



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Навчально-науковий інститут харчових технологій та бізнесу

# **ЕЛЕКТРОННИЙ КАТАЛОГ ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОЕКТНИХ РІШЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»  
ступеня вищої освіти бакалавр, магістр  
денної та заочної форм навчання*

Харків  
ХДУХТ  
2016

Електронний каталог обладнання та проектних рішень закладів ресторанного господарства для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр, магістр денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс] / укладачі Н.В. Чорна, С.Ю. Саєнко, Ю.М. Тормосов, І.В. Нечипоренко, Л.А. Скуріхіна– Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: Н.В. Чорна, к.т.н, доцент  
С.Ю. Саєнко, к.т.н, доцент  
Ю.М. Тормосов, к.т.н, професор  
І.В. Нечипоренко, к.т.н, доцент  
Л.А. Скуріхіна, к.т.н, професор

Рецензент, д. т. н., проф. П.П. Пивоваров

Кафедра технології харчування  
Кафедра холодильної та торговельної техніки і прикладної механіки

Схвалено науково-методичною комісією НН ІХТБ зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
Протокол від 13 червня 2016 року № 5

Схвалено вченою радою ХДУХТ  
Протокол від «07» липня 2016 року № 12

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ  
Протокол від «06» липня 2016 року № 4

© Чорна Н.В., Саєнко С.Ю.,  
Тормосов Ю.М., Нечипоренко І.В.,  
Скуріхіна Л.А., укладачі, 2016  
© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2016

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
ПРОЕКТУВАННЯ ЗРГ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ AUTOCAD ARCHITECTURE .....	11
ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОННИМ КАТАЛОГОМ.....	12
ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ.....	13
КАТАЛОГ ТЕПЛООВОГО УСТАТКУВАННЯ.....	14
АПАРАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПОНЧИКІВ (фритюрниця+дозатор) АПП-3,0.....	14
АПАРАТ ДЛЯ МЛИНЦІВ БА-1/2,5 ТА БА-2/5 "МАСЛЕННИЦА" .....	14
АПАРАТ ДЛЯ ШАУРМИ газовий Ф2ШМГ .....	15
ВІТРИНА ТЕПЛОВА STUDIO 54 ВАТІДА 3ХGN1/1 .....	15
ГРИЛЬ КОМАНДОР-2/1М.....	16
ГРИЛЬ КОМАНДОР-2/2.....	16
ГРИЛЬ КОМАНДОР-2/3.....	17
ГРИЛЬ САЛАМАНДЕР BERTOS SA/E 60.....	17
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГАРЯЧОГО ШОКОЛАДУ QUAMAR C2.....	18
КАВОМАШИНА BIANCHI MEC A2.....	18
КАВОМАШИНА СІМВАЛІ M-29 START C/2.....	19
КАВОМАШИНА-ЕСПРЕССО LA SAN MARCO 85 S PRACTICAL 85.....	19
КАМЕРА РОЗСТОСЧНА ДЛЯ РОТАЦІЙНИХ ПЕЧЕЙ СЕРІЇ CLT10-15.....	20
КИП'ЯТИЛЬНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ КНЭ- 50-01 .....	20
КИП'ЯТИЛЬНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ КНЭ-50-М2 .....	21
КОТЕЛ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ОПТИМА EXPRESS MNK 2023901 .....	21
КОТЕЛ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ЕРЕ750I.....	21
КОТЕЛ ЕЛЕКТРИЧНИЙ КПЭ-60.....	22
КОТЕЛ ХАРЧОВАРИЛЬНИЙ КЭП-100.....	22
КОТЕЛ ВАРИЛЬНИЙ КОВ-500 .....	23
КОТЕЛ СКОРОВАРИЛЬНИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ.....	23
МАКАРОНОВАРКА 600СЕР KOVINASTROJEKT - 40 .....	24
МАРМИТ ЕЛЕКТРИЧНИЙ 2/1GN MKN ОПТИМА 700.....	24
МАРМИТ МЭН-6/4Н.....	25
МАРМИТ УНІВЕРСАЛЬНИЙ ВМ35Е/0 TECNOINOX .....	25
ПАРОКОНВЕКТОМАТ Abat ПКА 6-1/3П.....	25
ПАРОКОНВЕКТОМАТ СVP 6Е .....	26
ПАРОКОНВЕКТОМАТ HANSDAMPF 20.1 .....	26
ПАРОКОНВЕКТОМАТ MNK HANSDAMPF 6.1 GOLD .....	27
ПАРОКОНВЕКТОМАТ Rational SelfCookingCenter 101 whiteefficiency.....	27
ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX ХВ-603G.....	28
ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV 303 G.....	28
ПАРОКОНВЕКТОМАТ АПК-10-1/1 .....	29
ПАРОКОНВЕКТОМАТ АПК-6-1/1.....	29
ПАРОКОНВЕКТОМАТ АПК-6-2/3.....	30
ПІЧ ДЛЯ ПІЦЦІ GGF E 4/A.....	30

ПЧ ДЛЯ ПШЦИ 1-НО ЯРУСНА РО 6292E/РО 9262E .....	31
ПЧ ДЛЯ ПШЦИ СЕРІЇ KING МОДЕЛЬ FORK 44 TR 400 .....	31
ПЧ КОНВЕКЦІЙНА SMEG ALFA 200 X .....	32
ПЧ КОНВЕКЦІЙНА КОНДИТЕРСЬКА FER050 .....	32
ПЧ КОНВЕКЦІЙНА НА 6 GN 1/1NOKSAN .....	33
ПЧ ПАРОКОНВЕКЦІЙНА COE102M .....	33
ПЧ МІКРОХВИЛЬОВА PANASONIC NN ST 250 W .....	33
ПЧ ПОДОВА ХПЭ-500.31 .....	34
ПЧ РОТАЦІЙНА УНІВЕРСАЛЬНА «МУССОН-РОТОР» 55-01 .....	34
ПЛИТА ГАЗОВА ПГС-9-4-24 .....	35
ПЛИТА ГАЗОВА TESCOINOX PF70GG/0 .....	35
ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА KOVINASTROJ ES-T27/P .....	36
ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА E754QF .....	36
ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ПЭМ-2-02 .....	37
ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ПЭМ-4-010 .....	37
ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ЭП-4ЖШ .....	38
ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА METOS 1594112 LUKO FUTURA RP4 .....	38
ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ 70/70 FTRE .....	39
СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА BERTOS SPA E7BR8/L .....	39
СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА EBR77 .....	40
СКОВОРОДА З РУЧНИМ ПЕРЕКИДАННЯМ EBRE74 .....	40
СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА MKN ОПТИМА 850 .....	41
СТІЛ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ З ПІДГРІВОМ СТП-1600 .....	41
Тостер-гриль FIMAR TOP6 .....	42
ФРИТЮРНИЦІ ЕЛЕКТРИЧНІ ЕВРО-1×1/3, ЕВРО-2×1/3 .....	42
ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА 700СЕР Kovinastroj .....	43
ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА EF77 .....	43
ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА FAGOR FE9-10 .....	44
ФРИТЮРНИЦЯ FR35E/0 TESCOINOX .....	44
ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА SF/16P .....	45
ЧЕБУРЕЧНИЦЯ .....	45
ШАФА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЭШВ-1 .....	46
ШАФА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЭШВ-2 .....	46
ШАФА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЭШВ-3 .....	47
ШАФА РОЗСТОЄЧНА GIERRE LIEV 14 .....	47
ШАФА РОЗСТОЄЧНА LIEROS XL 091 .....	48
ШАФА РОЗСТОЄЧНА MVM SFRU .....	48
ШАФА РОЗСТОЄЧНА ЦРЭ- 2.1 .....	49
ТЕПЛОВА ЛІНІЯ ЕЛЕКТРИЧНА "ТРАДИЦІЯ-2008" .....	50
МАРМИТ ДЛЯ ДРУГИХ СТРАВ ПАРОВИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ .....	50
МОДУЛЬ НЕЙТРАЛЬНИЙ СТП .....	51
ПЛИТА ДВОХКОНФОРОЧНА ЭПЧ-9-2-6 .....	51
ПЛИТА ЧОТИРЬОХКОНФОРОЧНА ЕПШЧ-9-4-16 .....	52
ПЛИТА ЧОТИРЬОХКОНФОРОЧНА ЭПЧ-9-4-12 .....	52

ПЛИТА ШЕСТИКОНФОРОЧНА ЕПШЧ-9-6-17.....	53
ПЛИТА ШЕСТИКОНФОРОЧНА ЕПШЧ-9-6-23.....	53
ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ (ЕЛЕКТРОСКОВОРОДА).....	54
СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА З ПІДЙОМНОЮ ЧАШЕЮ ЭСЧ-9-0,5-12 .....	54
ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА АФЭ-2-15/380.....	55
ГАСТРОНОМІЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ МАЛИХ КУХОНЬ.....	56
ЕЛЕКТРОПЛИТА ОДНОКОНФОРОЧНА .....	56
ЕЛЕКТРОПЛИТА ДВОХКОНФОРОЧНА.....	57
ЕЛЕКТРОСКОВОРОДА .....	57
МАРМИТ ОДНОСЕКЦІЙНИЙ.....	57
МАРМИТ ДВОХСЕКЦІЙНИЙ.....	58
НЕЙТРАЛЬНИЙ СТІЛ-300 .....	58
НЕЙТРАЛЬНИЙ СТІЛ-600 .....	58
ТУМБА-ПІДСТАВКА-600.....	59
ФРИТЮРНИЦЯ ОДНОСЕКЦІЙНА.....	59
ФРИТЮРНИЦЯ ДВОХСЕКЦІЙНА.....	59
КАТАЛОГ ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНОГО УСТАТКУВАННЯ.....	60
БЛЕНДЕР Dragone.....	60
БЛЕНДЕР Maxmec GT95800 .....	61
ВОВЧОК-МІШАЛКА К7ФВМ-114.....	61
ВОВЧОК ЛПК-1000В.....	62
ВОВЧОК В-2.....	62
ВОВЧОК ВРД-125М.....	63
ВОВЧОК Э-1039.....	63
ВОВЧОК ВАКУУМНИЙ З ВІДВЕДЕННЯМ ЖИЛКИ ЯЗ-ФВД-130.....	64
ВОВЧОК ВАКУУМНИЙ З ВІДВОДОМ ЖИЛКИ ЯЗ-ФВД-160.....	64
КАВОМОЛКА Cadet .....	65
КАВОМОЛКА SM 97 .....	65
КАВОМОЛКА К6.4А.....	66
КАВОМОЛКА МАСАР МС 4 .....	66
КАРТОПЛЕЧИСТКА МОК 300.....	67
КАРТОПЛЕЧИСТКА FIMAR PPN10 .....	67
КОМБАЙН БАРНИЙ GR 2014 .....	68
КОТЛЕТНИЙ АВТОМАТ АК2М-40.....	68
КОТЛЕТНИЙ АВТОМАТ PLANTUS A.....	69
КУТЕР GARANT МТК 662.....	69
КУТЕР К 50F .....	70
КУТЕР ФРЕ-А .....	70
КУТЕР ФРЕ-80М.....	71
КУТЕР Л5-ФКМ.....	71
КУТЕР ВИСОКОШВИДКІСНИЙ К 80F .....	72
КУТЕР УКН-100.....	72
КУТЕР ИПКС-032С .....	73
ЛОМТЕРІЗКА КТ FS-19.....	73

МАСАЖЕР ММ 300 .....	74
МАСАЖЕР ММ 2000.....	74
МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-150.....	75
МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-250.....	75
МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-350.....	75
МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-750.....	76
МАСАЖЕР ФРО-А.....	76
МАСАЖЕР ВАКУУМНИЙ УМ-250.....	77
МАСАЖЕР М'ЯСА ВІБРОВАКУУМНИЙ ЛІДЕР-200 LUX.....	77
МАСАЖЕР М'ЯСА ВІБРОВАКУУМНИЙ ЯЗ-ФМС-300.....	78
МАШИНА ДЛЯ Л'ЄЗОНУВАННЯ ТА ПАНІРУВАННЯ.....	78
НАПІВФАБРИКАТІВ.....	78
МАШИНА УНІВЕРСАЛЬНА КУХОННА К- 200.....	79
М'ЯСОРУБКА 32/ТН.....	79
М'ЯСОРУБКА CELME MEM 12 CE.....	80
М'ЯСОРУБКА EVEREST TC 12E.....	80
М'ЯСОРУБКА T122 FTI136.....	81
М'ЯСОРУБКА МИМ-600.....	81
М'ЯСОРУБКА ЯЗ-ФРЯ З ВІДВОДОМ ЖИЛКИ.....	82
МАШИНА ТІСТОМІСИЛЬНА К 30/Р.....	82
МАШИНА ТІСТОМІСИЛЬНА ПРИМА-160Н.....	83
ТІСТОМІС ПРИМА- 40-01.....	83
МАШИНА ТІСТОМІСИЛЬНА PL 20.....	84
БОРОШНОПРОСІЮВАЧ «КАСКАД».....	84
БОРОШНОПРОСІЮВАЧ МПМХ-01.....	85
МІКСЕР 5KPM50.....	85
МІКСЕР Vema FL2006/L.....	86
МІКСЕР SIRMAN SIRIO 2.....	86
МІКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ Hamilton Beach 65117.....	87
МІКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ FIMAR FR/1P.....	87
МІКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ SIGMA BM-10.....	88
ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL30.....	88
ОВОЧЕРІЗКА МПР- 350.....	89
ОВОЧЕРІЗКА TV 3000 K.....	89
ОВОЧЕРІЗКА FIMAR FNT2V.....	90
ПЕЛЬМЕННИЙ АВТОМАТ JGL-120 5B.....	90
ПЕЛЬМЕННИЙ АПАРАТ ST-II.....	91
ПЕЛЬМЕННИЙ АВТОМАТ HLT-700 LINE.....	91
ПРЕС ДЛЯ ПІЦЦИ PFD 33.....	92
ПРИВІД УНІВЕРСАЛЬНИЙ AE.....	92
СЛАЙСЕР НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ OBERWERK - 370 AC.....	93
СЛАЙСЕР RGV LUSSO 22 GS.....	93
СОКОВИЖИМАЛКА PHILIPS HR2744.....	93
СОКОВИЖИМАЛКА CFV30 FIMAR.....	94
СОКОВИЖИМАЛКА УНІВЕРСАЛЬНА N50C SANTOS.....	94

ПІСТОМІС СПІРАЛЬНИЙ TF33 2V .....	94
ПІСТООКРУГЛЮВАЧ VM2AS .....	95
ФАРШМІШАЛКА Л5-ФМ2-У-150 .....	95
ФАРШМІШАЛКА ВАКУУМНА UM 500V .....	96
ФАРШМІШАЛКА УНІВЕРСАЛЬНА UM330 .....	96
ФАРШМІШАЛКА ИПКС-019-200 .....	97
ХЛІБОРІЗКА CLK 420-520 .....	97
ІН'ЄКТОР ГІДРАВЛІЧНИЙ RHX 25 .....	98
ІН'ЄКТОР ВАКУУМНИЙ NAVA .....	98
ІН'ЄКТОР ВАКУУМНИЙ ФКД-1000 .....	99
ІН'ЄКТОР ВАКУУМНИЙ ИПКС-047П .....	99
ІН'ЄКТОР ГІДРАВЛІЧНИЙ TALSA H15 .....	100
КАТАЛОГ ВАГОВИМІРЮВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ .....	100
ВАГИ ТОВАРНІ CAS DL-150 .....	101
НАПОЛЬНІ ВАГИ CAS BW - 30RB .....	101
ВАГИ CAS SW .....	101
ВАГИ ПОРЦІЙНІ ЕЛЕКТРОННІ AD - 10 .....	102
ВАГИ ТОРГОВІ ВНУ-2/15-1Т .....	102
КАТАЛОГ МИЙНОГО УСТАТКУВАННЯ .....	103
СТАКАНОМІЙНА МАШИНА FAGOR LVC12 .....	103
МАШИНА ПОСУДОМІЙНА УНІВЕРСАЛЬНА МПУ-700-01 .....	103
КАТАЛОГ ХОЛОДИЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ .....	104
ВІТРИНА КОНДИТЕРСЬКА IGLOO JAMAJKA 1.3W .....	104
ВІТРИНА ОХОЛОДЖУВАЛЬНА VATTIDA 3×GN1/1 .....	104
ВІТРИНА ОХОЛОДЖУВАЛЬНА WS6523 .....	105
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНА ЗБІРНО-РОЗБІРНА ПОЛАІР КХН-11,02 .....	105
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНА ЗБІРНО-РОЗБІРНА ПОЛАІР КХС-4,41 .....	106
КАМЕРА ШВИДКОЇ ЗАМОРОЗКИ КМТ-35 .....	106
КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНА КХН-9 .....	107
ЛАРЬ МОРОЗИЛЬНИЙ "CARAVELL" 306/930 .....	107
ЛАРЬ МОРОЗИЛЬНИЙ "CARAVELL" 235/930 .....	108
ЛЬОДОГЕНЕРАТОР FRIMONT B 31 WS .....	108
ЛЬОДОГЕНЕРАТОР ВРЕМА СВ 184 А .....	109
СТІЛ ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ Desmon Gold Line TGB3 .....	109
СТІЛ ОХОЛОДЖУЮЧИЙ Fagor MSP-150 .....	109
СТІЛ ОХОЛОДЖУЮЧИЙ Fagor MSP-200 .....	110
СТІЛ ОХОЛОДЖУЮЧИЙ «ДИКСОН» СТХ-2/1235М .....	110
СТІЛ З ОХОЛОДЖУВАНОЮ ШАФОЮ NOVATEC KUJA2A на колесах .....	110
СТІЛ ХОЛОДИЛЬНИЙ MFP - 135 - GN 2C .....	111
СТІЛ-САЛАДЕТТА ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ FAGOR IND MEP-135 .....	111
ХОЛОДИЛЬНИК SAMSUNG RL-46 RECSW .....	111
ШАФА МОРОЗИЛЬНА DIAMOND IF140T/3/N .....	112
ШАФА МОРОЗИЛЬНА DIAMOND IL140TB/N .....	112
ШАФА МОРОЗИЛЬНА DIAMOND IL140TBF/3 .....	113

ШАФА ХОЛОДИЛЬНА AF-1403 .....	113
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА OASIS 1400TN.....	114
ХОЛОДИЛЬНА ШАФА STUDIO 54 OASIS 700 TN .....	114
ХОЛОДИЛЬНА ШАФА GLOBAL 48C.....	115
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА DERBY GLOBAL 48CD .....	116
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА FAGOR AFP-701 .....	116
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА ADN110.....	117
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА КОМБІНОВАНА AF - 702 C .....	117
ХОЛОДИЛЬНА ШАФА AP - 701 .....	118
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА Polair ШХ-0,7.....	118
ШАФА ХОЛОДИЛЬНА ШХ-0,8М.....	118
КАТАЛОГ НЕЙТРАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ.....	119
ВАННИ МИЙНІ ОДНОСЕКЦІЙНІ.....	119
ВАННИ МИЙНІ ДВОСЕКЦІЙНІ .....	119
ВАННИ МИЙНІ ТРИСЕКЦІЙНІ .....	119
ВАННИ ОДНОСЕКЦІЙНІ З РОБОЧОЮ ПОВЕРХНЕЮ .....	120
ПІДСТАВКА ПДП-1.....	120
ПІДСТАВКА ПДП-2 700/960 .....	121
ПІДСТАВКА ПК6.....	121
ПІДСТАВКА УНІВЕРСАЛЬНА ППК- 45/45/50.....	121
ПІДТОВАРНИК ПК-40.....	122
ПІДТОВАРНИКИ ПТ-1000-1 .....	122
ПІДТОВАРНИКИ ПТ-Н.....	122
ПІДТОВАРНИКИ СЕРІЇ ПТ .....	123
СТЕЛАЖІ ДЛЯ ПІДВІШУВАННЯ М'ЯСНИХ ТУШ.....	123
СТЕЛАЖІ СТАЦІОНАРНІ.....	123
СТЕНД МЕС SP44 .....	124
СТІЛ ВИРОБНИЧИЙ СРО-3 (для збору харчових відходів).....	124
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СМ-3 (для обробки м'яса).....	124
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СО (для очищення та обробки овочів).....	125
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СП-2 .....	125
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СП-3 .....	125
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-2.....	126
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-3 .....	126
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-3У .....	127
СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-4.....	127
КАТАЛОГ РОЗДАТОЧНОГО УСТАТКУВАННЯ.....	128
БАШНЯ ДЛЯ РОЗЛИВУ ПИВА МАРКИ СО-102-2 .....	128
ВІПРИНА ХОЛОДИЛЬНА (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	128
КАСОВА КАБІНКА МАРКИ КК 70М-1.....	128
КАСОВИЙ СТІЛ УНІВЕРСАЛЬНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	129
КУТОВИЙ МОДУЛЬ ВНУТРІШНІЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	129
КУТОВИЙ МОДУЛЬ ЗОВНІШНІЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	129
МАРМИТ ДРУГИХ СТРАВ БЕЗ ГАСТРОЄМНОСТЕЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005) .....	130



МАРМІТ ПЕРШИХ СТРАВ ДВУХКОНФОРОЧНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	130
МАРМІТ ПЕРШИХ СТРАВ ОДНОКОНФОРОЧНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	130
МОДУЛЬ ДЛЯ ПІДГРІВУ ТАРЛОК (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	131
ПРИЛAVOK ДЛЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ МАРКИ ПГН-70М.....	131
СТІЙКА ДЛЯ ПРИЛАДІВ (БЕЛЛА-НОТА 2005) .....	131
СТІЛ НЕЙТРАЛЬНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	132
СТІЛ ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005).....	132
ГАРЯЧИЙ СТІЛ SW-450.....	133
ЕЛЕМЕНТИ БУДІВЕЛЬ ТА СПОРУД.....	134
ПРИКЛАДИ КОМПОНОВОК ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА..	136
ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ .....	142

## ВСТУП

Проектування сучасних підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства є складним комплексним завданням, що передбачає урахування низки чинників і вимагає постійного відстеження найновіших технологій та інновацій у галузі. Інноваційні підходи до компонування технологічних ліній підприємств галузі передбачають забезпечення можливості швидкої модернізації технологічних процесів у відповідності до зміни асортименту, потужності підприємства або його реконструкції з метою зменшення матеріально-технічних та енергетичних витрат, зниження собівартості продукції тощо. З огляду на вищезазначене збільшення продуктивності праці проектувальників, скорочення термінів проектування, підвищення якості розробки проектів – найважливіші проблеми, вирішення яких визначає рівень прискорення науково-технічного прогресу суспільства.

Одним з шляхів вирішення цих завдань є використання сучасних методів геометричного моделювання та обчислювальної техніки, що дозволяють створити тривимірну модель підприємства, обладнання, комунікацій. Це дозволяє керувати процесами побудови підприємства та пошуку оптимальних компонувальних рішень з метою забезпечення максимальної ефективності функціонування будь-якого виробництва.

