2500	1000	500	1.47 m³	
7885.30105.01	3000	1000	500	1.76 m³	
7885.35105.01	3500	1000	500	2.05 m³	
7885.40105.01	4000	1000	500	2.33 m³	
7885.12125.01	1200	1200	500	0.85 m³	
7885.15125.01	1500	1200	500	1.06 m³	
7885.20125.01	2000	1200	500	1.40 m³	
7885.25125.01	2500	1200	500	1.75 m³	
7885.30125.01	3000	1200	500	2.10 m³	
7885.35125.01	3500	1200	500	2.44 m³	
7885.40125.01	4000	1200	500	2.78 m³	
7885.15155.01	1500	1500	500	1.32 m³	
7885.20155.01	2000	1500	500	1.74 m³	
7885.25155.01	2500	1500	500	2.17 m³	
7885.30155.01	3000	1500	500	2.60 m³	
7885.35155.01	3500	1500	500	3.02 m³	
7885.40155.01	4000	1500	500	3.45 m³	
7885.45155.01	4500	1500	500	3.87 m³	
7885.50155.01	5000	1500	500	4.30 m³	
7885.55155.01	5500	1500	500	4.73 m³	
7885.60155.01	6000	1500	500	5.15 m³	

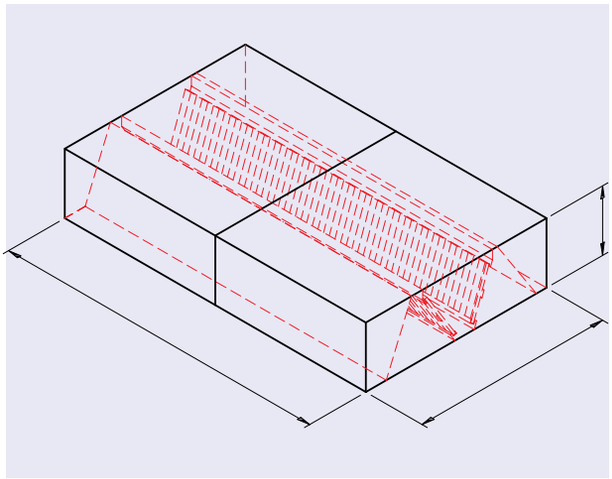
Wall mounted hood with flame guard filter
Зонт вытяжной, пристенного типа,
с фильтром-жироуловителем

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/В	Объем, м³	PRICE Цена
7885.15105.11	1500	1000	500	0.90 m³	
7885.20105.11	2000	1000	500	1.18 m³	
7885.25105.11	2500	1000	500	1.47 m³	
7885.30105.11	3000	1000	500	1.76 m³	
7885.35105.11	3500	1000	500	2.05 m³	
7885.40105.11	4000	1000	500	2.33 m³	
7885.15125.11	1500	1200	500	1.06 m³	
7885.20125.11	2000	1200	500	1.40 m³	
7885.25125.11	2500	1200	500	1.75 m³	
7885.30125.11	3000	1200	500	2.10 m³	
7885.35125.11	3500	1200	500	2.44 m³	
7885.40125.11	4000	1200	500	2.78 m³	
7885.15155.11	1500	1500	500	1.32 m³	
7885.20155.11	2000	1500	500	1.74 m³	
7885.25155.11	2500	1500	500	2.17 m³	
7885.30155.11	3000	1500	500	2.60 m³	
7885.35155.11	3500	1500	500	3.02 m³	
7885.40155.11	4000	1500	500	3.45 m³	
7885.45155.11	4500	1500	500	3.87 m³	
7885.50155.11	5000	1500	500	4.30 m³	
7885.55155.11	5500	1500	500	4.73 m³	
7885.60155.11	6000	1500	500	5.15 m³	



Wall mounted hood with filter and fresh air supply
Зонт вытяжной пристенного типа с фильтром-жироуловителем и подачей свежего воздуха

CODE	L	W	H	m³	PRICE (€)
7885.20105.12	2000	1000	500	1,18	
7885.25105.12	2500	1000	500	1,47	
7885.30105.12	3000	1000	500	1,76	
7885.35105.12	3500	1000	500	2,05	
7885.40105.12	3500	1000	500	2,05	
7885.15125.12	1500	1200	500	1,07	
7885.20125.12	2000	1200	500	1,41	
7885.25125.12	2500	1200	500	1,75	
7885.30125.12	3000	1200	500	2,10	
7885.35125.12	3500	1200	500	2,44	
7885.40125.12	4000	1200	500	2,78	
7885.15155.12	1500	1500	500	1,32	
7885.20155.12	2000	1500	500	1,75	
7885.25155.12	2500	1500	500	2,17	
7885.30155.12	3000	1500	500	2,60	
7885.35155.12	3500	1500	500	3,03	
7885.40155.12	4000	1500	500	3,45	
7885.45155.12	4500	1500	500	3,88	
7885.50155.12	5000	1500	500	4,31	
7885.55155.12	5500	1500	500	4,73	
7885.60155.12	6000	1500	500	5,16	