Розвиток систем автоматизованого проектування (САПР) спирається на міцну науково-технічну базу. Це – сучасні засоби обчислювальної техніки, нові способи подання та обробки інформації, створення нових чисельних методів вирішення інженерних завдань і оптимізації. Системи автоматизованого проектування дають можливість на основі новітніх досягнень фундаментальних наук відпрацьовувати і удосконалювати методологію проектування, стимулювати розвиток математичної теорії проектування складних систем та об'єктів. В даний час створені і використовуються в основному засоби і методи, що забезпечують автоматизацію рутинних процедур і операцій, таких, як підготовка текстової документації, створення технічних креслень, побудова графічних зображень тощо.

Технічні засоби і загальне системне програмне забезпечення є інструментальною базою САПР. Вони утворюють фізичне середовище, в якому реалізуються інші види забезпечення САПР. Інженер, взаємодіючи з цим середовищем і вирішуючи різні завдання проектування, здійснює автоматизоване проектування технічних об'єктів. Технічні засоби і загальне програмне забезпечення в процесі проектування виконують і вирішують такі завдання, як:

- а) введення вихідних даних опису об'єкту проектування;
- б) відображення введеної інформації з метою її контролю і редагування;
- в) перетворення інформації;
- г) зберігання та оперативного спілкування проектувальника з системою і багато інших функцій.

Для вирішення цих завдань технічні засоби САПР повинні містити процесори, оперативну пам'ять, зовнішні запам'ятовуючі пристрої, пристрої

введення-виведення інформації, технічні засоби машинної графіки і багато ін. компонентів.

## **ПРОЕКТУВАННЯ ЗРГ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ AUTOCAD ARCHITECTURE**

Одним з найбільш поширених САПР є AutoCAD. Також для розв'язання задач з проектування підприємств, на нашу думку, найбільш підходить саме AutoCAD. В AutoCAD дуже просто формуються плани приміщень та одиниці устаткування, тому саме цю САПР було обрано авторами.

Пристаюючи до виконання графічної частини курсового або дипломного проекту в середовищі графічного редактора AutoCAD, студент повинен мати всі розрахунки щодо проекту відповідно до завдання, складену технологічну схему взаємозв'язку приміщень підприємства, обчислені габарити будівлі, кількість поверхів, а також підібраний за відповідними нормативними документами та каталогами перелік торгово-технологічного та санітарно-технічного устаткування.

Під час курсового та дипломного проектування студенти опановують як сучасні підходи для створення графічних моделей устаткування, технологічних ліній і підприємств в цілому, так і принципи створення графічних тривимірних моделей засобами комп'ютерної графіки, набувають компетенцій створення та редагування графічних моделей в середовищі програмного пакету AutoCAD Architecture, який розроблено спеціально для виконання будівельно-архітектурних проектів.

Програмне забезпечення AutoCAD Architecture є розширеною версією AutoCAD для ефективної роботи над архітектурними кресленнями, документацією. Поєднання спеціалізованих функцій архітектурного проектування та двовимірного креслення забезпечують швидкий та простий процес випуску робочої документації. Інтерфейс AutoCAD Architecture відрізняється оптимальною організацією і великою площею графічної області, надаючи швидкий доступ до інструментів і команд. Завдяки великій бібліотеці компонентів вузлів користувач може швидко формувати документацію і наносити необхідні пояснення. AutoCAD Architecture надає можливість виконувати креслення і створювати документацію, використовуючи зображення стін, дверей і вікон, які позначають реальні архітектурні об'єкти. Програма AutoCAD Architecture дозволяє автоматично вставляти і розміщувати зображення дверей і вікон, керуючи їх розташуванням з максимальною точністю.

AutoCAD Architecture є незамінним при створенні 2D і 3D об'єктів різної складності. Широкий спектр функцій використовується під час розробки дозволяє створювати архітектурні проекти на професійному рівні.

Нижче наведено приклади розв'язання задач з проектування закладів ресторанного господарства та окремих структурних підрозділів з використанням програмного продукту AutoCAD Architecture .

## ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОННИМ КАТАЛОГОМ


Електронний каталог торгово-технологічного, сантехнічного устаткування та будівельних елементів будинку є довідковим матеріалом для студентів Навчально-наукового інституту харчових технологій та бізнесу, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО бакалавр, магістр денної та заочної форм навчання.

До каталогу включено перелік механічного, теплового, холодильного, роздаточного, нейтрального, сантехнічного устаткування, а також будівельних елементів споруд, які необхідні при компонуванні закладів ресторанного господарства. Всі параметри на устаткування відповідають паспортним даним заводів-виготовлювачів.

За допомогою цього каталогу студенти розробляють креслення під час проектування закладів ресторанного господарства з використанням засобів комп'ютерної графіки.

Електронний каталог технологічного устаткування виконано у формі низки файлів які містять в собі тривимірні моделі та умовне позначення технологічного устаткування, тобто кожний файл являє собою багатовидовий блок. Все устаткування виконане у масштабі 1:1, що дозволяє моделювати реальні підприємства.

При роботі з багатовидовими блоками користувач на вигляду зверху буде бачити умовне позначення устаткування, а на всіх інших видах його тривимірну модель.

Для вставки моделі устаткування у модель підприємства необхідно скористатися командою *Вставка* → *Вставити блок* .

Після обрання команди з'являється вікно (рис. 1), у якому потрібно натиснути на *Обзор* та обрати файл, що відповідає необхідному обладнанню.

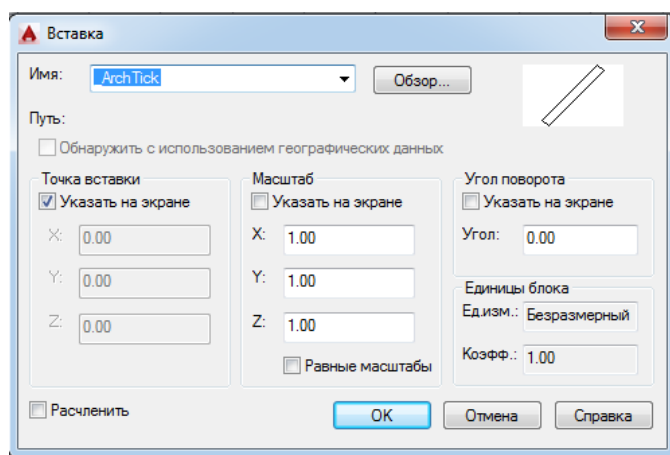


Рисунок 1 – Вікно команди *Вставка блока*

Після чого натиснути на *Ok* та поставити устаткування у необхідне місце.

## ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ

Теплове устаткування призначене для теплової обробки продуктів, доведення до готовності кулінарних виробів, їх розігрівання і підтримування необхідної температури в процесі реалізації. Правильно підібране теплове устаткування для закладів ресторанного господарства істотно підвищує ефективність праці та якість продукції, що випускається.

Теплове устаткування, необхідне для організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства представлено:

- > плитами, що працюють на різних видах енергоносіїв (тверде, рідке, газоподібне паливо, електроенергія);

- > апаратами для готування їжі: казани, автоклави, пароварильні апарати, апарати для смаження й випічки (шафи для смаження, печі, сковороди, фритюрниці, грилі тощо), шашликові апарати, кип'ятильники, водонагрівачі, кавоварки, апарати для теплової обробки продуктів у полі надвисокочастотних електромагнітних коливань та інфрачервоного випромінювання;

- > допоміжні теплові апарати, зокрема марміти, теплові стійки, термоси, термоконтейнери, лінії прилавків самообслуговування;

- > модульне теплове устаткування для обслуговування за методом «шведського столу» тощо.

Організаційно кухня закладів ресторанного господарства являє собою складний організм, кількість цехів, структура і розміри якого перебувають в прямій залежності від загальної концепції, репрезентованого асортименту страв і виробів та кількості місць. Саме цими критеріями визначається наявність і комплектація тих чи інших цехів, проте присутність гарячого цеху – неодмінна умова організації будь-якого подібного виробництва.

Теплова обробка продуктів – основний технологічний процес приготування значної частини страв. Саме тому в списку необхідного устаткування для ресторанів і кафе теплове устаткування займає лідируючу позицію.

Комплектація цехів різними видами теплового устаткування визначається факторами формату підприємства, загальної концепції його діяльності і необхідною продуктивністю. Чимале значення мають також просторові обмеження, накладені наявною площею виробничих приміщень. Так, як із усього переліку устаткування для оснащення доготовельних цехів, теплове устаткування для є однією з найбільш ресурсномістких і дорогих позицій, правильний його підбір надзвичайно важливий. Основна тенденція в сучасному дизайні професійного теплового устаткування для кухні – прискорення і оптимізація процесу приготування страв. За розмірами професійне технологічне устаткування поділяють на групи міні (Small), середні або стандартні (Medium) і максі (Heavy). В кожену групу може входити настільний і підлоговий варіанти теплових елементів або тільки підлоговий. Розташування устаткування в приміщенні може бути пристінним або острівним, закріпленим на одній консолі.

Нижче представлений каталог сучасного теплового устаткування для закладів ресторанного господарства різних типів.

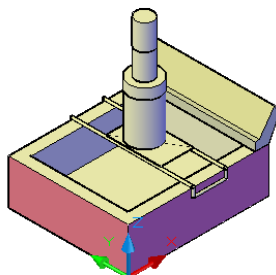
# КАТАЛОГ ТЕПЛОВОГО УСТАТКУВАННЯ

## АПАРАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПОНЧИКІВ (фритюрниця+дозатор) АПП-3,0

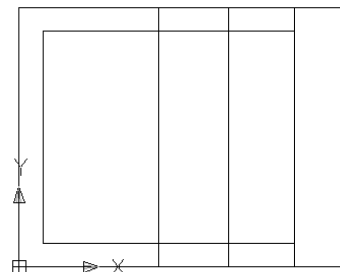
Ім'я файлу: *апарат для производства пончиков АПП-3.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель

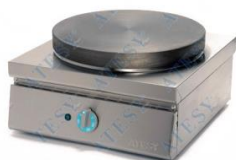


Умовне позначення

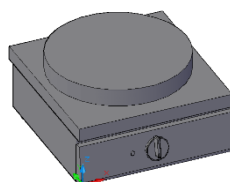
Технічна характеристика	
Продуктивність, шт./год – 150	Габаритні розміри, мм – 770×550×620
Маса пончика, г – 40...100	Потужність, кВт – 3,0. Напруга, В – 220
Час приготування порції, хв – 3...5	Вага, кг – 20
Первинне розігрівання, хв – 40	Виробник – Україна

## АПАРАТ ДЛЯ МЛИНЦІВ БА-1/2,5 ТА БА-2/5 "МАСЛЕННИЦА"

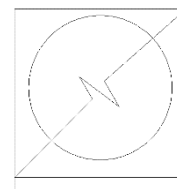
Ім'я файлу: *Апарат блинный БА-1\_2,5.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель

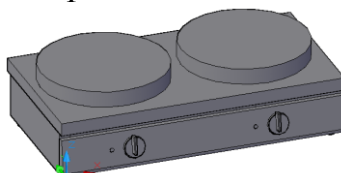


Умовне позначення

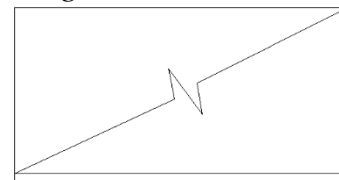
Ім'я файлу: *Апарат блинный БА-2\_5.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

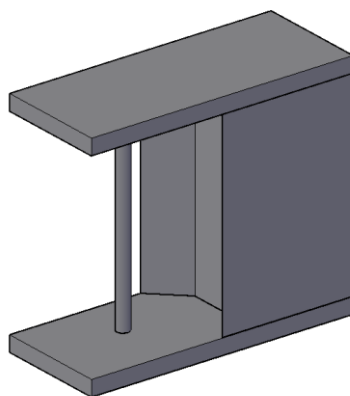
Технічні характеристика	БА-2/5	БА-1/2,5
Кількість конфорок	1	2
Габаритні розміри, мм	806×444×220	406×444×220
Вага, кг	27,8	18,2
Напруга, В	220	220
Потужність, кВт	5	2,5

## АПАРАТ ДЛЯ ШАУРМИ газовий Ф2ШМГ

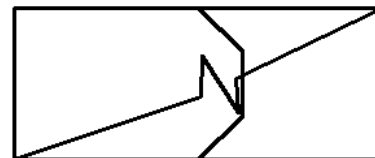
Ім'я файлу: *Шаурма 3ШМЭ.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

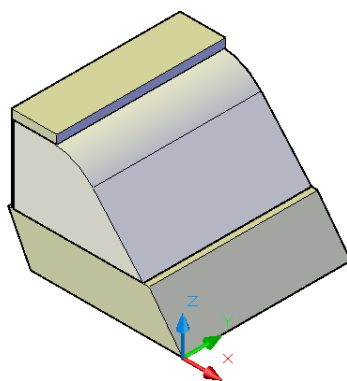
Технічні характеристики	
Продуктивність, кг – 30 за 1 завантаження	Габаритні розміри, мм – 428×760×870
Кількість грілок, шт. – 2	Напруга – 220 В
Кількість шампурів, шт. – 8	Потужність, кВт – 7,2
Виробник – Росія	Вага, кг – 11 кг

## ВІТРИНА ТЕПЛОВА STUDIO 54 BATIDA 3XGN1/1

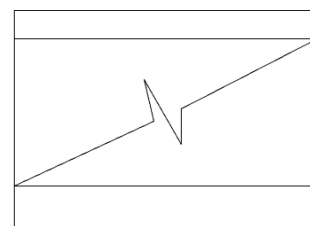
Ім'я файлу: *Витрина STUDIO 54 batida 3GN.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



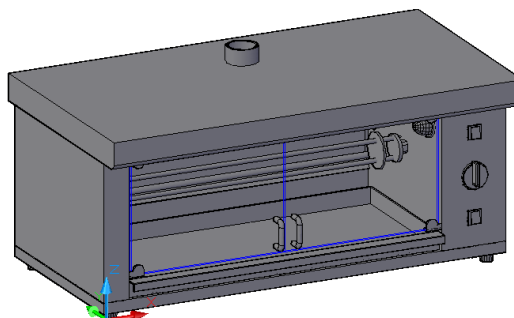
Умовне позначення

Технічні характеристики	
Місткість гастроємностей, шт.	3 GN 1/1
Габаритні розміри, мм	750×775×585
Робоча температура, °C	30...120

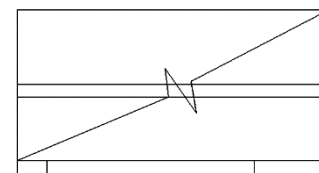
**ГРИЛЬ КОМАНДОР-2/1М**  
 Ім'я файлу: *Гриль Командор-2\_1М.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



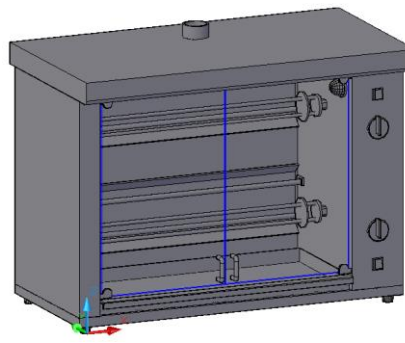
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Кількість завантажених тушок, шт. – 6	Габаритні розміри, мм – 963×509×416
Кількість вертелів, шт. – 1	Напруга – 220 В
Термін приготування при повному завантаженні, хв – 60...80	Потужність, кВт – 3
Виробник – Atesy, Россія	Вага, кг – 37,8 кг

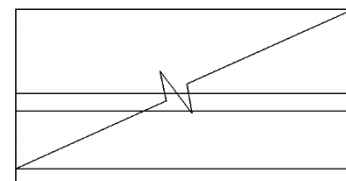
**ГРИЛЬ КОМАНДОР-2/2**  
 Ім'я файлу: *Гриль Командор-2\_2.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

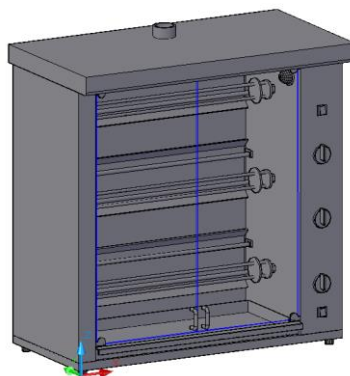
<b>Технічна характеристика</b>	
Кількість завантажених тушок, шт. – 12	Габаритні розміри, мм – 963×510×742
Кількість вертелів, шт. – 2	Напруга – 220 В
Термін приготування при повному завантаженні, хв – 60...80	Потужність, кВт – 4,5
Виробник – Atesy, Россія	Вага, кг – 47,9 кг



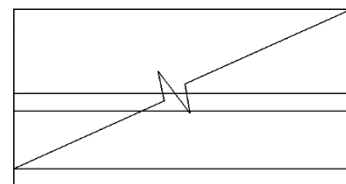
**ГРИЛЬ КОМАНДОР-2/3**  
**Ім'я файлу: Гриль Командор-2\_3.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



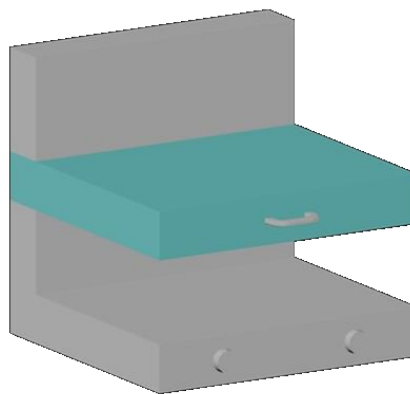
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Кількість завантажених тушок, шт. – 18	Габаритні розміри, мм – 960×510×1022
Кількість вертелів, шт. – 3	Напруга – 220 В
Термін приготування при повному завантаженні, хв – 60...80	Потужність, кВт – 6,5
Виробник – Atesy, Росія	Вага, кг – 83,4 кг

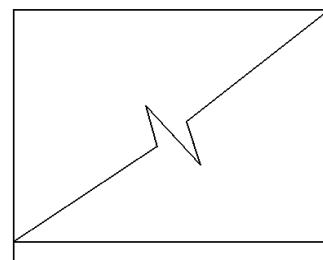
**ГРИЛЬ САЛАМАНДЕР BERTOS SA/E 60**  
**Ім'я файлу: Гриль Саламандер Bertos SA\_E 60.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

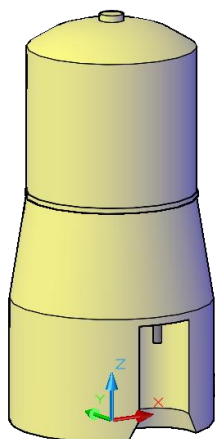
<b>Технічна характеристика</b>	
Робоча температура, °С – 50...250	Габаритні розміри, мм – 580×600×585
Вага, кг – 56 кг	Напруга, В – 220...240
Виробник – Bertos, Італія	Потужність, кВт – 4,7

## ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ГАРЯЧОГО ШОКОЛАДУ QUAMAR C2

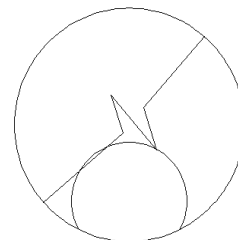
Ім'я файлу: Диспенсер для горячего шоколада Quamar C2.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

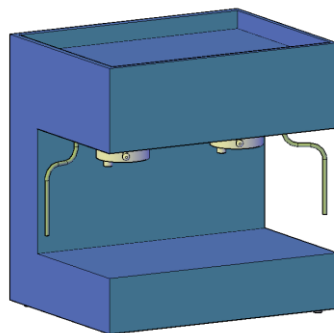
Технічна характеристика	
Робоча температура, °С – 50...250	Габаритні розміри, мм – 220×220×450
Швидкість обертів, об./хв – 30	Напруга, В – 220
Обсяг стакану, л – 4	Потужність, кВт – 0,7
Виробник – Quamar, Італія	Вага, кг – 6,5

## КАВОМАШИНА BIANCHI MEC A2

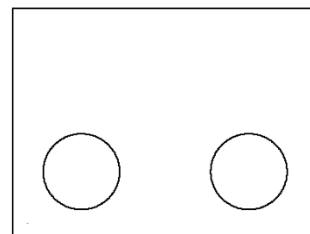
Ім'я файлу: Кофемашина Bianchi MEC A2.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



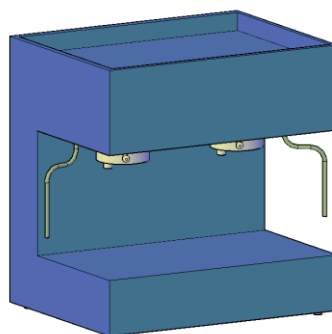
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Дозування напою – ручне	Габаритні розміри, мм – 550×570×420
Продуктивність кава, чаш./год – 180	Напруга, В – 230
Продуктивність окріп, чаш./год – 140...180	Потужність, кВт – 2,4
Кран окропу – 1/1	Вага, кг – 40
Водяний резервуар, л – 8	Виробник – Bianchi, Італія

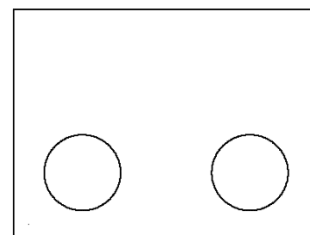
**КАВОМАШИНА CIMBALI M-29 START C/2**  
**Ім'я файлу: Кофемашина Cimbali M-28 Start C\_2.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



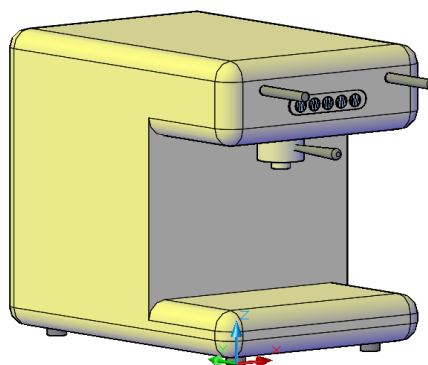
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип управління – напівавтомат	Габаритні розміри, мм – 570×510×480
Продуктивність еспресо (50 мл) – 240	Напруга, В – 220
Продуктивність капучино (150 мл) – 120	Потужність, кВт – 3,7
Продуктивність окропу (150 мл) – 180	Вага, кг – 52
Кран подачі окропу – 1, кран подачі пару – 2	Виробник – La Cimbali, Італія

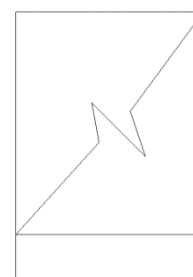
**КАВОМАШИНА-ЕСПРЕССО LA SAN MARCO 85 S PRACTICAL 85**  
**Ім'я файлу: Кофеварка-еспресо La San Marco 85.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