Island type hood with filter and fresh air supply
Зонт вытяжной островного типа с фильтром-жироуловителем и подачей свежего воздуха

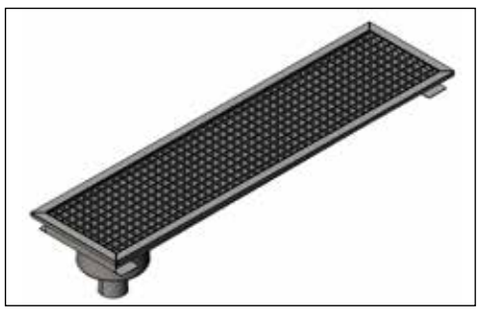
CODE	L	W	H	m³	PRICE (€)
7885.15155.14	1500	1500	500	1,32	
7885.20155.14	2000	1500	500	1,75	
7885.25155.14	2500	1500	500	2,17	
7885.30155.14	3000	1500	500	2,60	
7885.35155.14	3500	1500	500	3,03	
7885.40155.14	4000	1500	500	3,45	
7885.45155.14	4500	1500	500	3,88	
7885.50155.14	5000	1500	500	4,31	
7885.55155.14	5500	1500	500	4,73	
7885.60155.14	6000	1500	500	5,16	
7885.25205.14	2500	2000	500	2,88	
7885.30205.14	3000	2000	500	3,44	
7885.35205.14	3500	2000	500	4,00	
7885.40205.14	4000	2000	500	4,57	
7885.45205.14	4500	2000	500	5,13	
7885.50205.14	5000	2000	500	5,69	
7885.55205.14	5500	2000	500	6,26	
7885.60205.14	6000	2000	500	6,82	
7885.25255.14	2500	2500	500	3,58	
7885.30255.14	3000	2500	500	4,28	
7885.35255.14	3500	2500	500	4,98	
7885.40255.14	4000	2500	500	5,68	
7885.45255.14	4500	2500	500	6,38	
7885.50255.14	5000	2500	500	7,08	
7885.55255.14	5500	2500	500	7,78	
7885.60255.14	6000	2500	500	8,49	

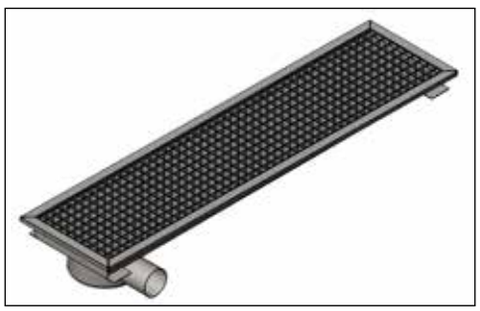
Hood illumination – drop-in type
Подсветка вытяжного зонта подвесного типа

CODE	POWER	VOLTAGE	PRICE (€)
7250.08020.20	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	
7250.13020.20	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	

Hood illumination – waterproof type
Подсветка вытяжного зонта водонепроницаемая

CODE	POWER	VOLTAGE	PRICE (€)
7250.2X18W.EA	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	
7250.2X36W.EA	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	





Side Drain Ø 50 Bottom Outlet
Трап напольный с отверстием внизу Ø50

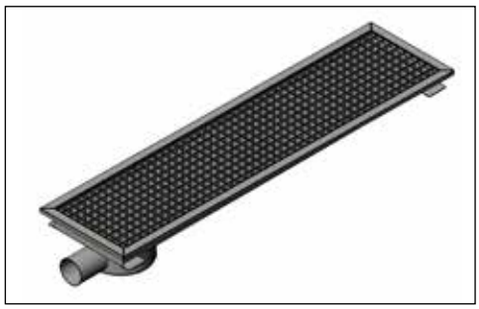
CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Положение отверстия	Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5Y1	290	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.04929.5Y1	490	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.07429.5Y1	740	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.09429.5Y1	940	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.11829.5Y1	1180	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.16229.5Y1	1620	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.20629.5Y1	2060	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Bottom/вниз	
7961.02929.5Y1	290	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	
7961.04929.5Y1	490	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	
7961.07429.5Y1	740	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	
7961.09429.5Y1	940	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	
7961.11829.5Y1	1180	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	
7961.16229.5Y1	1620	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	
7961.20629.5Y1	2060	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Bottom/вниз	