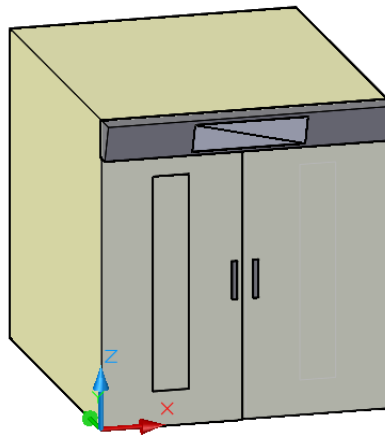
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип управління – напівавтомат	Габаритні розміри, мм – 380×545×470
Продуктивність еспресо/капучино, чаш/год – 120/60	Напруга, В – 230...250
Обсяг бойлера, л – 12	Потужність, кВт – 1,75
Вага, кг – 39	Виробник – LA SAN MARCO, Італія

## КАМЕРА РОЗСТОЄЧНА ДЛЯ РОТАЦІЙНИХ ПЕЧЕЙ СЕРІЇ CLT10-15

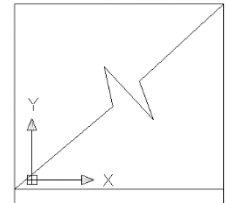
Ім'я файлу: *Розстоечна камера CLT14.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

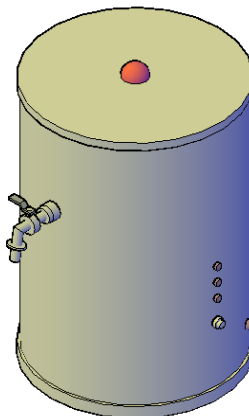
Технічна характеристика	
Кількість дверей – 2	Габаритні розміри, мм – 2140×2500×2300
Місткість візків, шт. – 4	Розмір деко, мм – 800×1000
Потужність, кВт – 9	Напруга, В – 220
Виробник – Tagliavini, Італія	

## КИП'ЯТИЛЬНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ КНЭ- 50-01

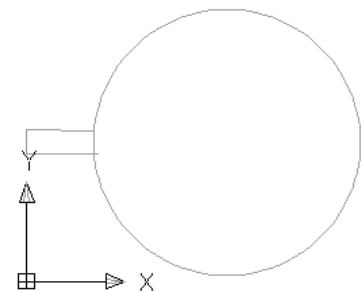
Ім'я файлу: *Кипятильник КНЭ\_50\_01.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

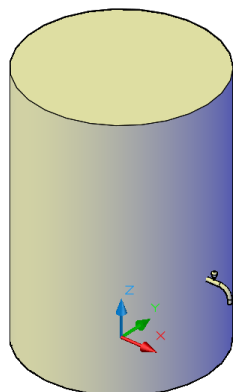
Технічна характеристика	
Продуктивність, л/год – 50	Габаритні розміри, мм – 300×245×360
Тривалість нагріву до кипіння, хв – 4	Напруга, В – 380
Вага, кг – 6,5	Потужність, кВт – 6,0
Виробник – Росія	

## КИП'ЯТИЛЬНИК ЕЛЕКТРИЧНИЙ КНЭ-50-М2

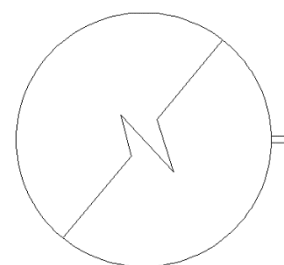
Ім'я файлу: *Кипятильник КНЭ-50-М2.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

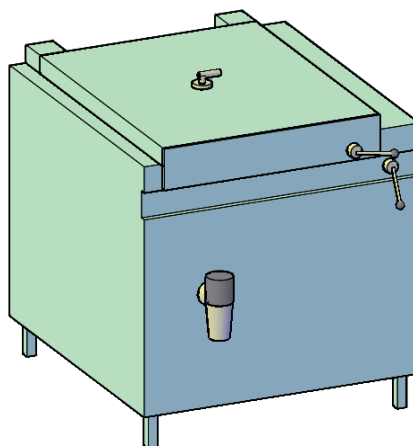
Технічна характеристика	
Продуктивність, л/год – 50	Габаритні розміри, мм – 440×370×530
Тривалість нагріву до кипіння, хв – 6	Напруга, В – 380
Вага, кг – 11	Потужність, кВт – 8,0
Виробник – Росія	

## КОТЕЛ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ОПТИМА EXPRESS MNK 2023901

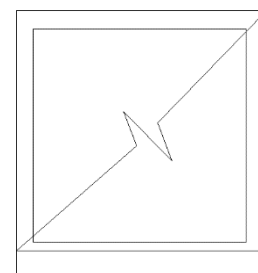
Ім'я файлу: *Котел варочный ОПТИМА MNK 2023901 Optima 850.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Внутрішній обсяг, л – 125	Габаритні розміри, мм – 800×850×850
Виробник – Німеччина	Внутрішні розміри чана, мм – 500×540×535
Потужність, кВт – 20,8	Напруга, В – 380

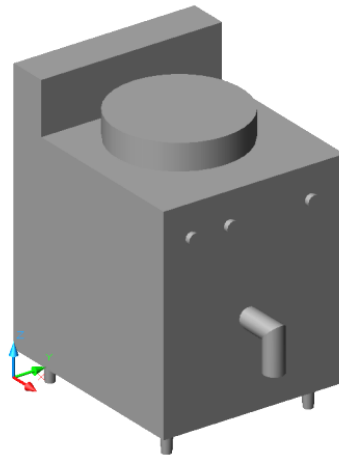
## КОТЕЛ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ЕРЕ750І

Ім'я файлу: *Котел електрический ЕРЕ750I.dwg*

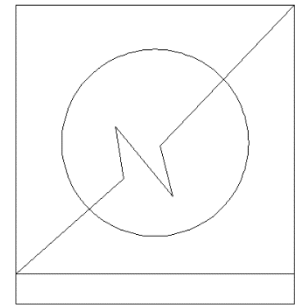


ЗАМТЕХ

Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Внутрішній обсяг, л – 125	Габаритні розміри, мм – 800×850×850
Виробник – Німеччина	Внутрішні розміри чана, мм – 500×540×535
Потужність, кВт – 20,8	Напруга, В – 380

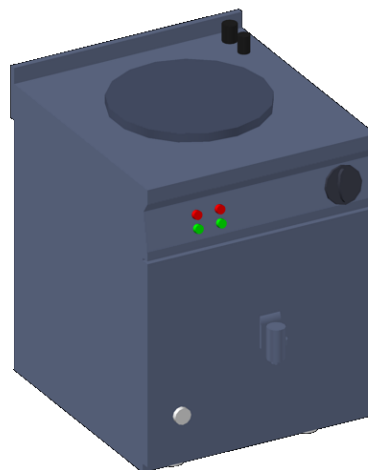
### КОТЕЛ ЕЛЕКТРИЧНИЙ КПЭ-60

Ім'я файлу: *Котел електричний КПЭ-60.dwg*

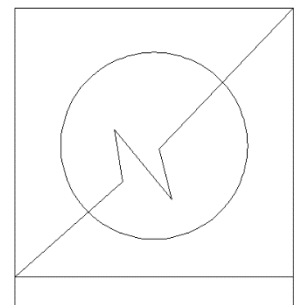


ДЕЛОВАЯ РУС  
МНОЖИТЕЛЬСТВО ПРОДЛОРНТИИ... СТВОЕННОГО ЛИС

Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

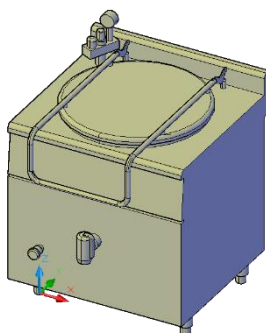
Технічна характеристика	
Внутрішній обсяг, л – 60	Габаритні розміри, мм – 860×800×1090
Час розігріву, хв – 45	Потужність, кВт – 9,45
Виробник – Україна	Напруга, В – 380

### КОТЕЛ ХАРЧОВАРИЛЬНИЙ КЭП-100

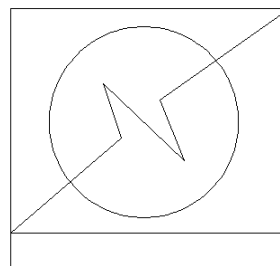
**Ім'я файлу:** *Котел КЭП-100.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умове позначення

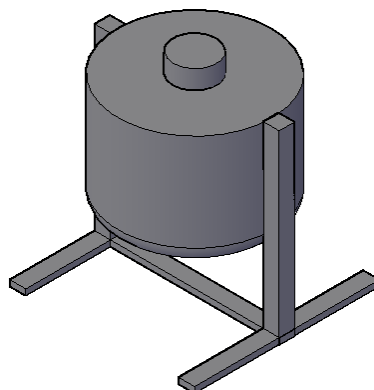
<b>Технічна характеристика</b>	
Внутрішній обсяг, л – 100	Габаритні розміри, мм – 800×700(740)×860(955)
Максимальна температура пари в парогенераторі, °С – 107	Потужність, кВт – 15
Об'єм води, що заливається в парогенератор, л – 16	Напруга, В – 380

### **КОТЕЛ ВАРИЛЬНИЙ КОВ-500**

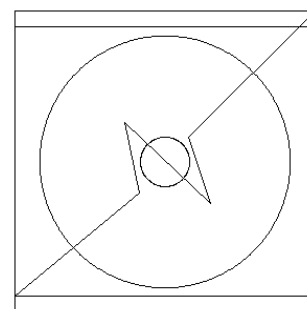
**Ім'я файлу:** *Котел КОВ-500.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умове позначення

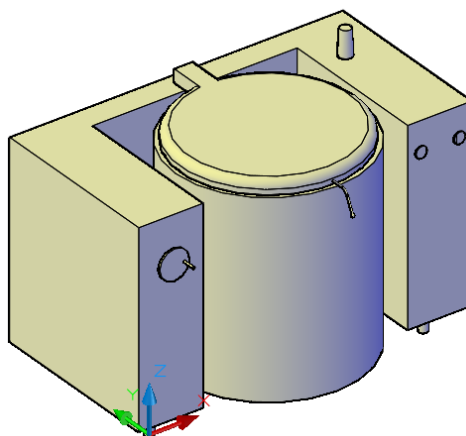
<b>Технічна характеристика</b>	
Внутрішній обсяг КОВ-500, л – 270	Габаритні розміри, мм – 800×700(740)×860(955)
Внутрішній обсяг КОВ-100, л – 80	Потужність, кВт – 15
	Напруга, В – 380

### **КОТЕЛ СКОРОВАРИЛЬНИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ**

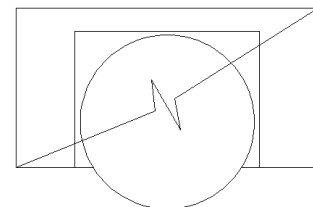
Ім'я файлу: *Котел скороварочный электрический.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

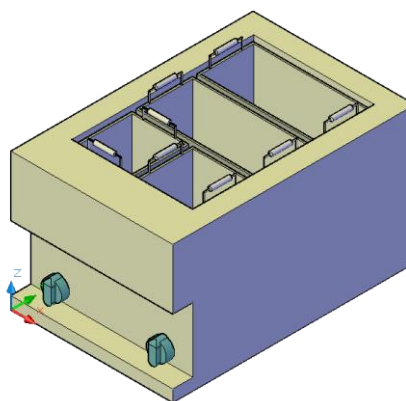
Технічна характеристика	
Внутрішній обсяг, л – 60	Габаритні розміри, мм – 1300×850×850
Час розігріву, хв – 45	Потужність, кВт – 2,6
Виробник – Україна	Напруга, В – 380

### МАКАРОНОВАРКА 600СЕР KOVINASTROJ EKT - 40

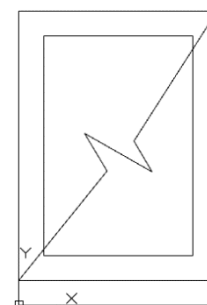
Ім'я файлу: *Макароніварка 600СЕР Kovinastroj EKT\_40.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Потужність, кВт – 1/3,5	Габаритні розміри, мм – 400×600×340
Напруга, В – 220	Виробник – Словенія
До комплекту поставки входять корзини 2×1/3 та 2×1/6 GN	

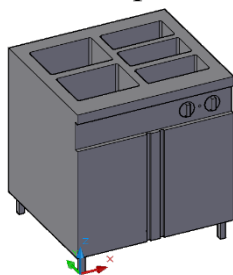
### МАРМІТ ЕЛЕКТРИЧНИЙ 2/1GN MKN OPTIMA 700



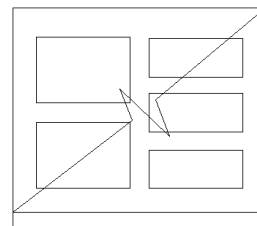
**Ім'я файлу: Мармит електрический 2\_1 GN MKN.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

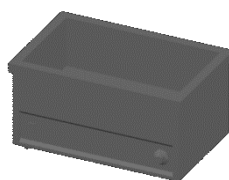
<b>Технічна характеристика</b>	
Потужність, кВт – 3,0	Габаритні розміри, мм – 800×700×850
Напруга, В – 230	Виробник – Німеччина
Параметри ванни, мм - 603×510 для 2×1/1 GN	

**МАРМИТ МЭН-6/4Н**

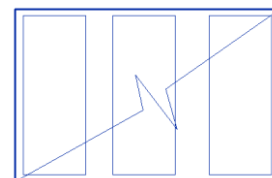
**Ім'я файлу: Мармит МЭН-6\_4Н.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

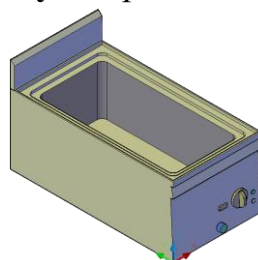
<b>Технічна характеристика</b>	
Кількість рівнів, шт. – 5	Габаритні розміри, мм – 830×696×637
Температура, °С – 260	Набір гастроємностей з кришками 1/3 – 3 шт.
Потужність, кВт – 5,3	Маса, кг – 60
Напруга, В – 220/380	Виробник – Рада, Росія

**МАРМИТ УНІВЕРСАЛЬНИЙ VM35E/0 TECNOINOX**

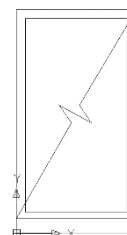
**Ім'я файлу: Мармит VM35E\_0.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

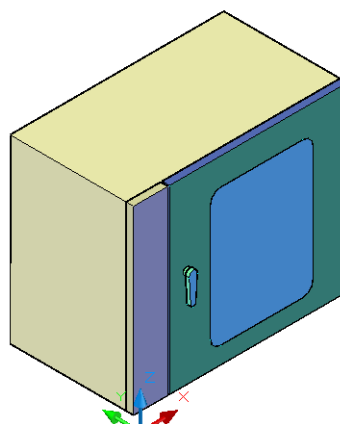
<b>Технічна характеристика</b>	
Настільний	Габаритні розміри, мм – 350×650×280
Потужність, кВт – 1,3	Гастроємності GN 1/1 (530x325x150мм)
Напруга, В – 220	Виробник – TECNOINOX, Італія

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ Abat ПКА 6-1/3П**

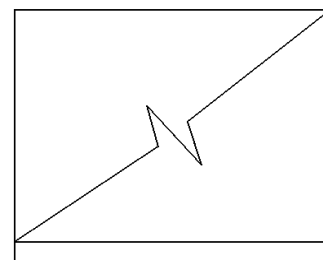
**Ім'я файлу: : Пароконвектомат abat ПКА\_6\_1\_3П.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



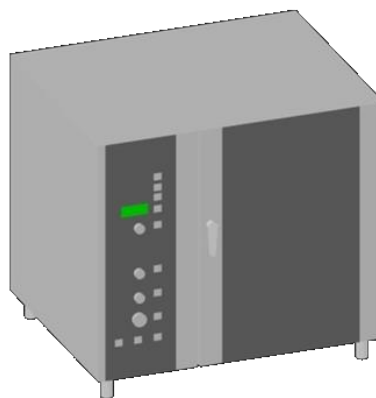
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 625×547×530
Максимальна температура, С° – 270	Потужність, кВт – 3,2
Місткість – 6 GN 1/3	Вага, кг – 46
Напруга, В – 220	Виробник – Чувашторгтехніка

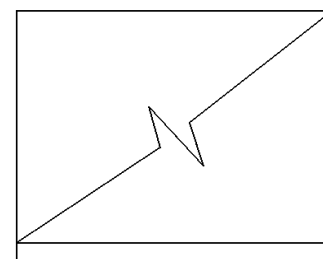
**ПАРОКОНВЕКТОМАТ CVP 6E**  
 Ім'я файлу: *Пароконвектомат CVP 6E.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



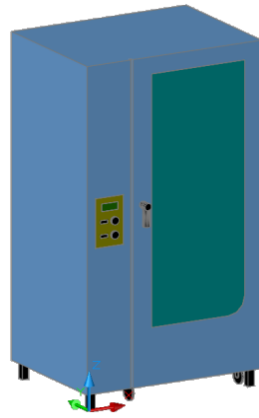
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Розмір камери, мм – 410×650×490	Габаритні розміри, мм – 750×950×890
Потужність, кВт – 8,05	Вага, кг – 71
Напруга, В – 380	Виробник – Італія

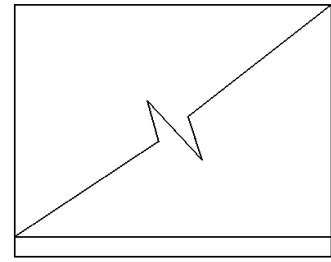
**ПАРОКОНВЕКТОМАТ HANSDAMPF 20.1.**  
 Ім'я файлу: *Пароконвектомат HansDampf 20\_1.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



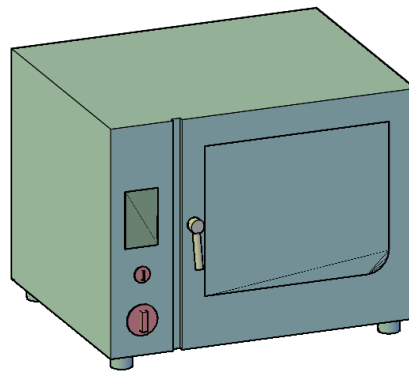
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Управління – ручне	Габаритні розміри, мм – 1075×813×1960
Місткість камери, шт. – 20 GN1/1×65	Комплектація – вкатний візок на 20 шт. GN1/1×65
Потужність, кВт – 32,7	Напруга, В – 380
Виробник – Німеччина	

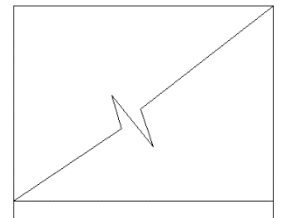
**ПАРОКОНВЕКТОМАТ MNK HANSDAMPF 6.1 GOLD**  
 Ім'я файлу: *Пароконвектомат MNK HansDampf 6\_1 GOLD.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



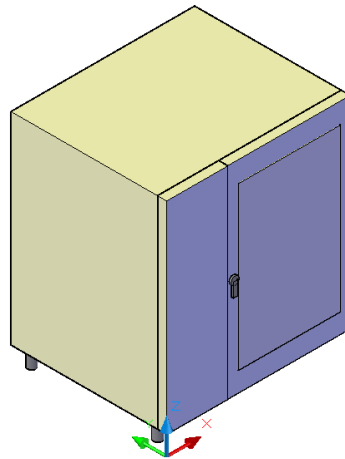
Умовне  
позначення

Технічна характеристика	
Управління – ручне	Габаритні розміри, мм – 1020×799×790
Потужність, кВт – 0,8	Вага, кг – 71
Напруга, В – 220	Виробник – Німеччина

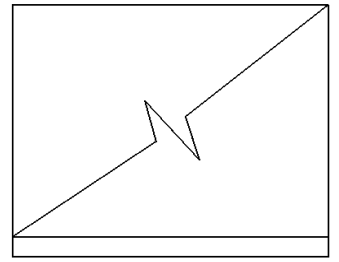
**ПАРОКОНВЕКТОМАТ Rational SelfCookingCenter 101 whiteefficiency**  
 Ім'я файлу: *Пароконвектомат Rational CSC 101.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

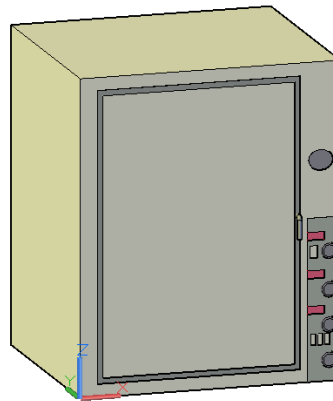
Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 847×771×1042
Потужність, кВт – 19,0	Тип гастроємностей 1/1 GN
Напруга, В – 380	Максимальна температура, °С – 300
Вага, кг – 136	Виробник – Німеччина

### ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XB-603G

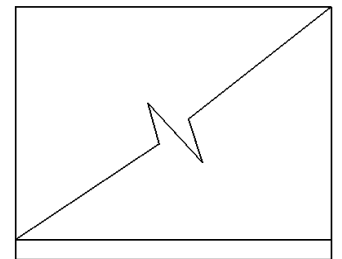
Ім'я файлу: Пароконвектомат UNOX XB-603G.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

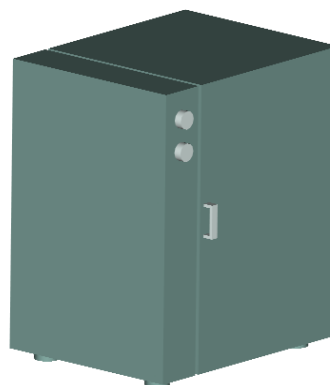
Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 940×820×828
Кількість рівнів – 7	
Потужність, кВт – 9,1	Місткість гастроємностей, шт. – 7GN 1/1
Напруга, В – 220/380	Максимальна температура, °С – 260
Вага, кг – 93	Виробник – Італія

### ПАРОКОНВЕКТОМАТ UNOX XV 303 G

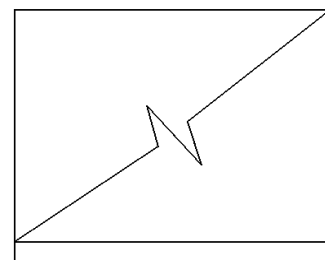
Ім'я файлу: Пароконвектомат Unox XV 303 G.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

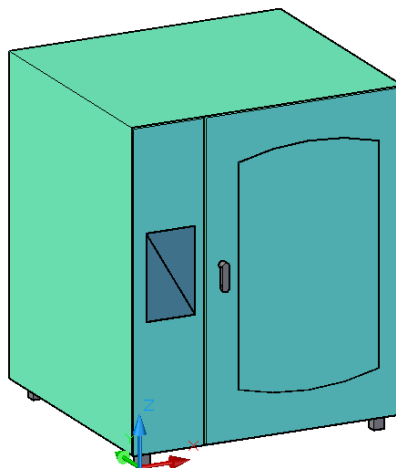
Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 830×696×637
Кількість рівнів – 5	Температура, °С – 260
Потужність, кВт – 5,3	Напруга, В – 380
Вага, кг – 60	Виробник – Італія

### ПАРОКОНВЕКТОМАТ АПК-10-1/1

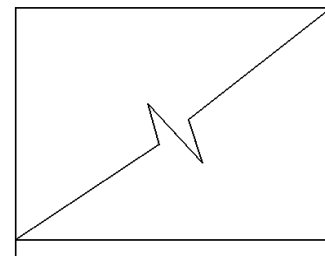
Ім'я файлу: Пароконвектомат АПК\_10\_1.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

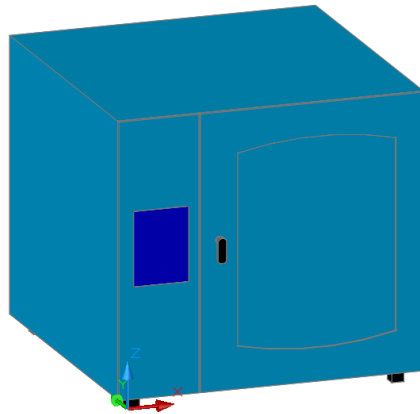
Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 750×950×950
Кількість рівнів – 6	Температура, °С – 250
Потужність, кВт – 19	Напруга, В – 380
Виробник – Росія	

### ПАРОКОНВЕКТОМАТ АПК-6-1/1

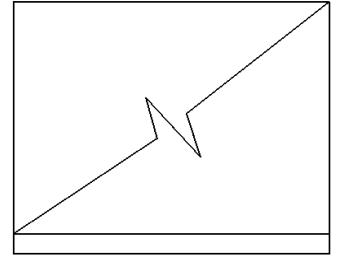
Ім'я файлу: Пароконвектомат АПК\_6\_1\_1.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

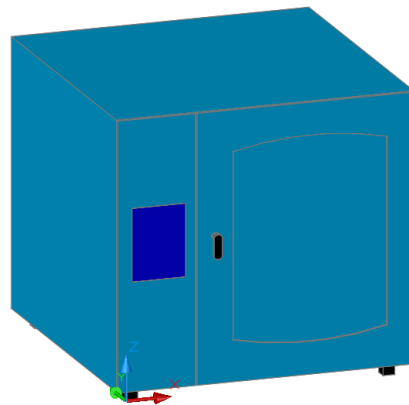
Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 845×780×750
Кількість рівнів – 6	Температура, °С – 250
Потужність, кВт – 10	Напруга, В – 380
Виробник – Росія	

### ПАРОКОНВЕКТОМАТ АПК-6-2/3

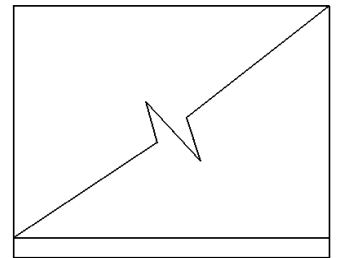
Ім'я файлу: Пароконвектомат АПК\_6\_2\_3.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

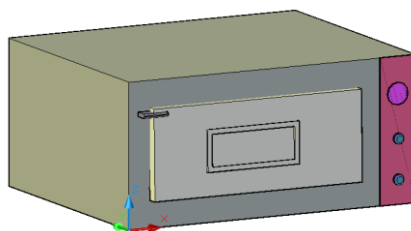
Технічна характеристика	
Тип пароконвектомата – електричний	Габаритні розміри, мм – 635×655×600
Кількість рівнів – 6	Температура, °С – 250
Потужність, кВт – 6	Напруга, В – 380
Виробник – Росія	

### ПІЧ ДЛЯ ПІЦИ GGF E 4/A

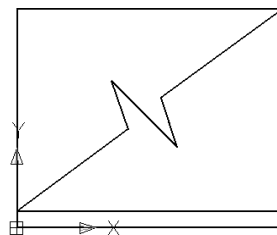
Ім'я файлу: Піч для піци E4A.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

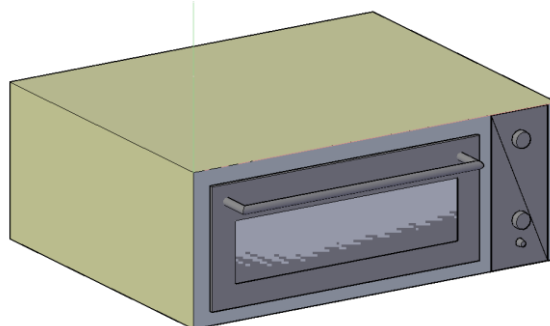
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 900×735×420
Місткість, шт. – 4 піци Ø 30 см	Внутрішні розміри камери, мм – 620×920×150
Температура в печі, °С – від 50 до 500	Напруга, В – 380
Потужність, кВт – 4,2	Виробник – Італія

### ПІЧ ДЛЯ ПІЦИ 1-НО ЯРУСНА РО 6292E/РО 9262E

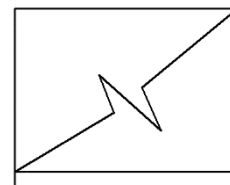
Ім'я файлу: *Піч для піци PO6292E.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

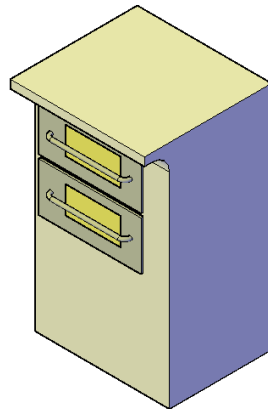
Технічна характеристика	
Місткість, шт. – 6 піц Ø 30 см	Габаритні розміри, мм – 920×1140×440
Температура в печі, °С – від 50 до 500	Внутрішні розміри камери, мм – 620×920×150
Потужність, кВт – 6	Напруга, В – 380
Виробник – Туреччина	

### ПІЧ ДЛЯ ПІЦИ СЕРІЇ KING МОДЕЛЬ FORK 44 TR 400

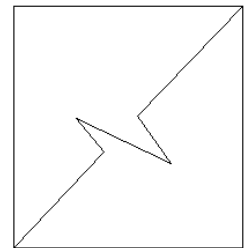
Ім'я файлу: *Піч для піци King Fork 44 TR 400.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



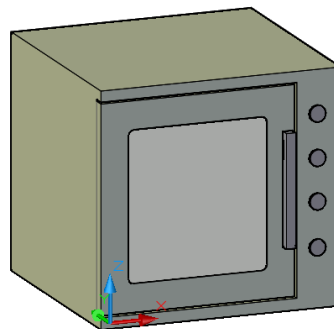
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Місткість, шт. – 4+4 Ø 34 см	Габаритні розміри, мм – 11800×1120×2030
Температура в печі, °С – від 50 до 500	Внутрішні розміри камери, мм – 700×700×155
Потужність, кВт – 9,6	Напруга, В – 380
Комплектується розсточною камерою	Виробник – Італія

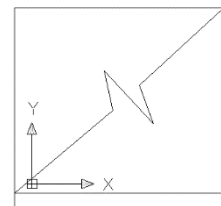
**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА SMEG ALFA 200 X**  
**Ім'я файлу: Піч конвекційна Smeg ALFA 200X.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

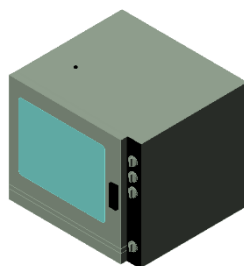
Технічна характеристика	
Температура в печі, °С – від 50 до 250	Габаритні розміри, мм – 871×835×832
Кількість дек, шт. – 6 (600×400 мм)	Внутрішні розміри камери, мм – 700×700×155
Потужність, кВт – 8,5	Напруга, В – 380
Комплектується парозволожувачем	Виробник – Італія

**ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА КОНДИТЕРСЬКА FER050**  
**Ім'я файлу: : печь конвекционная кондитерская FER050.dwg**

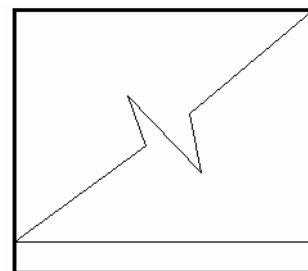




Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

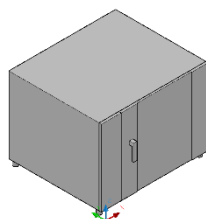
Технічна характеристика	
Розмір робочої камери, мм – 640×420×430	Габаритні розміри, мм – 940×850×805
Потужність, кВт – 9,5	Напруга, В – 380

### ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА НА 6 GN 1/1NOKSAN

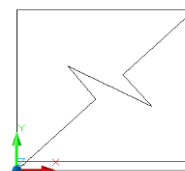
Ім'я файлу: *печь конвекционная noksan.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

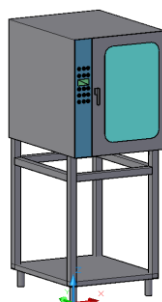
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 980×888×750
Потужність, кВт – 10	Напруга, В – 400

### ПІЧ ПАРОКОНВЕКЦІЙНА СОЕ102М

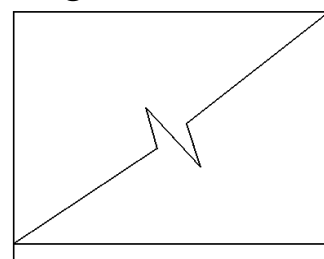
Ім'я файлу: *Пароконвектомат СОЕ102М.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

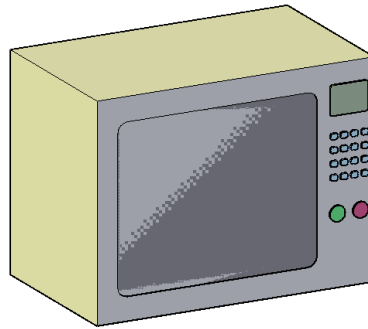
Технічна характеристика	
Тип – газова Управление – механічне	Габаритні розміри, мм – 590×760×680
10 GN 2/110 GN 2/1	Напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,5	Виробник – Electrolux

### ПІЧ МІКРОХВИЛЬОВА PANASONIC NN ST 250 W

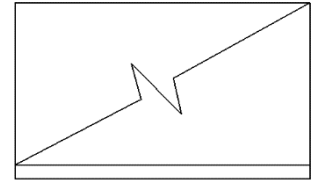
Ім'я файлу: *Мікрохвильова піч.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

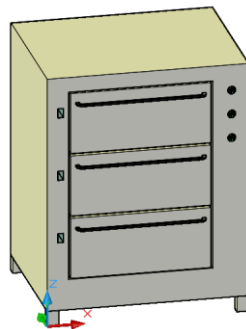
Технічна характеристика	
Управління – електронне	Габаритні розміри, мм – 433×258×327
Обсяг камери, л – 19	Напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,7	Виробник – Китай

### ПІЧ ПОДОВА ХПЭ-500.31

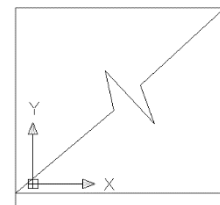
Ім'я файлу: Піч подова ХПЭ-500\_31.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

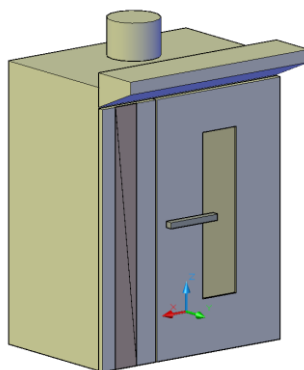
Технічна характеристика	
Продуктивність, шт. за 1 випікання – хліб формовий (форма Л7) 72, батони 0,3 кг (7 шт. на противне) 42	Габаритні розміри, мм – 1248×1006×1613
Кількість пекарних камер – 3. Місткість однієї секції – 2 дека (700×460 мм)	Внутрішні розміри пекарної камери, мм – 965×760×250
Місткість подового листа (700×400), шт. – 6	Загальна площа випічки, м <sup>2</sup> – 1,932
Потужність, кВт – 19,2	Напруга, В – 380
Діапазон температури, °С – 100 - 290	Виробник – Росія

### ПІЧ РОТАЦІЙНА УНІВЕРСАЛЬНА «МУССОН-РОТОР» 55-01

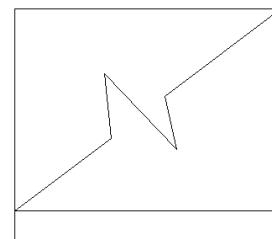
Ім'я файлу: Універсальна ротаційна піч 55-01.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

**Технічна характеристика**

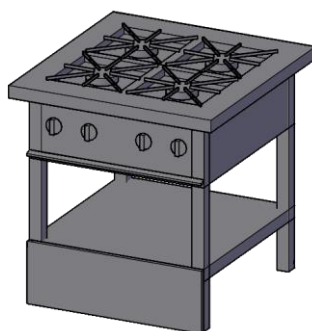
Продуктивність, шт. за 1 випікання - хліб пшеничний, житньо-пшеничний (хл. форма №№ 7, 10) 90, батон 0,5 кг (4 шт. на деко) 64, батон 0,3 кг (6 шт. на деко) 108, булочні вироби масою 0,15 кг (12 шт. на деко) 216	Місткість, шт. хлібні форми №№ 7, 10, шт., до 90, деко (розмір 450×600 мм) 18
Загальна площа випічки, м <sup>2</sup> – 4,86	Габаритні розміри, мм – 1555×1350×2270
Потужність, кВт – 2,4	Напруга, В – 380
Діапазон температури, °С – 100...300	Виробник – Atesy, Россія

**ПЛИТА ГАЗОВА ПГС-9-4-24**

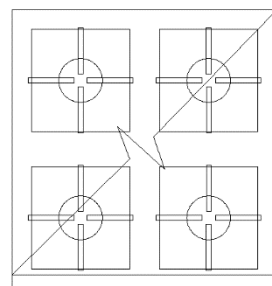
Ім'я файлу: *Плита газова 4-х горілочна ПГС-9-4-24.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

**Технічна характеристика**

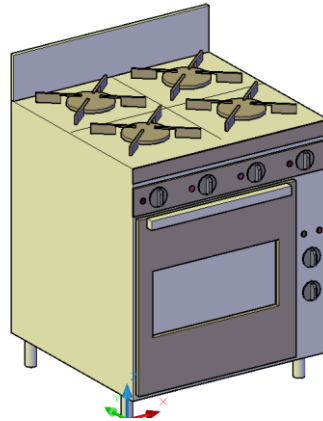
Кількість конфорок – 3 (5,5 кВт) + 1 (7,5 кВт)	Габаритні розміри, мм – 860(1050)×900×890
Тип – газова	Потужність, кВт – 24
Виробник – Atesy, Россія	Напруга, В – 220

**ПЛИТА ГАЗОВА TESCOINOX PF70GG/0**

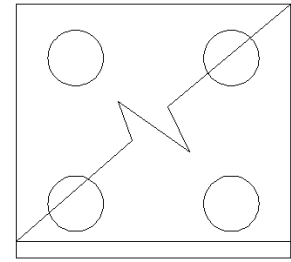
Ім'я файлу: *Плита PF70GG\_0.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

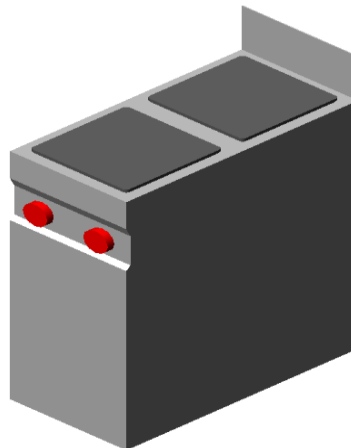
Технічна характеристика	
Тип – газова	Габаритні розміри, мм – 700×650×850
Конфорки – 2х3 кВт, 2х3,6 кВт	Розмір духової шафи, мм – 460×415×320
Потужність духової шафи, кВт – 2,2	Напруга, В – 220
Потужність, кВт – 13,2	Виробник – Тесноінох, Італія

### ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА KOVINASTROJ ES-T27/P

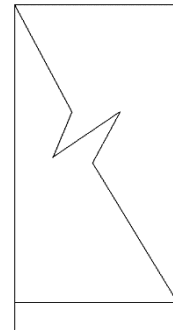
Ім'я файлу: *Плита ES27.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

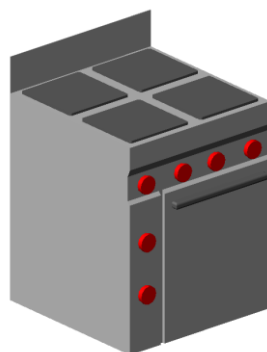
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 800×700×875
Кількість конфорок – 2 (2×2,5 кВт)	Комплектується духовою шафою
Розмір конфорок, мм – 300×300	Температурний діапазон, °С – 0...300
Потужність, кВт – 14,5	GN 1/1 та GN 1/2
Виробник – Словенія	Напруга, В – 380

### ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА E754QF

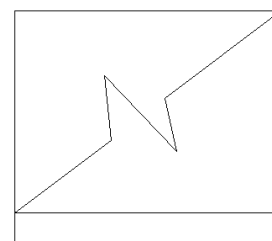
Ім'я файлу: *Плита електрична E754QF.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

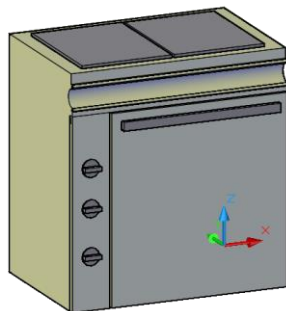
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 850×900×850
Потужність, кВт – 19	Комплектується духовою шафою
Маса, кг – 180,5	Напруга, В – 380

### **ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ПЭМ-2-02**

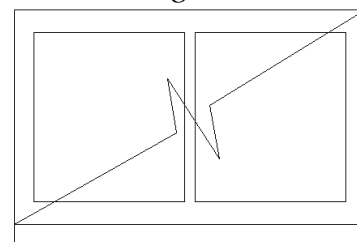
Ім'я файлу: *Плита электрическая ПЭМ2-02.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель

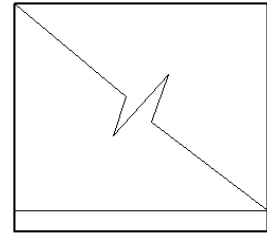
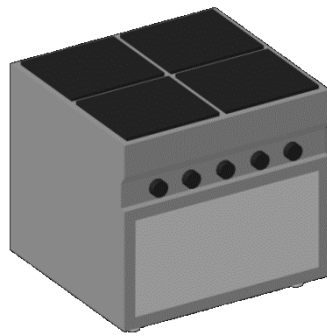


Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 810×550×860
Комплектується жарочною шафою	Розміри жарочної шафи, мм – 430×490×340
Кількість конфорок – 2	Номинальна площа робочої поверхні конфорок, м <sup>2</sup> – 0,23
Робоча температура в жарочній шафи, °С – не менш 280	Температура робочої поверхні конфорок, °С – не менш 400
Розмір конфорок, мм – 300×300	GN 1/1 та GN 1/2
Потужність, кВт – 10	Напруга, В – 380
Виробник – Республіка Білорусія	

### **ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ПЭМ-4-010**

Ім'я файлу: *Плита ПЭМ4-010.dwg*



Фотографія

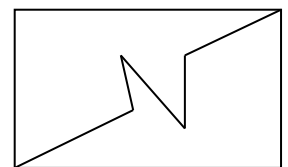
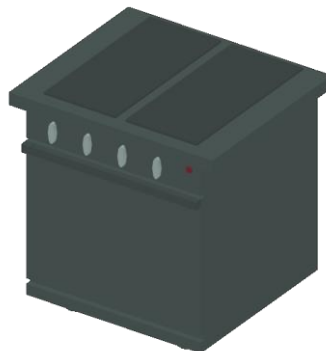
Тривимірна модель

Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 860×930×850
Кількість конфорок – 4	Розміри жарочної шафи, мм – 630×545×340
Робоча температура в жарочній шафі, °С – не менш 280	Номінальна площа робочої поверхні конфорок, м <sup>2</sup> – 0,46
Розмір конфорок, мм – 300×300	Температура робочої поверхні конфорок, °С – не менш 400
Потужність, кВт – 15,8	GN 1/1 та GN 1/2
Виробник – Республіка Білорусія	Напруга, В – 380

### ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА ЕП-4ЖШ

Ім'я файлу: Плита електрична ЕП-4ЖШ.dwg



Фотографія

Тривимірна модель

Умовне позначення

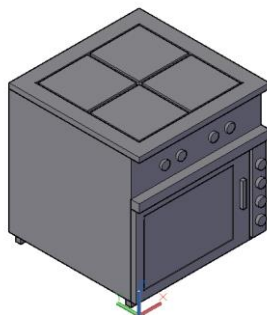
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1050×897×860
Розміри деко, мм - 530×470	Комплектується духовою шафою на 3 деко
Максимальна температура конфорок, °С – 460	Розмір духової шафи, мм – 538×535×290
Потужність, кВт – 16,8	Максимальна температура шафи, °С – 270
Виробник – Чувашторгтехніка	Напруга, В – 380/220

### ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА METOS 159412 LUKO FUTURA RP4

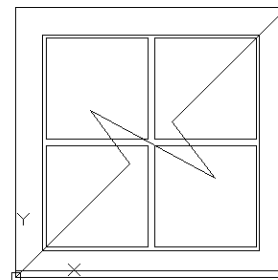
Ім'я файлу: плита Metos.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

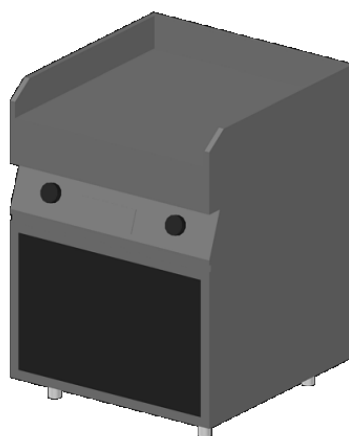
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 800x800x850
Розміри деко, мм - 580×680	Комплектується духовою шафою на 3 деко
Потужність, кВт – 19,6	Розмір духової шафи, мм – 580x680x380
Виробник – Metos, Фінляндія	Напруга, В – 380

### ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ 70/70 FTRE

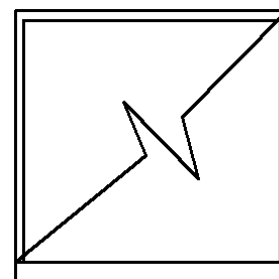
Ім'я файлу: *Поверхня для смаження PO6292E.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

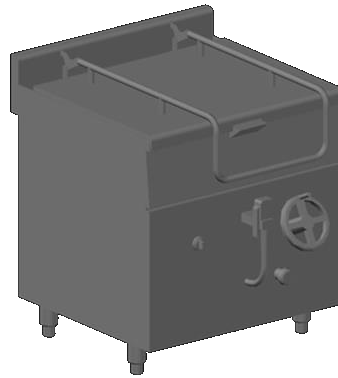
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 700×700×850
Поверхня: ½ гладка+1/2 рифлена	Напруга, В – 220
Виробник – Modular, Італія	Потужність, кВт – 9

### СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА BERTOS SPA E7BR8/L

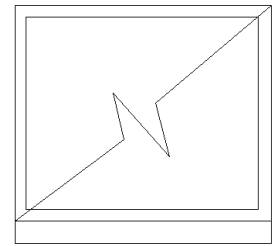
Ім'я файлу: *Сковорода BERTOS SPA E7BR8.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

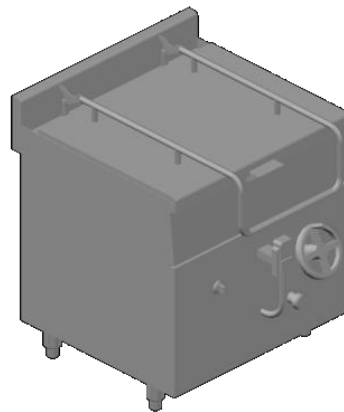
Технічна характеристика	
Тип – перекидна	Габаритні розміри, мм – 800×700×900
Обсяг ємності, л – 60	Площа робочої поверхні, см <sup>3</sup> – 2750
Потужність, кВт – 9	Габаритні розміри робочої поверхні, мм – 575×475×200
Виробник – Berto's Spa, Італія	Напруга, В – 380

### СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА EBR77

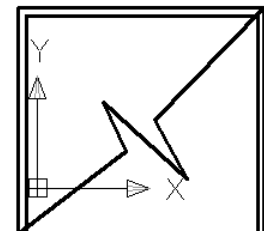
Ім'я файлу: *Сковорода EBR7.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – перекидна	Габаритні розміри, мм – 800×700×850
Обсяг ємності, л – 60	Площа робочої поверхні, дм <sup>2</sup> – 34
Потужність, кВт – 8,8	Діапазон регулювання температури, °С: 60...250
Виробник – MVM S.R.L, Італія	Напруга, В – 380

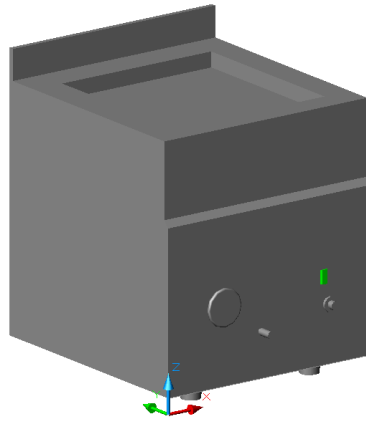
### СКОВОРОДА З РУЧНИМ ПЕРЕКИДАННЯМ EBR74

Ім'я файлу: *Сковорода EBR7.dwg*

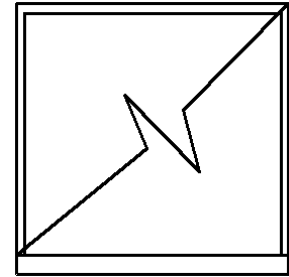




Фотографія



Тривимірна модель



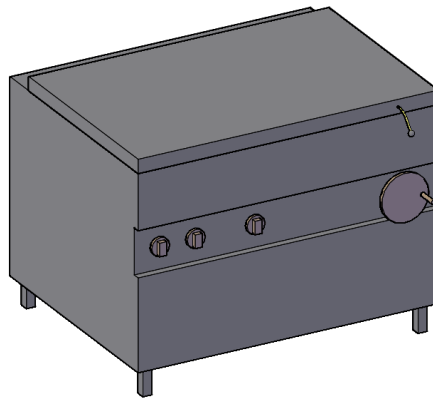
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – перекидна	Габаритні розміри, мм – 800×750×900
Обсяг ємності, л – 50	Площа робочої поверхні, см <sup>3</sup> – 2750
Потужність, кВт – 8,8	Діапазон регулювання температури, °С: 60...250
Виробник – MBM S.R.L, Італія	Напруга, В – 380

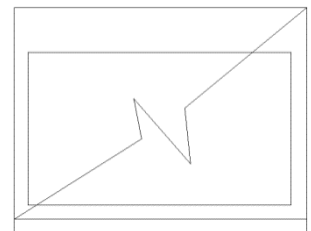
**СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА MKN OPTIMA 850**  
**Ім'я файлу: Сковорода GN MKN OPTIMA 850 MBB.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



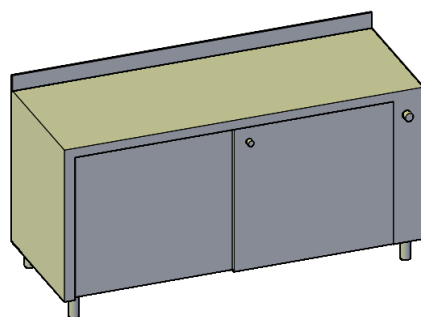
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – перекидна	Габаритні розміри, мм – 1100×850×850
Обсяг ємності, л – 63/85	Розмір чаші сковороди, мм – 1020×535×190
Потужність, кВт – 14,6	Напруга, В – 220
3/1 GN	Виробник – MNK, Німеччина

**СТІЛ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ З ПІДГРІВОМ СТП-1600**  
**Ім'я файлу: Стіл технологічний з підгрівом СТП-1600.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



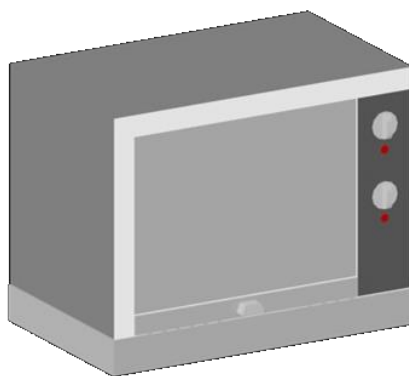
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – перекидна	Габаритні розміри, мм – 1600×600×870
Обсяг ємності, л – 63/85	Максимальна температура в середині об'єму, °С – 50
Номінальна потужність стола, кВт – 0,6	Напруга, В – 220
Час розігріву об'єму стола, хв – 20...30	Виробник – Atesy, Росія

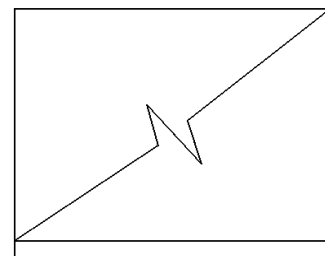
**Тостер-гриль FIMAR TOP6**  
 Ім'я файлу: *Тостер Fimar TOP6.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



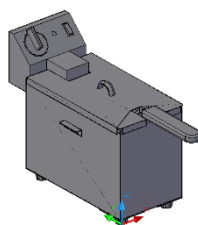
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Розігрівання піци, бутербродів, харчових напівфабрикатів, гамбургерів, сосисок, сандвічів, коржів і т.п.	Габаритні розміри, мм – 460×280×360
Місткість, сендвічей – 6	Розміри камери, мм – 320×230×260
Потужність, кВт – 3	Напруга, В – 230
Діапазон робочої температури, °С – 50...300	Виробник – Fimar, Італія

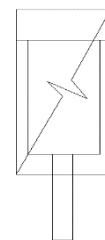
**ФРИТЮРНИЦІ ЕЛЕКТРИЧНІ ЕВРО-1×1/3, ЕВРО-2×1/3**  
 Ім'я файлу: *Фритюрниця Евро-1х1\_3.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель

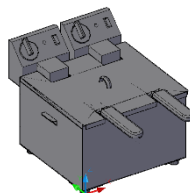


Умове позначення

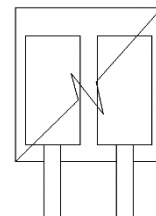
Ім'я файлу: Фритюрниця Евро-2х1\_3.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умове позначення

**Технічні характеристики**

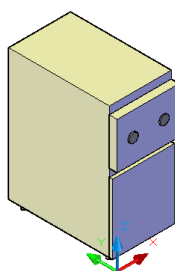
Модель	ЕВРО-1×1/3	ЕВРО-2-1/3
Габаритні розміри, мм	180×555×310	355×555×310
Кількість ванн, шт.	1 G1/3	2 G1/3
Кількість садків, шт.	1 з кришкою	2 з кришкою
Об'єм ванни, л	8	2×8
Об'єм фритюру, л	5	2×5
Напруга, В	220	220
Потужність, кВт	1,5	3,0
Виробник – Atesy, Росія		

**ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА 700СЕР Kovinastroj**

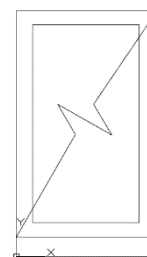
Ім'я файлу: Фритюрниця 700СЕР Kovinastroj.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умове позначення

**Технічна характеристика**

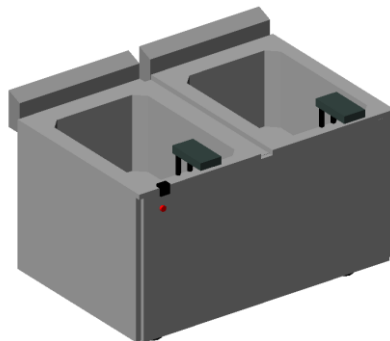
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 400×700×900
Кількість ванн, шт. – 1	Температурний діапазон, °С – 50...190
Ємність ванни, л – 14	Напруга, В – 220
Розмір корзини, мм – 225×410×120	Потужність, кВт – 11,1
Виробник – Kovinastroj, Словенія	

**ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА EF77**

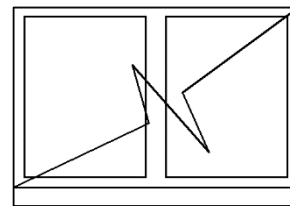
Ім'я файлу: Фритюрниця EF77.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

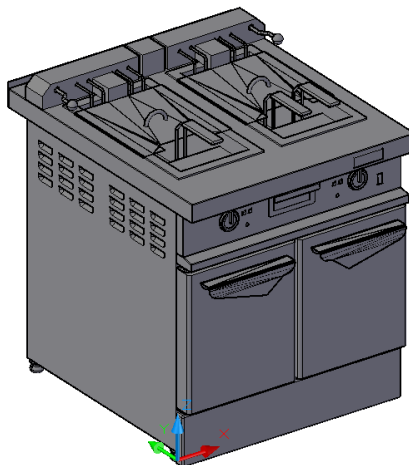
Технічна характеристика	
Тип – електрична, настільна	Габаритні розміри, мм – 380×430×290
Кількість ванн, шт. – 2 × 3,5 л	Робочий температурний діапазон, °С – 0...190
Ємність ванни, л – 7	Напруга, В – 220
Виробник – Мес, Італія	Потужність, кВт – 2 + 2

### ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА FAGOR FE9-10

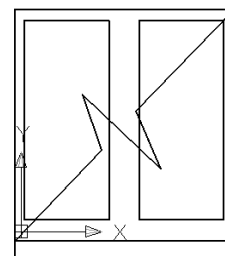
Ім'я файлу: Фритюрниця FE9-10.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

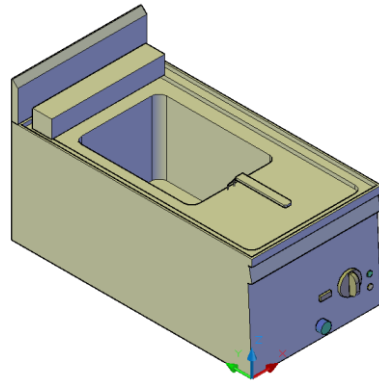
Технічна характеристика	
Тип – електрична, двохсекційна	Габаритні розміри, мм – 850×900×850
Кількість ванн, шт. – 2	Робочий температурний діапазон, °С – 60...200
Ємність ванни, л – 20 × 2	Напруга, В – 380
Об'єм фритюру, л - 12 × 2	Потужність, кВт – 36
Виробник – FAGOR, Іспанія	

### ФРИТЮРНИЦЯ FR35E/0 TECNOINOX

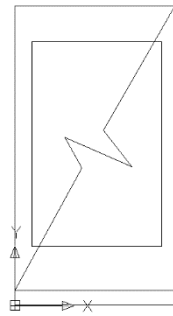
Ім'я файлу: Фритюрниця FR35E\_0.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

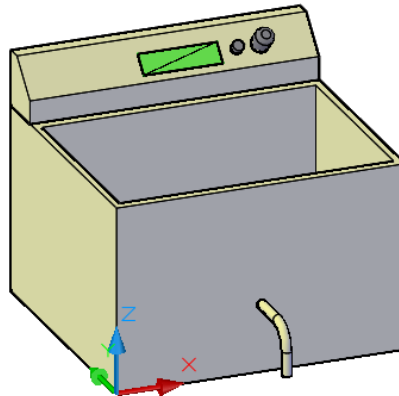
Технічна характеристика	
Тип – електрична, настільна	Габаритні розміри, мм – 350×600×280
Кількість ванн, шт. – 2	Робочий температурний діапазон, °С – 0...190
Ємність ванни, л – 8	Напруга, В – 380
Виробник – Tesnoinox, Італія	Потужність, кВт – 6

### ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА SF/16P

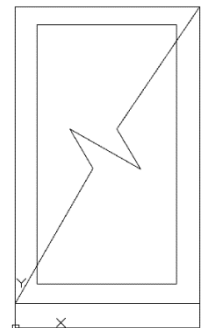
Ім'я файлу: Фритюрниця SF\_16P.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

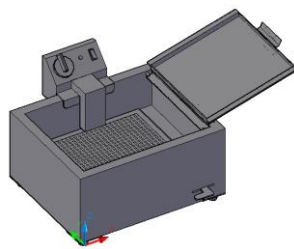
Технічна характеристика	
Тип – електрична, настільна	Габаритні розміри, мм – 620×570×460
Кількість ванн, шт. – 1	Робочий температурний діапазон, °С – 0...190
Ємність ванни, л – 16	Напруга, В – 380
Місткість корзини, кг – 3,5	Потужність, кВт – 7
Потужність, кг/год – 35	Виробник – Fimar, Італія

### ЧЕБУРЕЧНИЦЯ

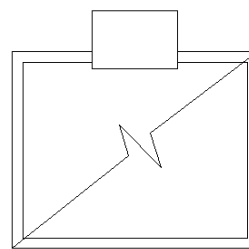
Ім'я файлу: Чебуречниця mini M.dwg



Фотографія



Тривимірна модель

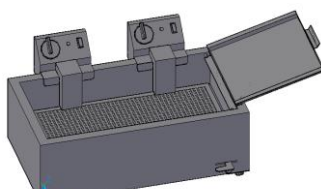


Умовне позначення

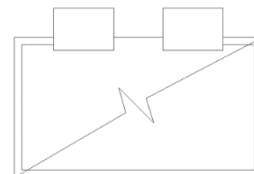
Ім'я файлу: Чебуречниця\_М.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

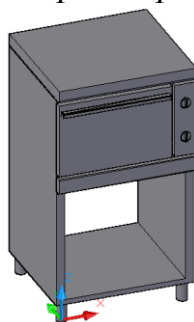
Технічні характеристики		
	<i>Чебуречниця мини М</i>	<i>Чебуречниця М</i>
Габаритні розміри, мм	670×490×315	915×490×315
Об'єм ванни, л	12	25
Об'єм фритюру, л	6	13
Напруга, В	220	220
Потужність, кВт	3	6
Виробник – Atesy, Россія		

### ШАФА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЕШВ-1

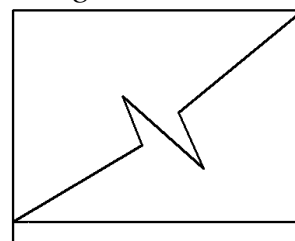
Ім'я файлу: Шафа жарочна ЕШВ-1.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 830×900×1480
Максимальна температура, °С – 300	Внутрішні розміри шафи, мм – 500×600×370
Кількість секцій – 1	Кількість деко, шт. – 3
Розмір деко, мм – 470×580×40	Потужність, кВт – 5
Виробник – Atesy, Россія	Напруга, В – 380

### ШАФА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЕШВ-2

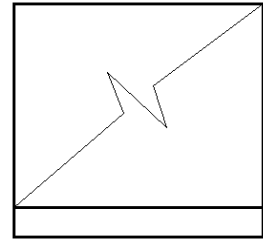
Ім'я файлу: Шафа жарочна ЕШВ-2.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



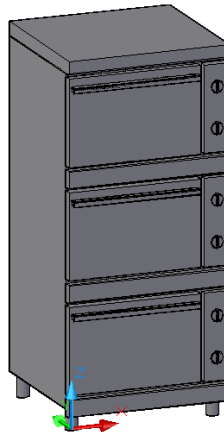
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 830×900×1610
Максимальна температура, °С – 300	Внутрішні розміри шафи, мм – 500×600×370
Кількість секцій – 2	Кількість деко, шт. – 3
Розмір деко, мм – 470×580×40	Потужність, кВт – 10
Виробник – Atesy, Россія	Напруга, В – 380

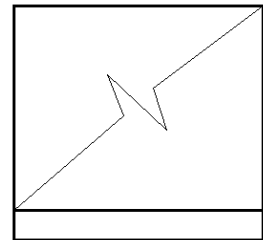
**ШАФА ДЛЯ СМАЖЕННЯ ЭШВ-3**  
 Ім'я файлу: *Шафа для смаження ЭШВ-3.dwg*



Фотографія



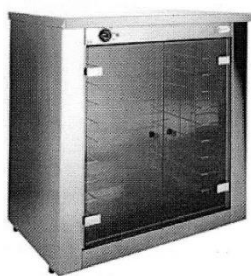
Тривимірна модель



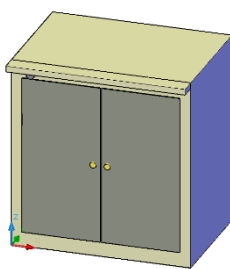
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 830×900×1930
Максимальна температура, °С – 300	Внутрішні розміри шафи, мм – 500×600×370
Кількість секцій – 3	Кількість деко, шт. – 3
Розмір деко, мм – 470×580×40	Потужність, кВт – 15
Виробник – Atesy, Россія	Напруга, В – 380

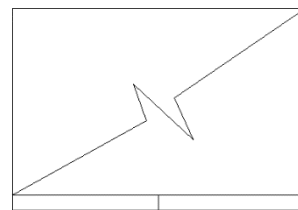
**ШАФА РОЗСТОЄЧНА GIERRE LIEV 14**  
 Ім'я файлу: *Шафа розстоечна Gierre LIEV 14.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

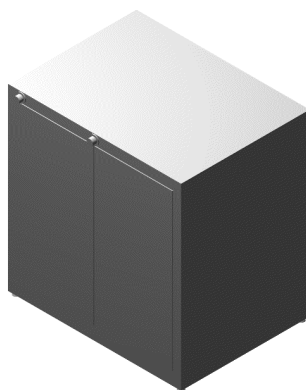
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 860×590×915
Кількість рівнів – 9	Кількість деко, шт. – 9 (600×400)
Температурний режим, °С – 30...90	Внутрішні розміри шафи, мм – 500×600×370
Розмір деко, мм – 600×400	Потужність, кВт – 1,4
Виробник – Італія	Напруга, В – 220

### ШАФА РОЗСТОЄЧНА LIEROS XL 091

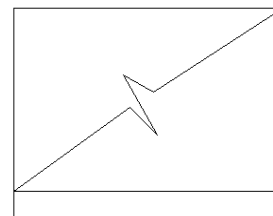
Ім'я файлу: Розстоечна шафа LIEROS XL 091.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 835×620×880
Кількість рівнів – 8	Кількість деко, шт. – 8 (600×400)
Температурний режим, °С – 0...70	Внутрішні розміри шафи, мм – 500×600×370
Розмір деко, мм – 600×400	Потужність, кВт – 1,0
Виробник – Італія	Напруга, В – 220

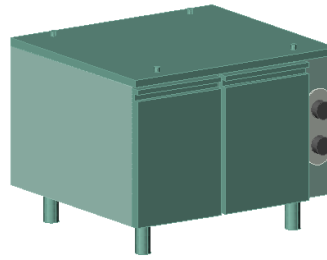
### ШАФА РОЗСТОЄЧНА MBM SFRU

Ім'я файлу: Шафа розстоечна SFRU.dwg

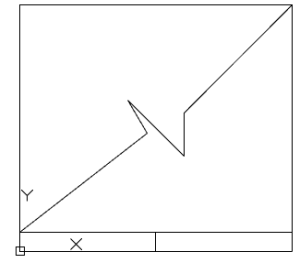




Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

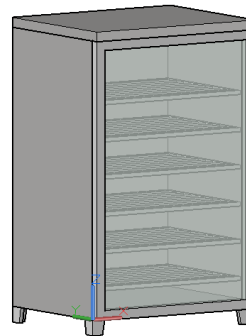
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 940×860×740
Кількість рівнів – 10	Кількість деко, шт. – 10 (600×400)
Температурний режим, °С – 0...70	Внутрішні розміри шафи, мм – 500×600×370
Розмір деко, мм – 600×400	Потужність, кВт – 2,2
Виробник – Італія	Напруга, В – 220

### ШАФА РОЗСТОЄЧНА ШРЭ- 2.1

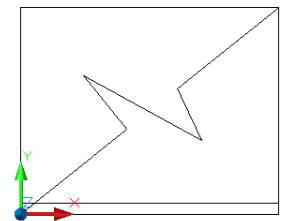
Ім'я файлу: Шкаф расстоечный ШРЭ 2\_1.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1010x810x1635
Кількість рівнів – 6	Потужність, кВт – 1,6
Температурний режим, °С – 27-49	Напруга, В – 220
Виробник – Росія	

## «ТЕПЛОВА ЛІНІЯ ЕЛЕКТРИЧНА «ТРАДИЦІЯ-2008»

Теплова технологічна лінія – це лінія теплового устаткування являє собою поєднання функціональності і ергономічності, володіє прекрасним, продуманим дизайном, оптимальними розмірами для організації робочого простору кухні будь-якого закладу ресторанного господарства. Теплові лінії мають секційно-модульну побудову. Це дозволяє підбирати різні варіанти комплектації з урахуванням необхідної продуктивності та асортименту страв, що готуються.