Side Drain Ø 50 Right Outlet
Трап напольный с отверстием справа Ø50

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Положение отверстия	Диаметр трубки	Тип трубки	Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5Y2	290	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7960.04929.5Y2	490	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7960.07429.5Y2	740	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7960.09429.5Y2	940	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7960.11829.5Y2	1180	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7960.16229.5Y2	1620	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7960.20629.5Y2	2060	290	Side / сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Right/справа	
7961.02929.5Y2	290	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	
7961.04929.5Y2	490	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	
7961.07429.5Y2	740	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	
7961.09429.5Y2	940	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	
7961.11829.5Y2	1180	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	
7961.16229.5Y2	1620	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	
7961.20629.5Y2	2060	290	Side / сбоку	58	Ø 50 PIK	Right/справа	

Grease trap / Жироуловитель напольный

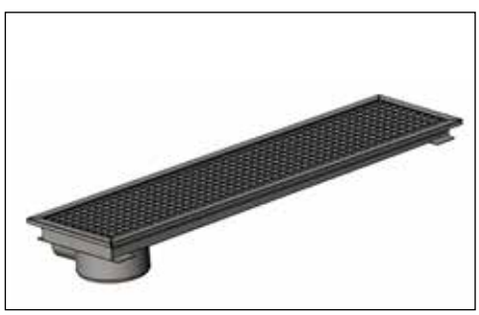
CODE/КОД	L/Д	W/Ш	H/B	PRICE Цена
7960.53347.02	52	30	47	
7960.95610.02	95	61	105	



L W

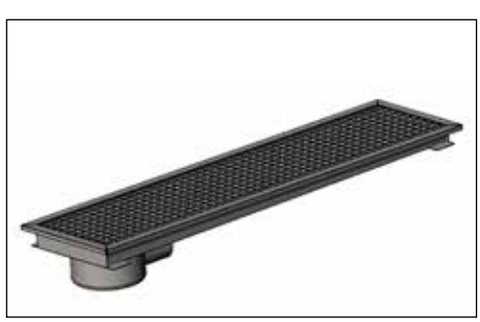
Side Drain Ø 50 Front Outlet / Трап напольный с отверстием впереди Ø50

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5Y3	290	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7960.04929.5Y3	490	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7960.07429.5Y3	740	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7960.09429.5Y3	940	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7960.11829.5Y3	1180	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7960.16229.5Y3	1620	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7960.20629.5Y3	2060	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Front/вперед	
7961.02929.5Y3	290	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	
7961.04929.5Y3	490	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	
7961.07429.5Y3	740	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	
7961.09429.5Y3	940	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	
7961.11829.5Y3	1180	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	
7961.16229.5Y3	1620	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	
7961.20629.5Y3	2060	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Front/вперед	



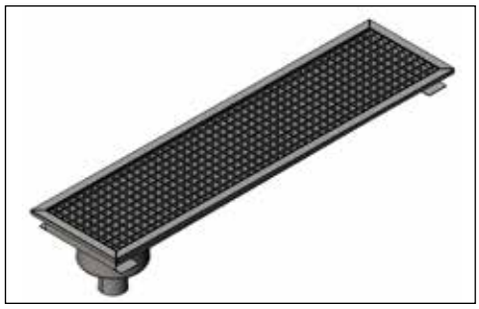
Side Drain Ø 50 Left Outlet / Трап напольный с отверстием слева Ø50

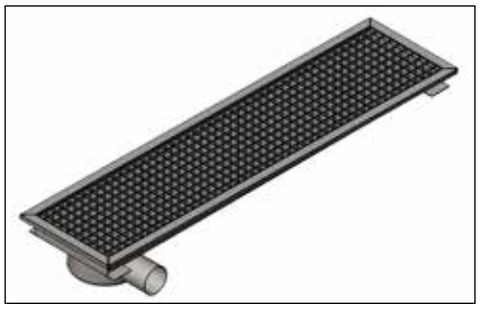
CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5Y4	290	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7960.04929.5Y4	490	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7960.07429.5Y4	740	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7960.09429.5Y4	940	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7960.11829.5Y4	1180	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7960.16229.5Y4	1620	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7960.20629.5Y4	2060	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Left/налево	
7961.02929.5Y4	290	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	
7961.04929.5Y4	490	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	
7961.07429.5Y4	740	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	
7961.09429.5Y4	940	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	
7961.11829.5Y4	1180	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	
7961.16229.5Y4	1620	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	
7961.20629.5Y4	2060	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Left/налево	