У тепловій технологічній лінії «Традиція-2008» представлено таке устаткування: марміт для других страв, фритюрниця, сковорода, шестиконфорочна плита з жарочною шафою, шестиконфорочна плита без жарочної шафи, модульний нейтральний стіл, поверхня для смаження (електросковорода), чотирьохконфорочна плита з жарочною шафою, чотирьохконфорочна плита без жарочної шафи, двохконфорочна плита без жарочної шафи. **Виробник – Atesy, Россія**



### МАРМІТ ДЛЯ ДРУГИХ СТРАВ ПАРОВИЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ

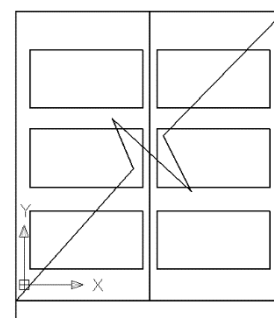
Ім'я файлу: *tradiciia-2008\_-\_marmit\_2-h\_bliud.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



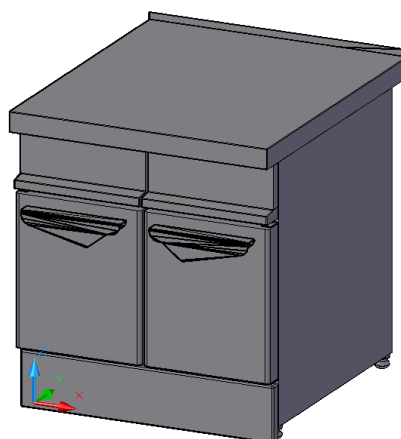
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 780×900×870
Максимальний об'єм води у ванні, л – 11,5	Потужність, кВт – 1,2
Діапазон регулювання температури в гастроемності, °С – 55...90	Напруга, В – 220

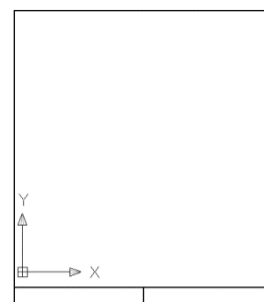
**МОДУЛЬ НЕЙТРАЛЬНИЙ СТІЛ**  
 Ім'я файлу: *tradiciya\_2008\_neytralnyy\_stol.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



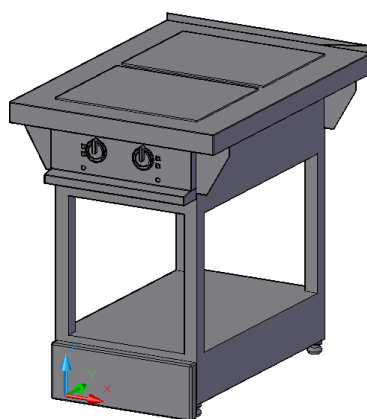
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Макимально рівномірно розподілене навантаження на стільницю, кг – 100	Габаритні розміри, мм – 780×900×970

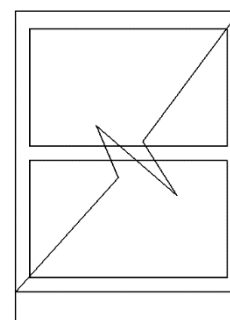
**ПЛИТА ДВОХКОНФОРОЧНА ЕПЧ-9-2-6**  
 без жарочної шафи  
 Ім'я файлу: *tradiciya\_2008\_epch\_9\_2\_7.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 460×900×870
Діапазон регулювання температури, °С – 50÷300	Площа робочої поверхні плити, м <sup>2</sup> – 0,24
Кількість конфорок – 2	Потужність, кВт – 5,8. Напруга, В – 220

## ПЛИТА ЧОТИРЬОХКОНФОРОЧНА ЕПШЧ-9-4-16

з жарочною шафою

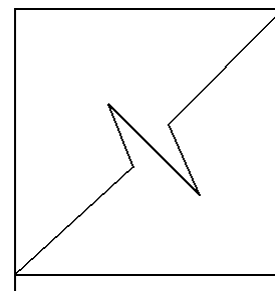
Ім'я файлу: *tradiciya\_2008\_плита ЕПШЧ-9-4-16.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 860×900×870
Діапазон регулювання температури, °С – 50÷300	Внутрішні розміри камери, мм – 700×560×410
Кількість конфорок – 4	Площа робочої поверхні плити, м <sup>2</sup> – 0,5
Потужність жарочної камери, кВт – 5,2	Потужність, кВт – 16,8. Напруга, В – 380

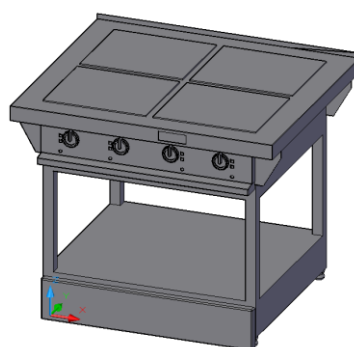
## ПЛИТА ЧОТИРЬОХКОНФОРОЧНА ЕПЧ-9-4-12

без жарочної шафи

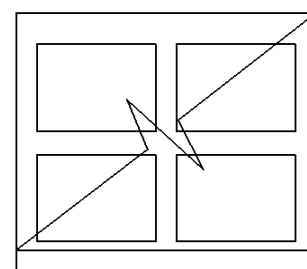
Ім'я файлу: *tradiciya-2008\_ЕПЧ\_9\_4\_12.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 860×900×870
Діапазон регулювання температури, °С – 50÷300	Площа робочої поверхні плити, м <sup>2</sup> – 0,5
Кількість конфорок – 4	Потужність, кВт – 11,6. Напруга, В – 380

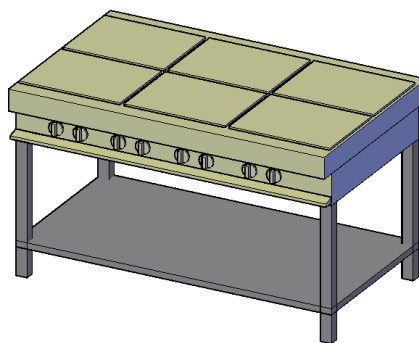
## ПЛИТА ШЕСТИКОНФОРОЧНА ЕПШЧ-9-6-17

без жарочної шафи

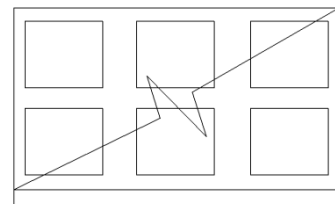
Ім'я файлу: *tradiciia-2008\_-\_plita ЭПШЧ-9-6-17.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1270×900×870
Кількість конфорок – 6	Площа робочої поверхні плити, м <sup>2</sup> – 0,74
Потужність, кВт – 17,4	Напруга, В – 380

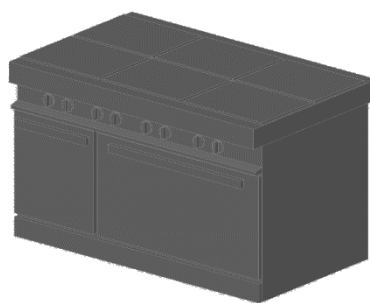
## ПЛИТА ШЕСТИКОНФОРОЧНА ЕПШЧ-9-6-23

з жарочною шафою

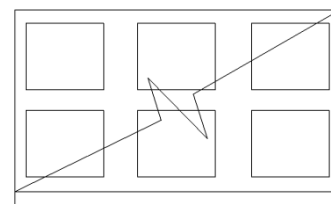
Ім'я файлу: *tradiciia-2008\_-\_plita ЭПШЧ-9-6-23.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



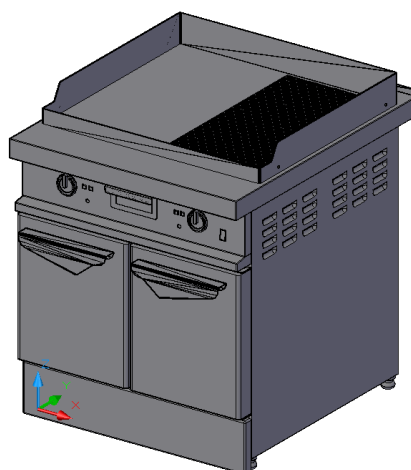
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1270×900×870
Кількість конфорок – 6	Потужність жарочної камери, кВт – 5,2
Площа робочої поверхні плити, м <sup>2</sup> – 0,74	Внутрішні розміри камери, мм – 700×560×410
Діапазон регулювання температури, °С – 50÷300	Напруга, В – 380. Потужність, кВт – 22,6

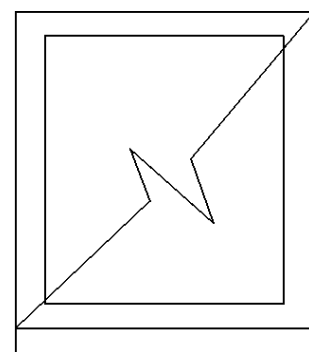
**ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ (ЕЛЕКТРОСКОВОРОДА)**  
**Ім'я файлу: tradiciia-2008\_-\_elektroskovoroda\_zharpoverhnost.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



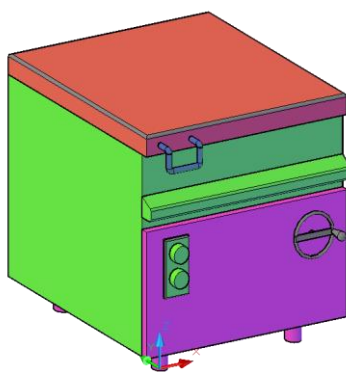
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 780×900×970
Діапазон регулювання температур робочої жарочної поверхні, °С – від 70 до 250	Потужність, кВт – 12. Напруга, В – 380

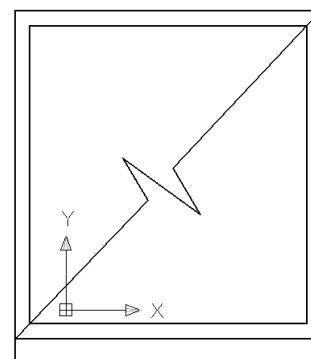
**СКОВОРОДА ЕЛЕКТРИЧНА З ПІДЙОМНОЮ ЧАШЕЮ ЭСЧ-9-0,5-12**  
**Ім'я файлу: tradiciia-2008\_-\_skovoroda.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель

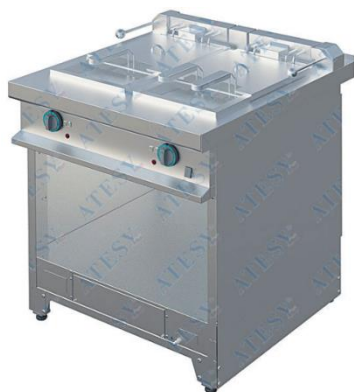


Умовне позначення

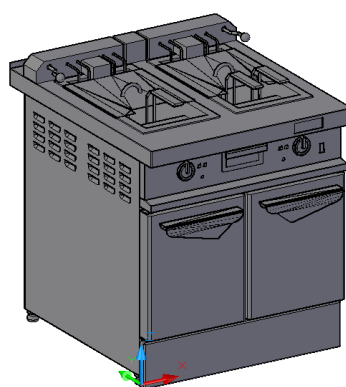
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 790×1043×1000
Номінальна місткість чаші, дм <sup>3</sup> – 80	Внутрішні розміри чаші, мм – 720×600×215
Площа поду чаші, м <sup>2</sup> – 0,43	Напруга, В – 380
Діапазон регулювання температури, °С – 50÷270	Потужність, кВт – 12

## ФРИТЮРНИЦЯ ЕЛЕКТРИЧНА АФЭ-2-15/380

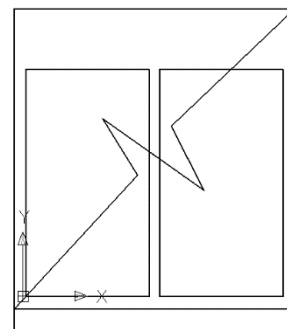
Ім'я файлу: *tradiciia-2008\_-\_fritiurnica.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 730×900×943
Кількість ванн – 2 (2 × 7,5 кВт)	Обсяг 1 ванни, л – 23
Максимальний об'єм фритюру у ванні, л – 15,5	Потужність, кВт – 15. Напруга, В – 220
Максимальне завантаження продукту в одну ванну, не більше, кг – 1,2	Діапазон регулювання температури в гастроемності, °С – 50...190

## ГАСТРОНОМІЧНА ЛІНІЯ ДЛЯ МАЛИХ КУХОНЬ «ТАВЕРНА-2005»

Малогабаритна, економічна, надійна лінія «Таверна-2005» (серія 400) дозволить в умовах обмеженого простору приготувати найширший асортимент страв на будь-який смак. Всі елементи кухонної лінії виготовлені з харчової нержавіючої сталі. У тепловій технологічній лінії «**Таверна-2005**» представлено таке устаткування: електроплита (одно-, двосекційні), електросковорода, фритюрниця (одно-, двосекційні), марміт (одно-, двосекційний), нейтральний стіл (одно-, двосекційний), тумба-підставка. **Виробник – Atesy, Россія.**

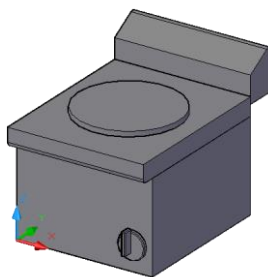


### ЕЛЕКТРОПЛИТА ОДНОКОНФОРОЧНА

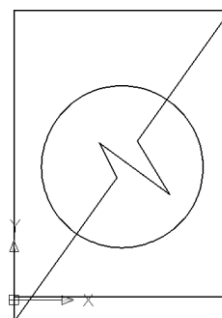
Ім'я файлу: *Taverna\_Електроплита одноконфорочна.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 300×440×330
Напруга, В – 220. Потужність, кВт – 2.	Температура, °С – 20...400

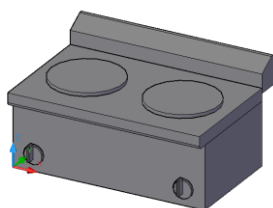


## ЕЛЕКТРОПЛИТА ДВОХКОНФОРОЧНА

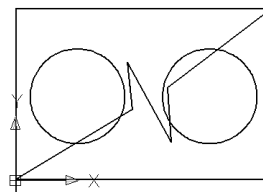
Ім'я файлу: *Taverna\_Електроплита двохконфорочна.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### Технічна характеристика

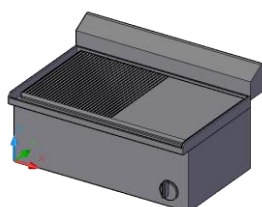
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 600×440×330
Напруга, В – 220. Потужність, кВт – 2×2.	Температура, °С – 20...400

## ЕЛЕКТРОСКОВОРОДА

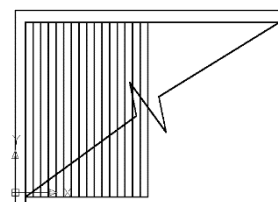
Ім'я файлу: *Taverna\_Електросковорода.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### Технічна характеристика

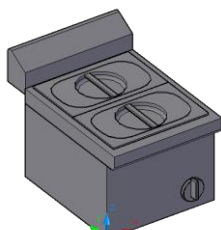
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 600×440×330
Одна половина робочої поверхні – гладка, друга – ребриста	Температура, °С – 20...300
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 3,2

## МАРМИТ ОДНОСЕКЦІЙНИЙ

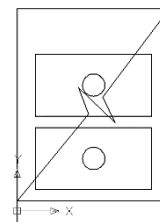
Ім'я файлу: *Taverna\_Мармит односекционный.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### Технічна характеристика

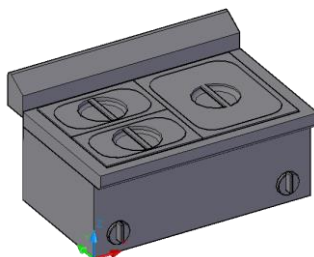
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 300×440×330
1 гастроємність GN-1/2x150	Температура, °С – 50...70
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 0,25

## МАРМИТ ДВОХСЕКЦІЙНИЙ

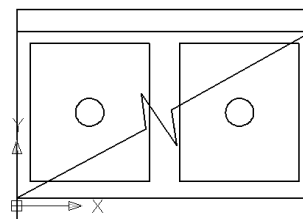
Ім'я файлу: *Taverna\_Мармит двухсекционный.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

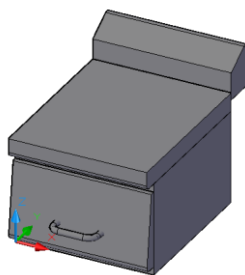
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 600×440×330
1 гастроємність GN-1/2×150 и две GN-1/4×150	Температура, °С – 50...70
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 0,25×2

## НЕЙТРАЛЬНИЙ СТИЛ-300

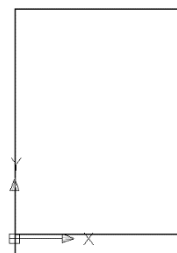
Ім'я файлу: *Taverna\_Нейтральный стол односекционный.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



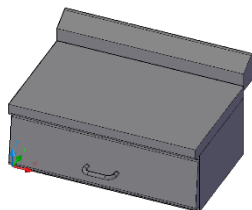
Умовне позначення

## НЕЙТРАЛЬНИЙ СТИЛ-600

Ім'я файлу: *Taverna\_Нейтральный стол двухсекционный.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

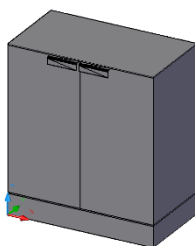
Технічна характеристика	
Тип – односекційний	Габаритні розміри, мм – 300×440×330
Тип – двосекційний	Габаритні розміри, мм – 600×440×330

## ТУМБА-ПІДСТАВКА-600

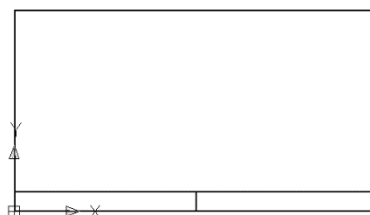
Ім'я файлу: *Taverna\_Тумба-підставка.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### Технічна характеристика

Тумба-підставка-600

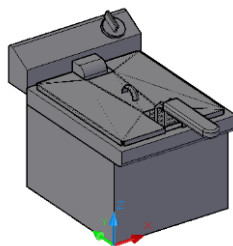
Габаритні розміри, мм – 600×440×330

## ФРИТЮРНИЦЯ ОДНОСЕКЦІЙНА

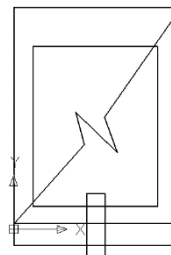
Ім'я файлу: *Taverna\_Фритюрниця односекционная.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### Технічна характеристика

Тип – електрична

Габаритні розміри, мм – 300×440×330

Об'єм ванни, л – 16

Температура, °С – 50...250

Об'єм фритюру, л – 9

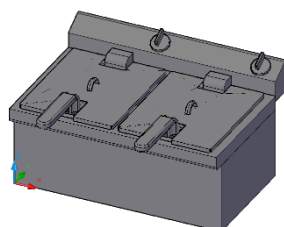
Потужність, кВт – 3. Напруга, В – 220

## ФРИТЮРНИЦЯ ДВОХСЕКЦІЙНА

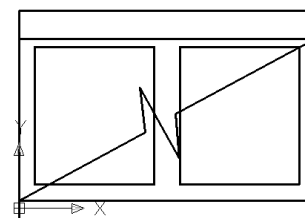
Ім'я файлу: *Taverna\_Фритюрниця двухсекционная.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### Технічна характеристика

Тип – електрична

Габаритні розміри, мм – 600×440×330

Об'єм ванни, л – 16 × 2

Температура, °С – 50...250

Об'єм фритюру, л – 9 × 2

Потужність, кВт – 6. Напруга, В – 220

# КАТАЛОГ ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНОГО УСТАТКУВАННЯ

Індустрія підприємств швидкого харчування – це сегмент сучасного ринку споживчих послуг, що швидко розвивається. Постійне поповнення асортименту електромеханічного устаткування новими моделями відкриває нові можливості для вдосконалення технологічного процесу приготування їжі. Різне електромеханічне устаткування при впровадженні у виробництво здатне істотно підняти ефективність роботи будь-якого підприємства індустрії харчування, значно скоротити витрати сировини й енергії. При цьому обробка сировини проводиться в найкоротші терміни і може проводитися практично без використання ручної праці.

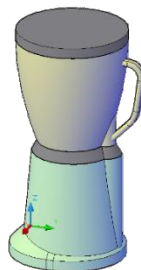
Класифікація електромеханічного устаткування проводиться за особливостями конструкції і спектру завдань, що вирішуються. Представлені універсальні кухонні машини використовують електродвигун для управління декількома насадками. Картоплечистки і рибочистки представляють групу очисного устаткування, що допомагає очистити ті чи інші продукти за допомогою різних пристосувань. Подрібнювальне устаткування представляють куттери, м'ясорубки, кавомолки, льдоподрібнювачі. Велика група ріжучого устаткування включає слайсери, тістоділителі, хліборізки, сиротеркі тощо. Різне перемішувальне устаткування (тістоміси, міксери, фаршемішалки) – обов'язковий атрибут практично будь-якого кухонного цеху. Заздалегідь задану оператором форму продукту надає формувальне устаткування: тісторозкочувальні машини, піца-преси, тістоокруглювачі і котлетоформовщики. Інше устаткування, що використовується на підприємствах ресторанного господарства, але не підходить за своїми функціям до вищеперелічених груп, представлено кухонними процесорами, борошнопросівачами, соковижималками тощо. Електромеханічне устаткування звичайно експлуатується в інтенсивних технологічних умовах, тому при його виборі необхідно також врахувати його продуктивність, зносостійкість і ремонтпридатність.