Side Drain Ø 50 Back Outlet / Трап напольный с отверстием сзади Ø50

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Siphon Position Положение отверстия	Outlet Water Diameter Диаметр трубки	Tube Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5Y5	290	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7960.04929.5Y5	490	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7960.07429.5Y5	740	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7960.09429.5Y5	940	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7960.11829.5Y5	1180	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7960.16229.5Y5	1620	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7960.20629.5Y5	2060	290	Side/сбоку	50	Ø 50 ПВХ	Back/назад	
7961.02929.5Y5	290	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	
7961.04929.5Y5	490	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	
7961.07429.5Y5	740	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	
7961.09429.5Y5	940	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	
7961.11829.5Y5	1180	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	
7961.16229.5Y5	1620	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	
7961.20629.5Y5	2060	290	Side/сбоку	58	Ø 50 PIK	Back/назад	



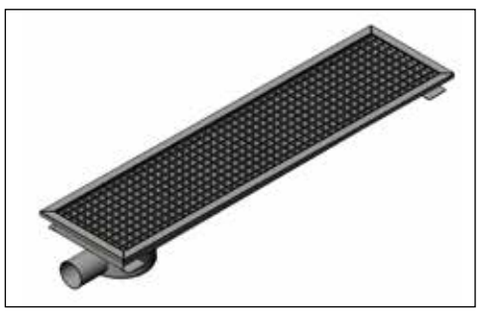


Side Drain Ø 70 Bottom Outlet / Трап напольный с отверстием внизу Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7Y1	290	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.04929.7Y1	490	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.07429.7Y1	740	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.09429.7Y1	940	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.11829.7Y1	1180	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.16229.7Y1	1620	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.20629.7Y1	2060	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Bottom/вниз	
7961.02929.7Y1	290	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	
7961.04929.7Y1	490	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	
7961.07429.7Y1	740	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	
7961.09429.7Y1	940	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	
7961.11829.7Y1	1180	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	
7961.16229.7Y1	1620	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	
7961.20629.7Y1	2060	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Bottom/вниз	

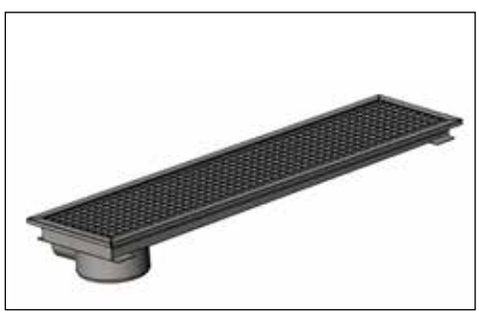
Side Drain Ø 70 Right Outlet / Трап напольный с отверстием справа Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7Y2	290	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7960.04929.7Y2	490	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7960.07429.7Y2	740	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7960.09429.7Y2	940	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7960.11829.7Y2	1180	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7960.16229.7Y2	1620	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7960.20629.7Y2	2060	290	Side / сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Right/направо	
7961.02929.7Y2	290	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	
7961.04929.7Y2	490	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	
7961.07429.7Y2	740	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	
7961.09429.7Y2	940	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	
7961.11829.7Y2	1180	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	
7961.16229.7Y2	1620	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	
7961.20629.7Y2	2060	290	Side / сбоку	83	Ø 70 PIK	Right/направо	



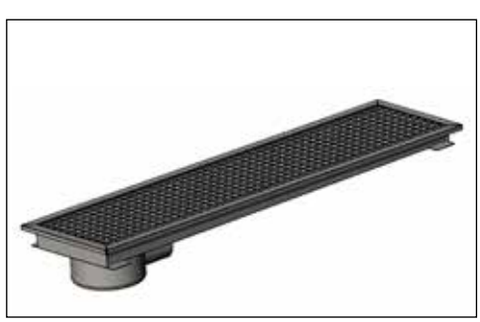
Side Drain Ø 70 Front Outlet / Трап напольный с отверстием впереди Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7Y3	290	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7960.04929.7Y3	490	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7960.07429.7Y3	740	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7960.09429.7Y3	940	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7960.11829.7Y3	1180	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7960.16229.7Y3	1620	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7960.20629.7Y3	2060	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Front/вперед	
7961.02929.7Y3	290	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	
7961.04929.7Y3	490	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	
7961.07429.7Y3	740	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	
7961.09429.7Y3	940	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	
7961.11829.7Y3	1180	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	
7961.16229.7Y3	1620	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	
7961.20629.7Y3	2060	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Front/вперед	