## БЛЕНДЕР Dragone

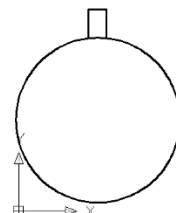
Ім'я файлу: *Блендер Dragone.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



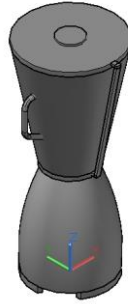
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 213×200×416
Об'єм стакану, л – 1,5	Швидкість обертання центрифуги, об./хв – 18000
Виробник – Sirman, Італія	Потужність, кВт – 0,45. Напряга, В – 220

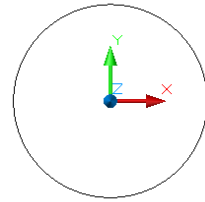
**БЛЕНДЕР Maxmes GT95800**  
 Ім'я файлу: *блендер Maxmes GT95800.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Швидкість обертання центрифуги, об./хв – 1000...15000 об./хв
Габаритні розміри, мм – 240×240×525	Потужність, кВт – 0,45. Напруга, В – 220

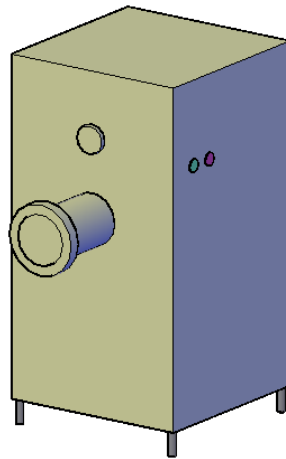
**ВОВЧОК-МІШАЛКА К7ФВМ-114**

Ім'я файлу: *Вовчок-мішалка К7-ФВМ-114 МВБ.dwg*

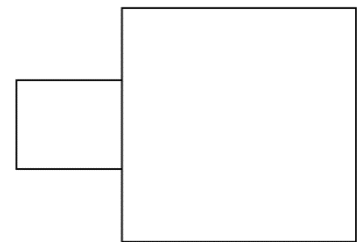
*Призначення.* Для попереднього змішування кускового м'яса і м'ясопродуктів з подальшим подрібненням для приготування фаршу. Забезпечує однорідність перемішування маси, порівнянну з однорідністю фаршу, що отримується у фаршмішалки. Агрегат використовується в ковбасних цехах м'ясопереробних підприємств, ЗРГ.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Продуктивність, кг/год – 1500
Габаритні розміри, мм – 1095×755×380	Потужність основного двигуна, кВт – 7,5 Потужність двигуна мішалки, кВт – 1,5
Потужність, кВт – 1,5.	Ємність завантажувального бункеру, л – 115

Напруга, В – 220

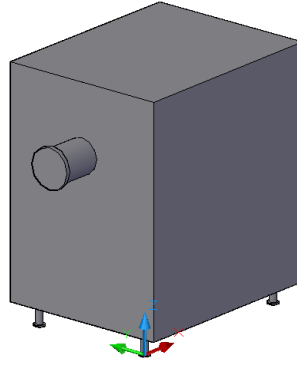
### ВОВЧОК ЛПК-1000В

Ім'я файлу: *Вовчок ЛПК-1000В МВБ.dwg*

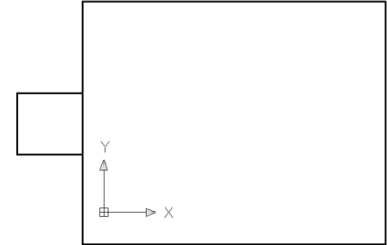
**Призначення.** Для попереднього подрібнення всіх сортів м'яса, відділення в процесі подрібнення при виробництві ковбасних виробів. Агрегат використовується в ковбасних цехах м'ясопереробних підприємств, ЗРГ.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

#### Технічна характеристика

Тип – електрична	Продуктивність, кг/год – 1100
Габаритні розміри, мм – 1000×715×1200	Номінальний діаметр вихідних ґрат, мм – 114
Потужність, кВт – 9,0. Напруга, В – 220	Ємність завантажувального бункера, л – 135

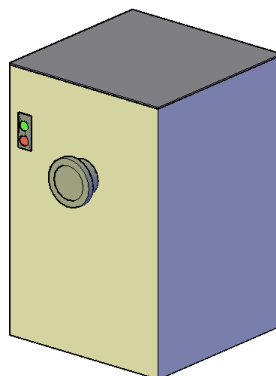
### ВОВЧОК В-2

Ім'я файлу: *Волчек В-2.dwg*

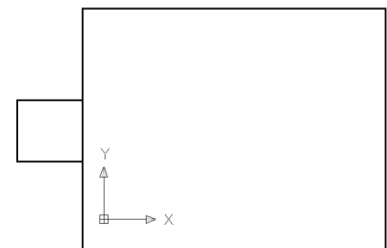
**Призначення.** Для подрібнення м'яса на фару. Може застосовуватися на підприємствах малої потужності з переробки м'яса для виробництва ковбасних виробів.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

#### Технічна характеристика

Тип – електрична	Продуктивність, кг/год – 500
Габаритні розміри, мм – 800×900×1200	Номінальний діаметр вихідних ґрат, мм – 105

Потужність, кВт – 5,5.

Ємність завантажувального бункеру, л – 35

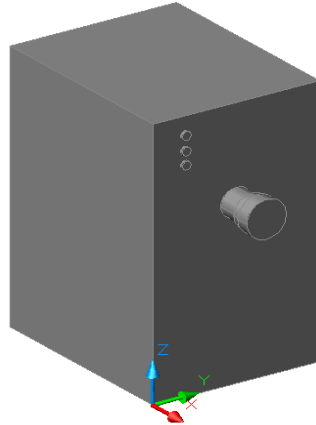
### ВОВЧОК ВРД-125М

Ім'я файлу: *Вовчок ВРД-125М МВБ.dwg*

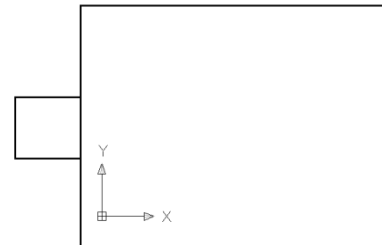
*Призначення.* Для безперервного подрібнення кускового м'яса на підприємствах м'ясної промисловості та ковбасних цехах.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Продуктивність при подрібненні жилованного м'яса через грати з отворами діаметром 3 мм, кг/год – 2000
Габаритні розміри, мм – 940×760×1280	Номінальний діаметр вихідних грат, мм – 125
Потужність, кВт – 7,5 Напруга, В – 380	Ємність завантажувального бункеру, л – 35

### ВОВЧОК Э-1039

Ім'я файлу: *Вовчок Э1039 МВБ.dwg*

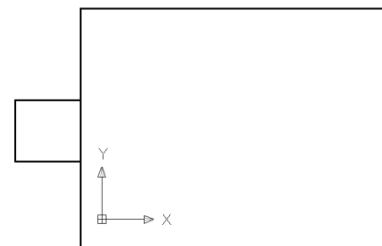
*Призначення.* Для подрібнення безкісткового жилованого м'яса, м'якотних субпродуктів.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Продуктивність по початковій сировині, кг/год – 500
Габаритні розміри, мм – 950×700×1260	Номінальний діаметр вихідних грат, мм – 105

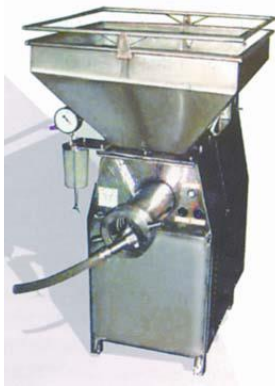
Потужність, кВт – 2,2

Обслуговуючий персонал – 1 чол.

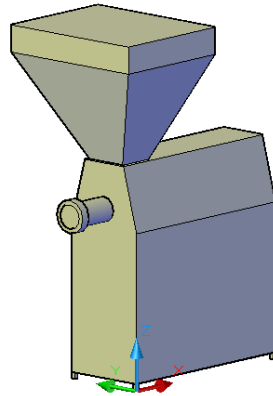
### ВОВЧОК ВАКУУМНИЙ З ВІДВЕДЕННЯМ ЖИЛКИ ЯЗ-ФВД-130

Ім'я файлу: *Вовчок вакуумний ЯЗ-ФВД-130.dwg*

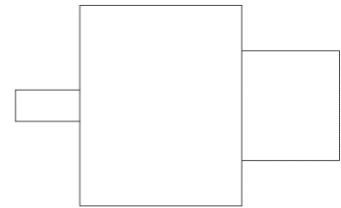
**Призначення.** Для подрібнення безкісткового м'яса і м'ясопродуктів при виробництві фаршу для ковбасних виробів на м'ясопереробних підприємствах середньої потужності. Обладнаний сепараторним комплектом для відділення хрящів і сухожиль. Комплектується решітками з отворами різних діаметрів. Можлива установка різного різального інструменту.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

#### Технічна характеристика

Тип – електрична	Продуктивність при безперервному подрібненні яловичого жилованого м'яса другої категорії через ножову ґрати з отворами $\varnothing 3$ мм, кг/год – 3000
Габаритні розміри, мм – 1170×716×1500	
Потужність, кВт – 11,0	Діаметр ножових решіток, мм – 130

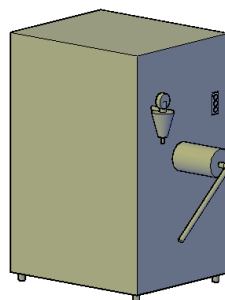
### ВОВЧОК ВАКУУМНИЙ З ВІДВОДОМ ЖИЛКИ ЯЗ-ФВД-160

Ім'я файлу: *Вовчок вакуумний ЯЗ-ФВД-160.dwg*

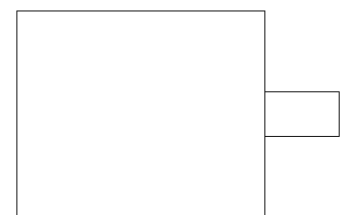
**Призначення.** Для подрібнення безкісткового м'яса і м'ясопродуктів при виробництві фаршу для ковбасних виробів на м'ясопереробних підприємствах середньої та великої потужності.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

#### Технічна характеристика

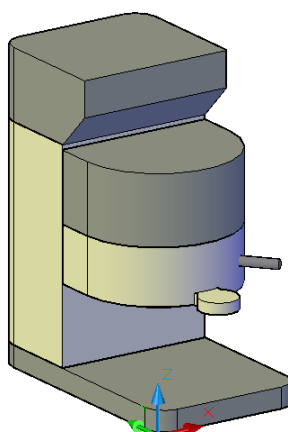
Тип – електрична	Продуктивність при безперервному подрібненні яловичого жилованого м'яса другої категорії через ножову решітку з отворами $\varnothing 3$ мм, кг/год – 5000
Габаритні розміри, мм – 1300×830×1520	
Потужність, кВт – 18,5	Діаметр ножових решіток, мм – 160



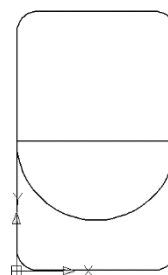
**КАВОМОЛКА Cadet**  
 Ім'я файлу: *Кавомолка Cadet.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



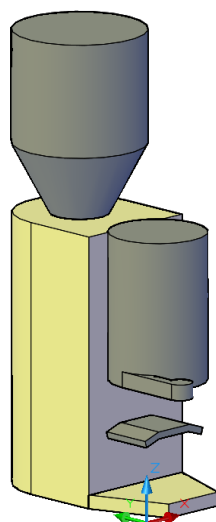
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 220×360×470
Місткість, кг – 1	Потужність, кВт – 0,3
Виробник – Simbali, Італія	Напруга, В – 220

**КАВОМОЛКА SM 97**  
 Ім'я файлу: *Кавомолка SM 97.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



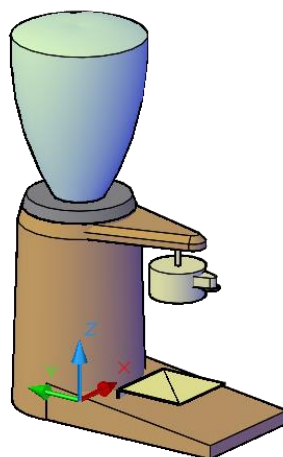
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 293×467×641
Продуктивність, кг/год – 13	Потужність, кВт – 0,46
Виробник – Simbali, Італія	Напруга, В – 220

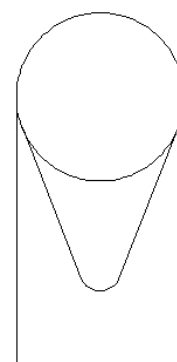
**КАВОМОЛКА К6.4А**  
 Ім'я файлу: *Кавомолка К 6\_4А.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



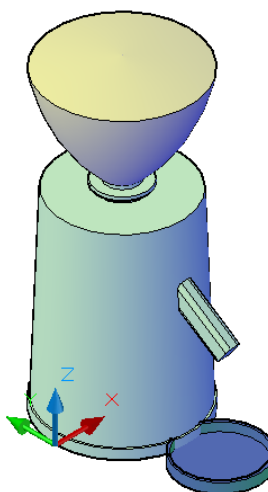
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 200×350×590
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 0,24

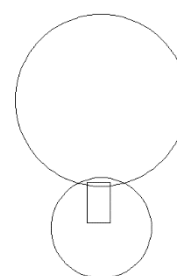
**КАВОМОЛКА МАСАР МС 4**  
 Ім'я файлу: *Кавомолка Масар МС 4.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



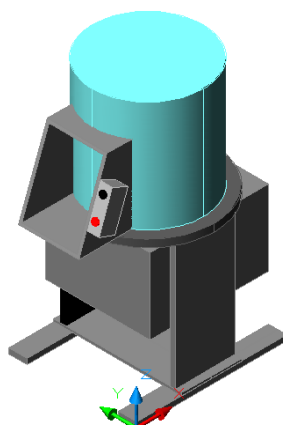
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 190×430×310
Швидкість помелу, кг/год – 3...4	Ємність бункера зерна, кг – 0,5
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 0,25
Виробник – Масар Srl, Італія	

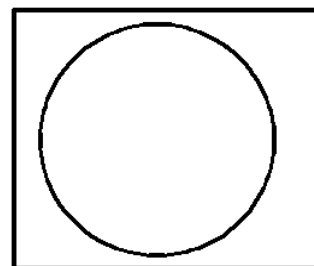
**КАРТОПЛЕЧИСТКА МОК 300**  
 Ім'я файлу: *Картопличистка МОК 300.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



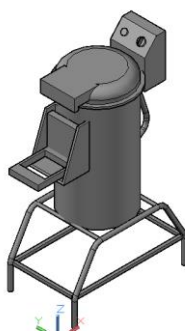
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 650×450×1000
Продуктивність, кг/год – 300	Ємність бункера зерна, кг – 0,5
Напруга, В – 380	Потужність, кВт – 0,75
Виробник – Белорусія	

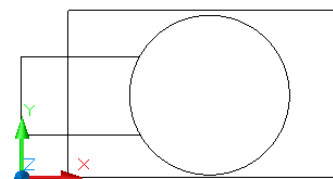
**КАРТОПЛЕЧИСТКА FIMAR PPN10**  
 Ім'я файлу: *картофелечистка Fimar PPN10.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



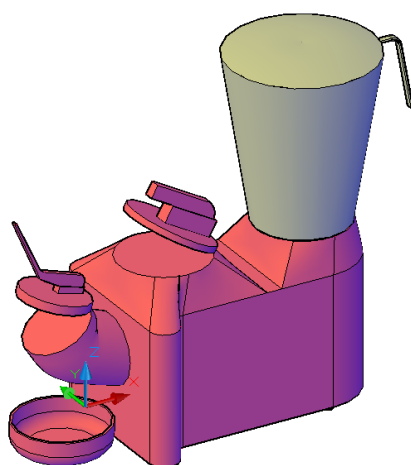
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 400x770x1160
Продуктивність, кг/год – 120	Норма завантаження картоплі, кг – 10
Напруга, В – 380	Потужність, кВт – 0,75

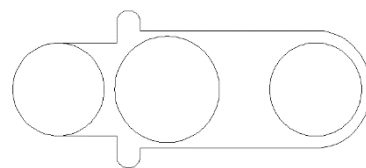
**КОМБАЙН БАРНИЙ GR 2014**  
 Ім'я файлу: *Комбайн барний GR 2014.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



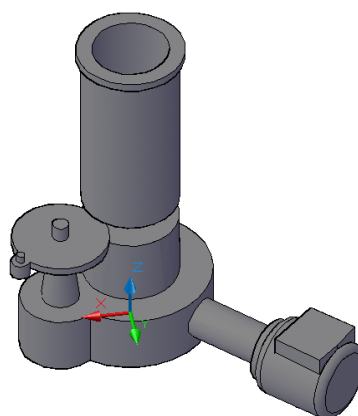
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 250×530×540
Продуктивність, кг/год – 300	Ємність бункера зерна, кг – 0,5
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 0,65
Виробник – Белорусія	

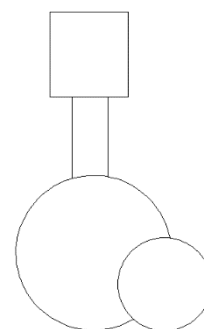
**КОТЛЕТНИЙ АВТОМАТ АК2М-40**  
 Ім'я файлу: *Котлетний автомат АК2М-40.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



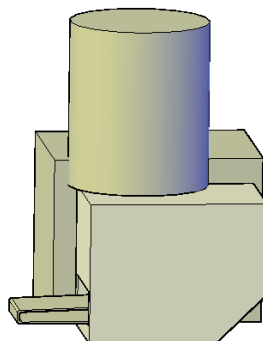
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 685×585×665
Продуктивність, шт./год – 3000	Об'єм ємності, л – 20
Вага котлет, г – 50, 75, 100	Потужність, кВт – 0,55

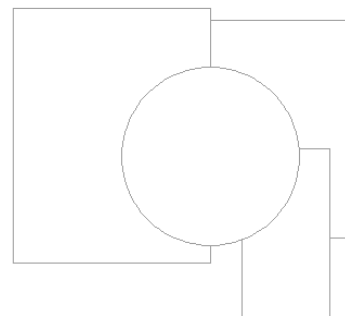
**КОТЛЕТНИЙ АВТОМАТ PLANTUS A**  
 Ім'я файлу: *котлет автомат Plantus A.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 600×550×655
Продуктивність, шт./год – 3800	Об'єм ємності, л – 20
Розмір котлет, мм – 70 × 100	Потужність, кВт – 0,5

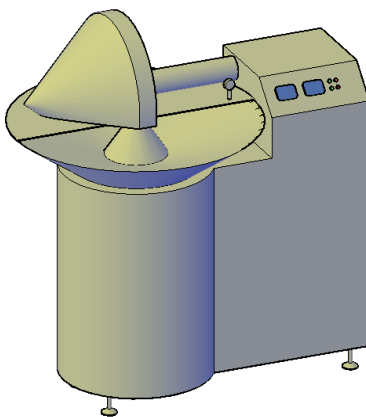
**КУТЕР GARANT MTK 662**

Ім'я файлу: *Куттер GARANT MTK 662 МВБ.dwg*

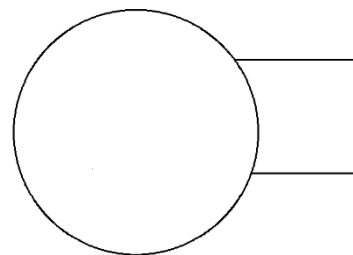
*Призначення.* Для тонкого подрібнення м'яса і фаршу при виробництві всіх видів ковбас, а також сосисок і сардельок.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 930×670×550
Кількість ножів, шт. – 4	Розмір чаші, мм: Ø630, висота 100
Місткість чаші, л – 20	Потужність, кВт – 4,2

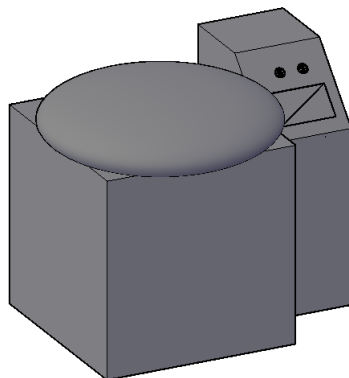
## КУТЕР К 50F

Ім'я файлу: *Куттер К50F МВБ.dwg*

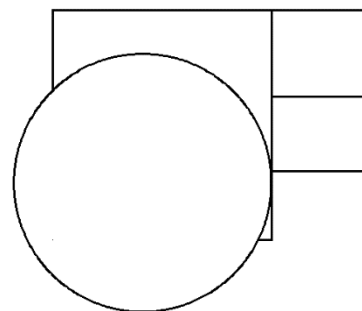
**Призначення.** Для промислового виробництва м'ясних виробів, а також інших харчових виробів. Плавне регулювання оборотів ножів дозволяє отримати необхідну структуру сировини. Реверсний хід ножів дозволяє здійснювати дбайливе перемішування.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1275x1200x1200
Кількість ножів, шт. – 6	Максимальне завантаження чаші, кг – 35
Об'єм чаші, дм <sup>3</sup> – 50	Потужність, кВт – 20

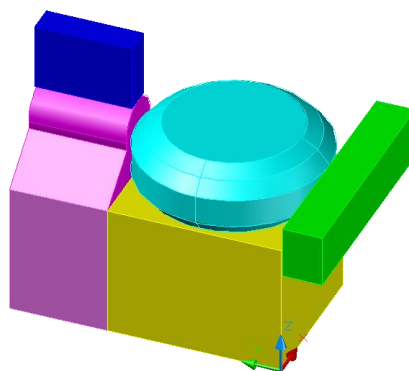
## КУТЕР ФРЕ-А

Ім'я файлу: *Куттер ФРЕ-А МВБ.dwg*

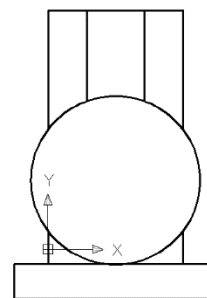
**Призначення.** Для остаточного тонкого подрібнення м'ясного фаршу. Куттер оснащений вивантажувальною пристроєм. З метою збільшення продуктивності та якості м'ясного фаршу, застосовується друга підвищена швидкість електродвигуна.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

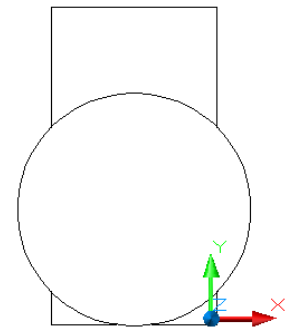
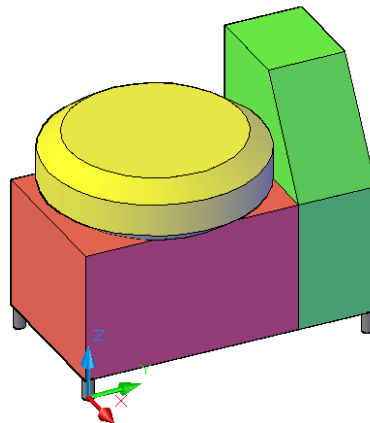
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1710x1290x1450
Тривалість циклу, хв – 7	Продуктивність по сировині, кг/год – 800
Об'єм чаші, м <sup>3</sup> – 0,1	Потужність, кВт – 21

## КУТЕР ФРЕ-80М

Ім'я файлу: *Куттер ФРЕ-80М.dwg*



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1360x1020x1200
Кількість ножів, шт. – 6	Продуктивність не менш, кг/год – 600
Місткість чаші, л – 80	Потужність, кВт – 12,5

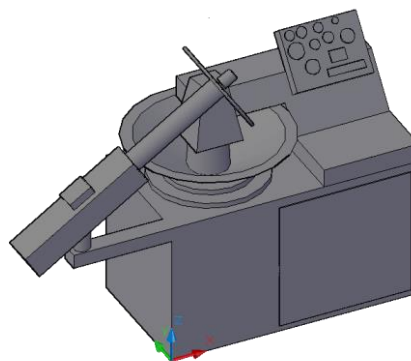
## КУТЕР Л5-ФКМ

Ім'я файлу: *Куттер Л5-ФКМ.dwg*

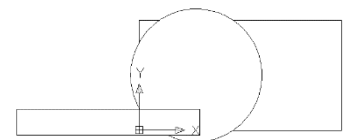
*Призначення.* Для подрібнення і перемішування м'ясної та іншої сировини при виготовленні усіх видів варених ковбас, сосисок, сардельок, напівкопчених і сирокопчених ковбас.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1800x3000x1900
Кількість ножів, шт. – 6	Продуктивність, кг/год – 1200...1300
Місткість чаші, м <sup>3</sup> – 0,125	Потужність, кВт – 22...27