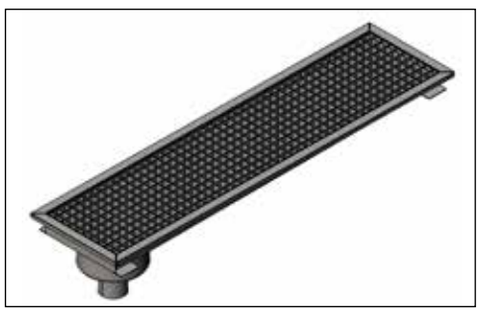
Side Drain Ø 70 Left Outlet / Трап напольный с отверстием слева Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7Y4	290	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7960.04929.7Y4	490	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7960.07429.7Y4	740	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7960.09429.7Y4	940	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7960.11829.7Y4	1180	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7960.16229.7Y4	1620	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7960.20629.7Y4	2060	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Left/налево	
7961.02929.7Y4	290	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	
7961.04929.7Y4	490	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	
7961.07429.7Y4	740	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	
7961.09429.7Y4	940	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	
7961.11829.7Y4	1180	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	
7961.16229.7Y4	1620	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	
7961.20629.7Y4	2060	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Left/налево	



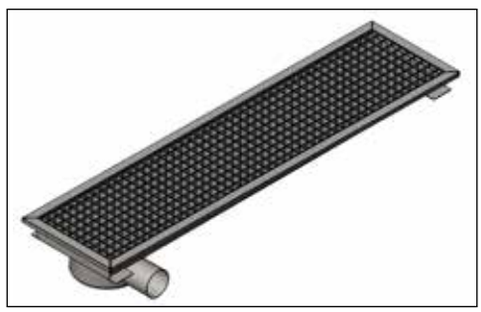
Side Drain Ø 70 Back Outlet / Трап напольный с отверстием сзади Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление выпуска	PRICE Цена
7960.02929.7Y5	290	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7960.04929.7Y5	490	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7960.07429.7Y5	740	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7960.09429.7Y5	940	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7960.11829.7Y5	1180	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7960.16229.7Y5	1620	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7960.20629.7Y5	2060	290	Side/сбоку	75	Ø 70 ПВХ	Back/назад	
7961.02929.7Y5	290	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	
7961.04929.7Y5	490	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	
7961.07429.7Y5	740	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	
7961.09429.7Y5	940	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	
7961.11829.7Y5	1180	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	
7961.16229.7Y5	1620	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	
7961.20629.7Y5	2060	290	Side/сбоку	83	Ø 70 PIK	Back/назад	



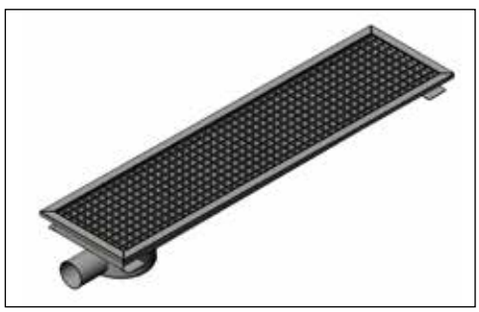
Side Drain Ø 100 Bottom Outlet / Трап напольный с отверстием внизу Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1Y1	290	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.04929.1Y1	490	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.07429.1Y1	740	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.09429.1Y1	940	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.11829.1Y1	1180	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.16229.1Y1	1620	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7960.20629.1Y1	2060	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Bottom/вниз	
7961.02929.1Y1	290	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	
7961.04929.1Y1	490	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	
7961.07429.1Y1	740	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	
7961.09429.1Y1	940	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	
7961.11829.1Y1	1180	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	
7961.16229.1Y1	1620	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	
7961.20629.1Y1	2060	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Bottom/вниз	



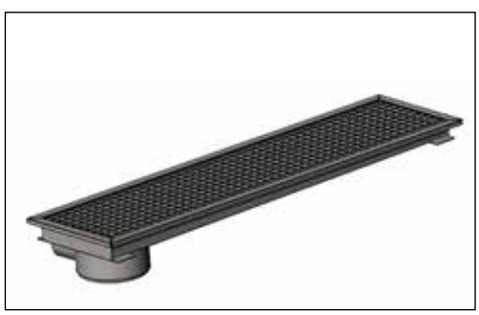
Side Drain Ø 100 Left Outlet / Трап напольный с отверстием слева Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1Y2	290	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7960.04929.1Y2	490	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7960.07429.1Y2	740	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7960.09429.1Y2	940	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7960.11829.1Y2	1180	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7960.16229.1Y2	1620	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7960.20629.1Y2	2060	290	Side / сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Right/направо	
7961.02929.1Y2	290	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	
7961.04929.1Y2	490	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	
7961.07429.1Y2	740	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	
7961.09429.1Y2	940	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	
7961.11829.1Y2	1180	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	
7961.16229.1Y2	1620	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	
7961.20629.1Y2	2060	290	Side / сбоку	110	Ø 100 PIK	Right/направо	



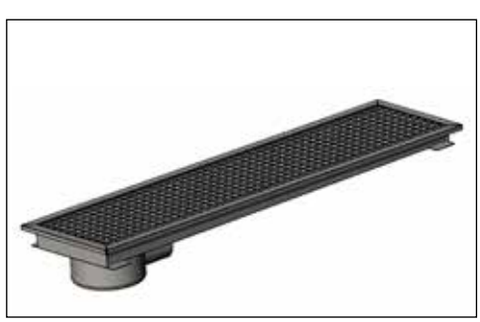
Side Drain Ø 100 Front Outlet / Трап напольный с отверстием впереди Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1Y3	290	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7960.04929.1Y3	490	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7960.07429.1Y3	740	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7960.09429.1Y3	940	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7960.11829.1Y3	1180	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7960.16229.1Y3	1620	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7960.20629.1Y3	2060	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Front/вперед	
7961.02929.1Y3	290	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	
7961.04929.1Y3	490	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	
7961.07429.1Y3	740	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	
7961.09429.1Y3	940	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	
7961.11829.1Y3	1180	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	
7961.16229.1Y3	1620	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	
7961.20629.1Y3	2060	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Front/вперед	



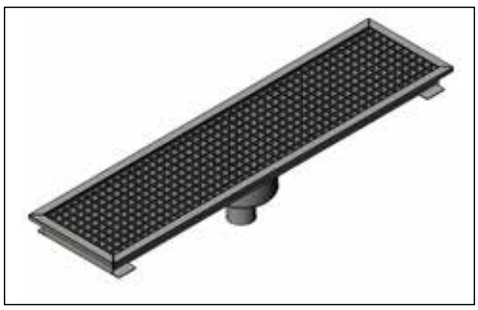
Side Drain Ø 100 Left Outlet / Трап напольный с отверстием слева Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1Y4	290	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7960.04929.1Y4	490	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7960.07429.1Y4	740	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7960.09429.1Y4	940	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7960.11829.1Y4	1180	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7960.16229.1Y4	1620	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7960.20629.1Y4	2060	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Left/налево	
7961.02929.1Y4	290	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	
7961.04929.1Y4	490	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	
7961.07429.1Y4	740	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	
7961.09429.1Y4	940	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	
7961.11829.1Y4	1180	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	
7961.16229.1Y4	1620	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	
7961.20629.1Y4	2060	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Left/налево	



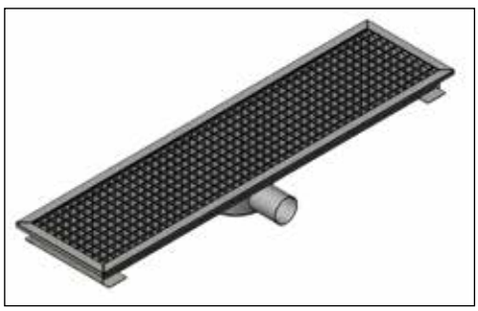
Side Drain Ø 100 Back Outlet / Трап напольный с отверстием сзади Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление выпуска	PRICE Цена
7960.02929.1Y5	290	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7960.04929.1Y5	490	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7960.07429.1Y5	740	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7960.09429.1Y5	940	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7960.11829.1Y5	1180	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7960.16229.1Y5	1620	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7960.20629.1Y5	2060	290	Side/сбоку	110	Ø 100 ПВХ	Back/назад	
7961.02929.1Y5	290	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	
7961.04929.1Y5	490	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	
7961.07429.1Y5	740	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	
7961.09429.1Y5	940	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	
7961.11829.1Y5	1180	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	
7961.16229.1Y5	1620	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	
7961.20629.1Y5	2060	290	Side/сбоку	110	Ø 100 PIK	Back/назад	



Center Drain Ø 50 Bottom Outlet / Трап напольный центральный с отверстием внизу Ø50

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление выпуска	Price Цена
7960.02929.5O1	290	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.04929.5O1	490	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.07429.5O1	740	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.09429.5O1	940	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.11829.5O1	1180	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.16229.5O1	1620	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.20629.5O1	2060	290	Center / в центре	50	Ø 50 ПВХ	Bottom / вниз	
7961.02929.5O1	290	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / вниз	
7961.04929.5O1	490	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / вниз	
7961.07429.5O1	740	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / вниз	
7961.09429.5O1	940	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / ввниз	
7961.11829.5O1	1180	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / вниз	
7961.16229.5O1	1620	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / вниз	
7961.20629.5O1	2060	290	Center / в центре	58	Ø 50 PIK	Bottom / вниз	

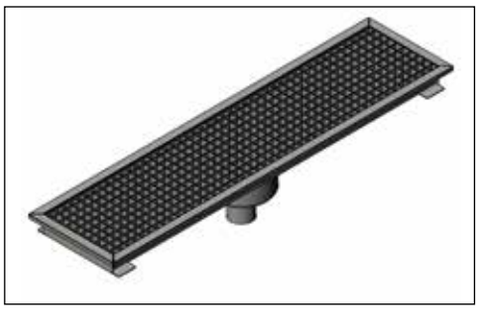


Center Drain Ø 50 Right Outlet /
Трап напольный центральный с отверстием справа Ø50

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5O2	290	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.04929.5O2	490	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.07429.5O2	740	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.09429.5O2	940	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.11829.5O2	1180	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.16229.5O2	1620	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.20629.5O2	2060	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7961.02929.5O2	290	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.04929.5O2	490	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.07429.5O2	740	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.09429.5O2	940	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.11829.5O2	1180	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.16229.5O2	1620	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.20629.5O2	2060	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	

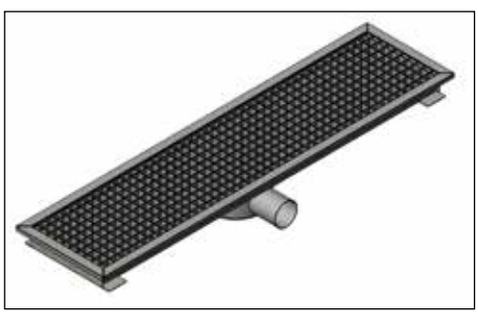
Center Drain Ø 50 Front Outlet /
Трап напольный центральный с отверстием впереди Ø50

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.5O3	290	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.04929.5O3	490	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.07429.5O3	740	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.09429.5O3	940	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.11829.5O3	1180	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.16229.5O3	1620	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7960.20629.5O3	2060	290	Center/в центре	50	Ø 50 ПВХ	Right/вправо	
7961.02929.5O3	290	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.04929.5O3	490	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.07429.5O3	740	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.09429.5O3	940	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.11829.5O3	1180	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.16229.5O3	1620	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	
7961.20629.5O3	2060	290	Center/в центре	58	Ø 50 PIK	Right/вправо	



Center Drain Ø 70 Bottom Outlet / Трап напольный центральный с отверстием внизу Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7O1	290	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.04929.7O1	490	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.07429.7O1	740	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.09429.7O1	940	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.11829.7O1	1180	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.16229.7O1	1620	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.20629.7O1	2060	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Bottom / вниз	
7961.02929.7O1	290	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	
7961.04929.7O1	490	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	
7961.07429.7O1	740	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	
7961.09429.7O1	940	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	
7961.11829.7O1	1180	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	
7961.16229.7O1	1620	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	
7961.20629.7O1	2060	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Bottom / вниз	

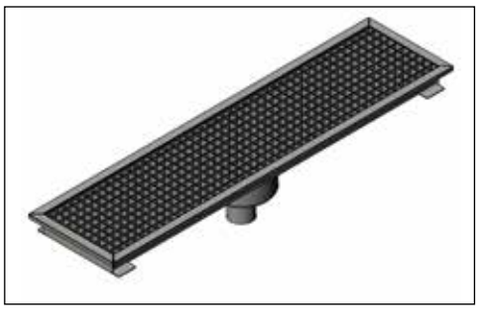


Center Drain Ø 70 Right Outlet / Трап напольный центральный с отверстием справа Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7O2	290	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7960.04929.7O2	490	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7960.07429.7O2	740	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7960.09429.7O2	940	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7960.11829.7O2	1180	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7960.16229.7O2	1620	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7960.20629.7O2	2060	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Right / вправо	
7961.02929.7O2	290	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	
7961.04929.7O2	490	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	
7961.07429.7O2	740	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	
7961.09429.7O2	940	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	
7961.11829.7O2	1180	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	
7961.16229.7O2	1620	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	
7961.20629.7O2	2060	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Right / вправо	

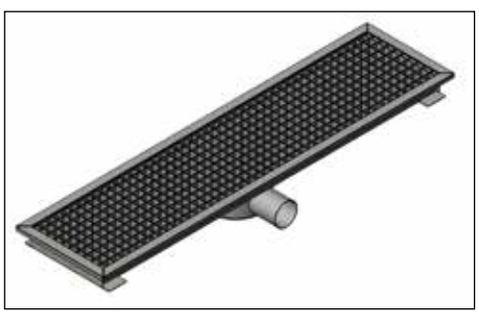
Center Drain Ø 70 Front Outlet / Трап напольный центральный с отверстием впереди Ø70

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.7O3	290	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7960.04929.7O3	490	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7960.07429.7O3	740	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7960.09429.7O3	940	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7960.11829.7O3	1180	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7960.16229.7O3	1620	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7960.20629.7O3	2060	290	в центре	75	Ø 70 ПВХ	Front / вперед	
7961.02929.7O3	290	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	
7961.04929.7O3	490	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	
7961.07429.7O3	740	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	
7961.09429.7O3	940	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	
7961.11829.7O3	1180	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	
7961.16229.7O3	1620	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	
7961.20629.7O3	2060	290	в центре	83	Ø 70 PIK	Front / вперед	



Center Drain Ø 100 Bottom Outlet / Трапы напольные

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1O1	290	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.04929.1O1	490	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.07429.1O1	740	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.09429.1O1	940	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.11829.1O1	1180	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.16229.1O1	1620	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7960.20629.1O1	2060	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Bottom / вниз	
7961.02929.1O1	290	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	
7961.04929.1O1	490	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	
7961.07429.1O1	740	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	
7961.09429.1O1	940	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	
7961.11829.1O1	1180	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	
7961.16229.1O1	1620	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	
7961.20629.1O1	2060	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Bottom / вниз	



Center Drain Ø 100 Right Outlet /
Трап напольный центральный с отверстием справа Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1O2	290	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7960.04929.1O2	490	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7960.07429.1O2	740	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7960.09429.1O2	940	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7960.11829.1O2	1180	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7960.16229.1O2	1620	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7960.20629.1O2	2060	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Right / вправо	
7961.02929.1O2	290	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	
7961.04929.1O2	490	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	
7961.07429.1O2	740	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	
7961.09429.1O2	940	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	
7961.11829.1O2	1180	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	
7961.16229.1O2	1620	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	
7961.20629.1O2	2060	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Right / вправо	

Center Drain Ø 100 Front Outlet /
Трап напольный центральный с отверстием впереди Ø100

CODE/КОД	L/Д	W/Ш	Outlet Position Положение отверстия	Pipe Diameter Диаметр трубки	Pipe Type Тип трубки	Outlet Direction Направление отверстия	PRICE Цена
7960.02929.1O3	290	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7960.04929.1O3	490	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7960.07429.1O3	740	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7960.09429.1O3	940	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7960.11829.1O3	1180	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7960.16229.1O3	1620	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7960.20629.1O3	2060	290	в центре	110	Ø 100 ПВХ	Front / вперед	
7961.02929.1O3	290	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	
7961.04929.1O3	490	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	
7961.07429.1O3	740	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	
7961.09429.1O3	940	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	
7961.11829.1O3	1180	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	
7961.16229.1O3	1620	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	
7961.20629.1O3	2060	290	в центре	110	Ø 100 PIK	Front / вперед	

we produce kitchens worldwide

МЫ ПРОИЗВОДИМ КУХНИ ПО ВСЕМУ МИРУ

Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No.8 34500 Büyükçekmece İstanbul / Türkiye
ТЕЛ: +90 (212) 886 78 10/11 (pbx) **ФАКС:** +90 (212) 886 62 36
www.oztiryakiler.com.tr - export@oztiryakiler.com.tr

ФИЛИАЛЫ

ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР В РОССИИ
ОФИС: 115280 Moscow, Russia Avtozavodskaya str. 23/15, office 7(2nd floor)
ТЕЛ/ФАКС: +7 (495) 287 04 21 / +7 (495) 287 15 86
ФАБРИКА: 346505, Rostov Area, Russia Shakhty City, Kislorodniy per, 10
ТЕЛ: +7(8636) 27 91 10 **ФАКС:** +7(8636) 27 91 20
www.gustokuchen.ru • info@gustokuchen.ru

ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР В КАЗАХСТАНЕ
Republic of Kazakhstan 050051, Almaty 105 Dostyk ave.
ТЕЛ: 007 (727) 317 43 76 - 328 70 22 / 007 (727) 264 46 06 - 264 46 13 / 007 (727) 244 08 19
ФАКС: +007 (727) 244 08 18
www.ozti.kz • info@ozti.kz

Baskı: Ocak 2014 Adet: 2000

OZTIRYAKILER reserves the right to change technical details, prices and models without previous notice. All design rights are reserved. Reproduction or copying of the products in this catalogue, either full or in part is strictly forbidden without the prior permission of OZTIRYAKILER