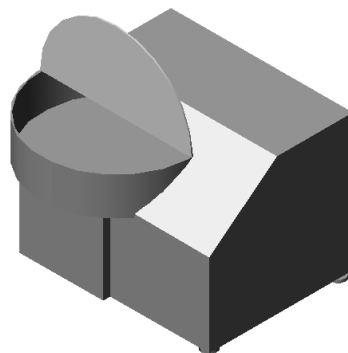
## КУТЕР ВИСОКОШВИДКІСНИЙ К 80F

Ім'я файлу: *Куттер K80 F.dwg*

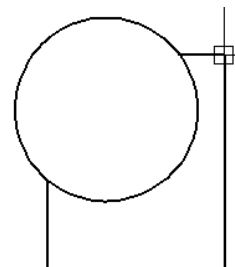
**Призначення.** Для промислового виробництва м'ясних виробів, а також для інших харчових виробів. Плавне регулювання оборотів ножів дозволяє отримати потрібну структуру сировини. Реверсний хід ножів дозволяє здійснювати об'ємне перемішування.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1460×1430×1245
Кількість ножів, шт. – 6	Об'єм чаші, дм <sup>3</sup> – 80
	Потужність, кВт – 46

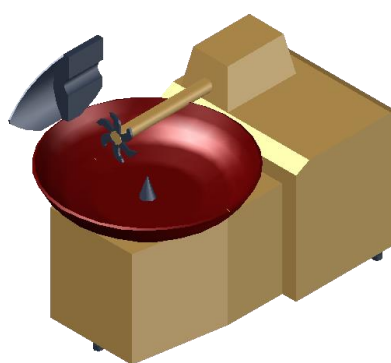
## КУТЕР УКН-100

Ім'я файлу: *Куттер УКН100.dwg*

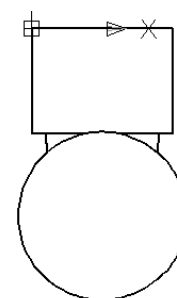
**Призначення.** Для тонкого подрібнення та приготування фаршу для варено-копчених, сирокочених, ліверних ковбас, а також сосисок та сардельок.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1800×1100×1400
Кількість ножів, шт. – 6	Продуктивність при тривалості циклу не більше 5 хв, кг/год – 700
Об'єм чаші, м <sup>3</sup> – 100	Потужність, кВт – 22



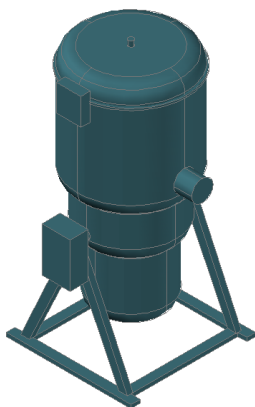
## КУТЕР ИПКС-032С

Ім'я файлу: *Куттер ИПКС 032С.dwg*

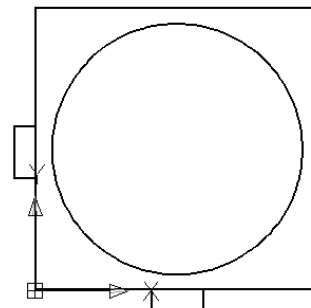
**Призначення.** Для приготування майонезів та соусів із сухих сумішей, а також для змішування рідких та сухих компонентів та приготування багатокомпонентних емульсій.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

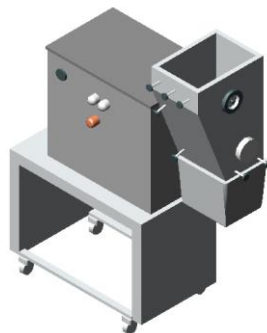
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 700×800×1450
Кількість ножів, шт. – 2	Продуктивність, кг/год – 400
Об'єм чаші, л – 80	Потужність, кВт – 6,0

## ЛОМТЕРІЗКА КТ FS-19

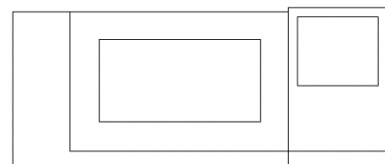
Ім'я файлу: *Ломтерезка F S 19.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 720×500×770
Максимальні шматки м'яса для завантаження, кг – 1,5	Продуктивність, кг/год: скибами – 500 шарами – 1500
Нарізання – 9 мм	Потужність, кВт – 1,5
Призначена для нарізування на дрібні кубики, скибочки і шари м'яса, печінки, філе птиці, щільної консистенції фруктів і овочів, деяких видів риб	

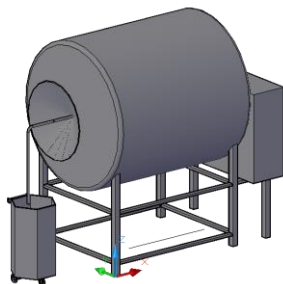
## МАСАЖЕР ММ 300

Ім'я файлу: Масажер ММ300.dwg.

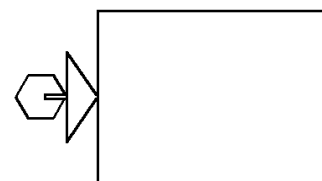
**Призначення.** Для масажування, перемішування і процесу соління м'яса у вакуумі, відповідно до вибраної програми. Конструкція лопаток дозволяє проводити якісне масажування і вивантаження без пошкодження структури м'яса. Перемішуванням м'яса у вакуумі (до 95%) розкриває структуру м'яса і поліщується його в'язкість. Результатом масажування є поліпшення смакових якостей виробу і його структури на зрізі.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1450x800x1200
Об'єм барабана, дм <sup>3</sup> – 300	Напруга, В – 230/400
Діаметр барабана, мм – 800	Ел. двигун вакуумного насоса, кВт – 0,55 Ел. двигун привода, кВт – 0,75

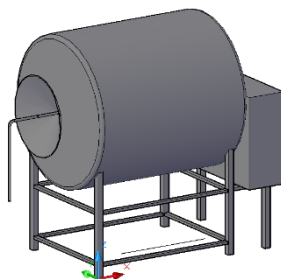
## МАСАЖЕР ММ 2000

Ім'я файлу: Масажер ММ2000.dwg

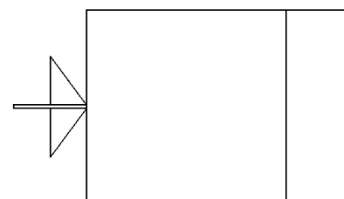
**Призначення.** Для масажування, перемішування і процесу соління м'яса у вакуумі, відповідно до вибраної програми. Конструкція лопаток дозволяє проводити якісне масажування і вивантаження без пошкодження структури м'яса. Перемішуванням м'яса у вакуумі (до 95%) розкриває структуру м'яса і поліщується його в'язкість. Результатом масажування є поліпшення смакових якостей виробу і його структури на зрізі.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

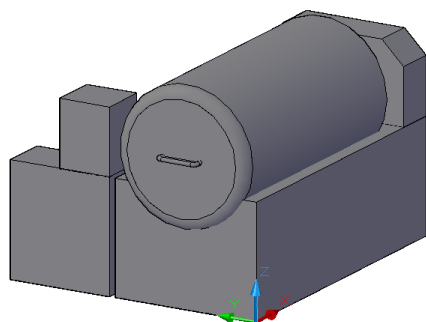
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 2600x1700x1900
Об'єм барабана, дм <sup>3</sup> – 2000	Максимальне завантаження, л – 800
Діаметр барабана, мм – 1300	Ел. двигун вакуумного насоса, кВт – 1,5 Ел. двигун привода, кВт – 3,0

## МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-150

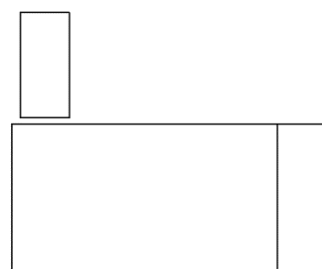
Ім'я файлу: *Масажер BVRJ 150.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

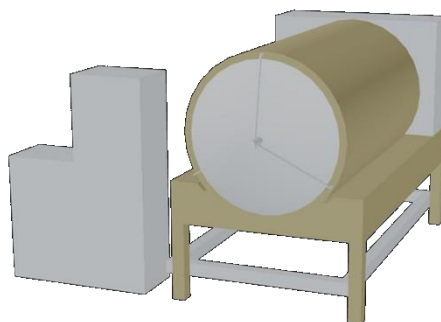
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1340x650x1200
Тиск в діжі, МПа – 0,055...0,08	Продуктивність, кг/цикл – 100
Швидкість обертання, об./хв – 2...24	Потужність, кВт – 1,5

## МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-250

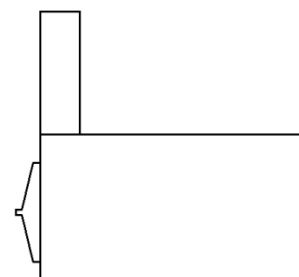
Ім'я файлу: *Масажер BVRJ 250.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

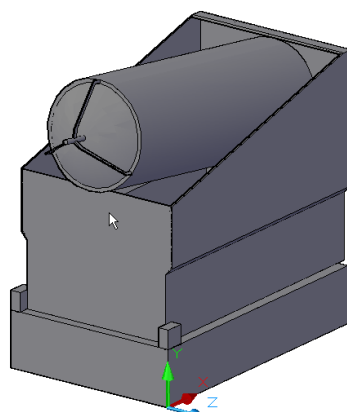
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1380x750x970
Тиск в діжі, МПа – 0,055...0,08	Продуктивність, кг/цикл – 170
Швидкість обертання, об./хв – 10,8	Потужність, кВт – 1,5

## МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-350

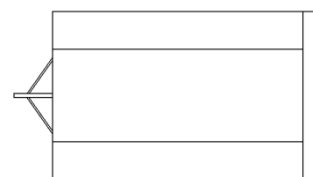
Ім'я файлу: *Массажер BVRJ 350.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

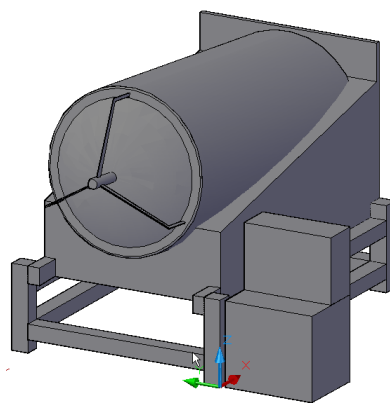
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1460x950x1400
Тиск в діжі, МПа – 0,055...0,08	Продуктивність, кг/цикл – 250
Швидкість обертання, об/хв – 10,8	Потужність, кВт – 2,6

### МАСАЖЕР VACUUM TUMBLER BVRJ-750

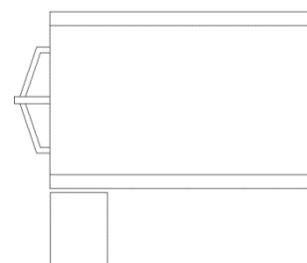
Ім'я файлу: *Массажер BVRJ 750.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

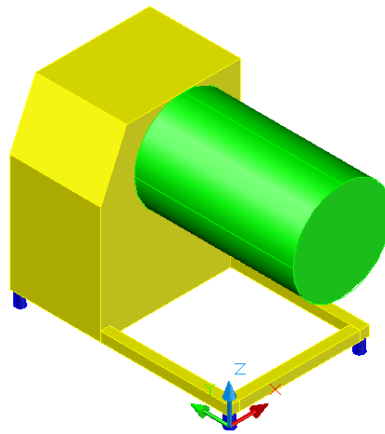
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1960x1300x1950
Тиск в діжі, МПа – 0,055...0,08	Продуктивність, кг/цикл – 500
Швидкість обертання, об/хв – 5,4...10,8	Потужність, кВт – 6,3...7,8

### МАСАЖЕР ФРО-А

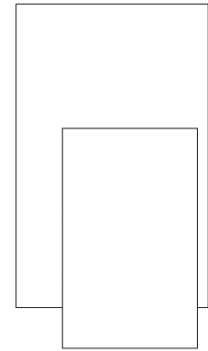
Ім'я файлу: *Массажер ФРО-А.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1800x700x1100
Місткість барабана, л – 340	Одноразове завантаження продукції, кг – 250
Частота обертання барабана, об./хв – 5, 10, 20	Потужність, кВт – 0,37

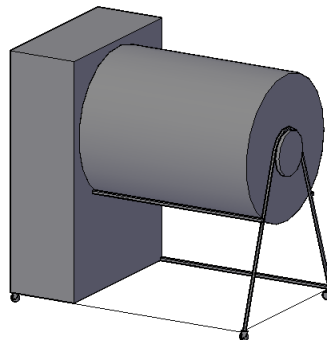
### МАСАЖЕР ВАКУУМНИЙ УМ-250

Ім'я файлу: Волчок вакуумный ЯЗ-ФВД-130.dwg

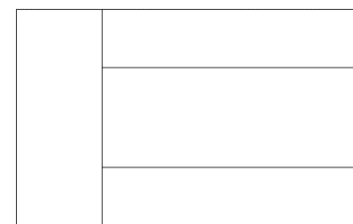
*Призначення.* Для прискорення термінів дозрівання сировини і збільшення виходу готової продукції, механізації процесу внутрішньом'язового посолу і масування кускового м'яса у вакуумі при виробництві копченостей (делікатесів) з яловичини, свинини, баранини тощо.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

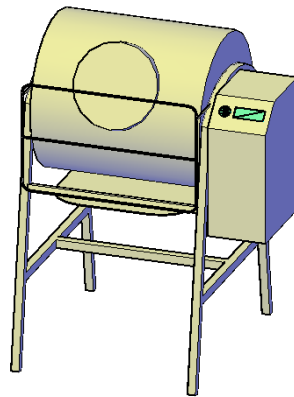
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1600x1040x1520
Місткість контейнера, л – 250	Продуктивність, кг/год – 30...100
Одноразова завантаження сировини в контейнер, кг – 150	Потужність, кВт – 0,7

### МАСАЖЕР М'ЯСА ВІБРОВАКУУМНИЙ ЛІДЕР-200 LUX

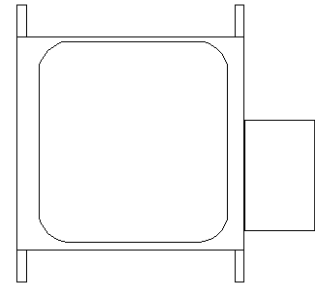
Ім'я файлу: Массажер вибровакuumный ЛИДЕР-200 LUX.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електричний	Габаритні розміри, мм – 1450x1320x2000
Геометрична місткість барабана, м <sup>3</sup> – 0,2	Потужність, кВт – 2,17

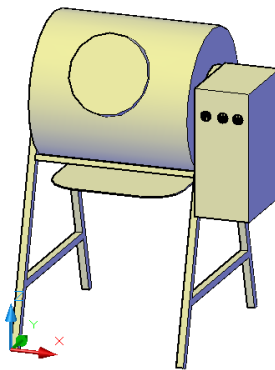
### МАСАЖЕР М'ЯСА ВІБРОВАКУУМНИЙ ЯЗ-ФМС-300

Ім'я файлу: *Массажер вибровакуумный ЯЗ-ФМС-300.dwg*

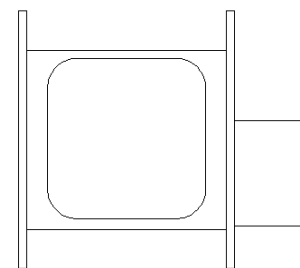
*Призначення.* Для масування м'яса і прискорення процесу засолу сировини перед копчення на підприємствах м'ясної промисловості середньої та великої потужності.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

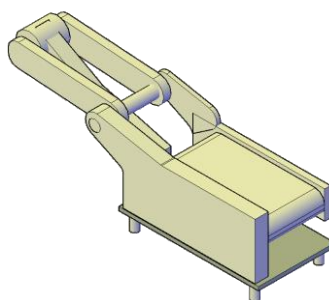
Технічна характеристика	
Тип – електричний	Максимальне завантаження, кг – 120
Геометрична місткість барабана, м <sup>3</sup> – 0,3	Потужність, кВт – 2,05
Габаритні розміри, мм – 1450x1320x2000	

### МАШИНА ДЛЯ Л'ЄЗОНУВАННЯ ТА ПАНІРУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

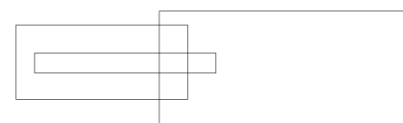
**AUTOMATIC BATTER BREADER**  
 Ім'я файлу: *Automatic batter breader.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



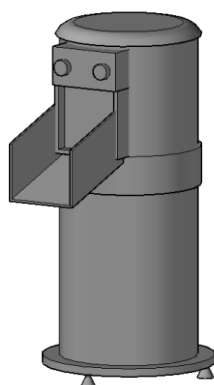
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Продуктивність, шт./год – 1500	Габаритні розміри, мм – 1397×406×533
Ємкість для панірувальних сухарів, кг – 3,6...5,4	Енергоспоживання – 230 В одна фаза 50 В

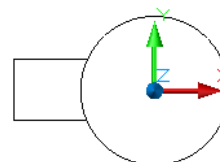
**МАШИНА УНІВЕРСАЛЬНА КУХОННА К- 200**  
 Ім'я файлу: *кухонна машина К-200.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



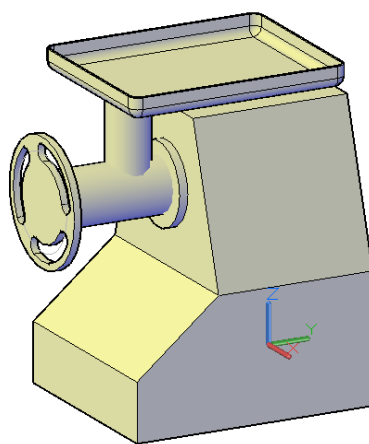
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 660x450x930
Продуктивність кг/годину – 200	технічна, Напруга, В – 380
Частота обертання абразивного диска : 315 ± 10 про/мін	
Розміри круглого отвору діаметр 46 мм	Потужність, кВт – 0,55

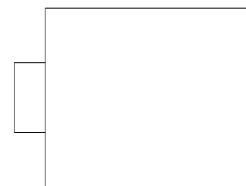
**М'ЯСОРУБКА 32/ТН**  
 Ім'я файлу: *М'ясорубка 32\_TN.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



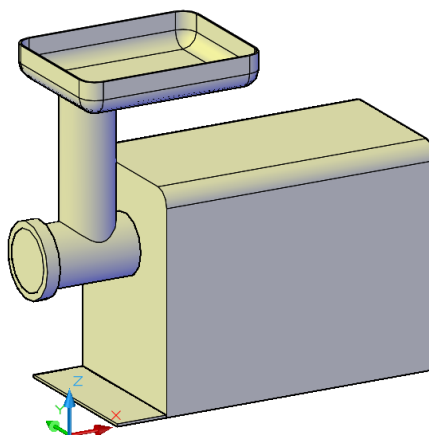
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 520×320×540
Продуктивність, кг/год – 500	Напруга, В – 220
Виробник – FIMAR S.P A, Італія	Потужність, кВт – 2,2

**М'ЯСОРУБКА CELME MEM 12 CE**  
**Ім'я файлу: М'ясорубка MEM 12 CE.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

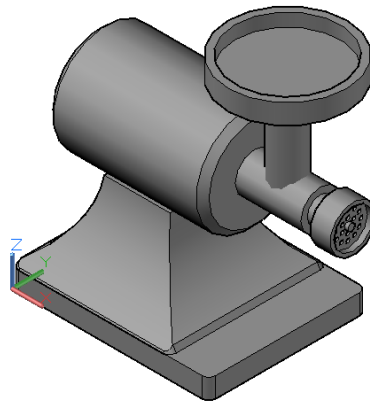
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 145×350×350
Продуктивність, кг/год – 100	Напруга, В – 380
Виробник – Celme, Італія	Потужність, кВт – 0,35

**М'ЯСОРУБКА EVEREST TC 12E**  
**Ім'я файлу: м'ясорубка Everest TC12E.dwg**

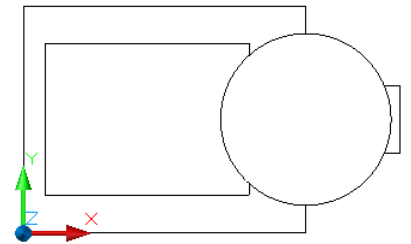




Фотографія



Тривимірна модель



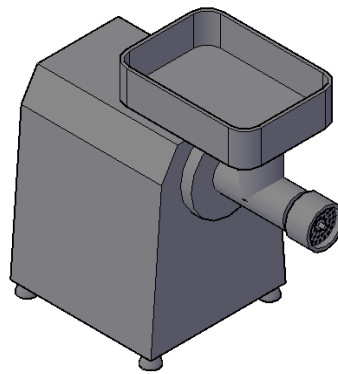
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 240x400x400
Продуктивність, кг/год – 140	Напруга, В – 220
Виробник – Everest, Італія	Потужність, кВт – 0,75

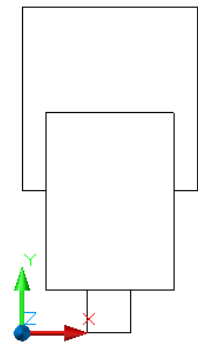
**М'ЯСОРУБКА ТІ22 FT1136**  
**Ім'я файлу: м'ясорубка ТІ22 FT1136.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 460x250x430
Продуктивність, кг/год – 300	Напруга, В – 380
	Потужність, кВт – 2,75

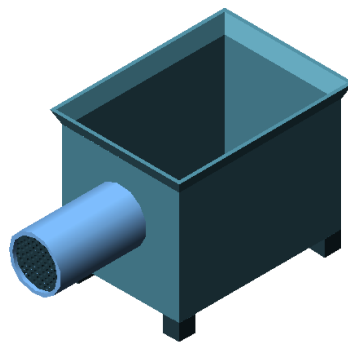
**М'ЯСОРУБКА МИМ-600**

**Ім'я файлу: М'ясорубка МИМ-600.dwg**

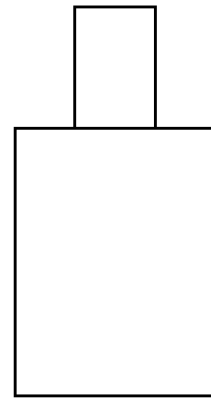
**Призначення.** Для подрібнення м'яса і риби на фарш, повторного подрібнення котлетної маси і набивання ковбас на підприємствах громадського харчування.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Продуктивність, кг/год – 600
Напруга, В – 380 Потужність, кВт – 1,1	Продуктивність при повторному подрібненні котлетної маси, кг/год, не менш – 200
Діаметр отворів, мм – 3, 5, 9	Габаритні розміри, мм – 765×450×576

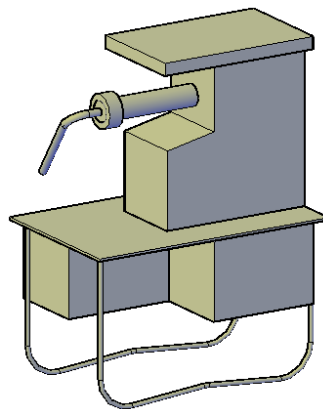
### М'ЯСОРУБКА ЯЗ-ФРЯ З ВІДВОДОМ ЖИЛКИ

Ім'я файлу: М'ясорубка ЯЗ-ФРЯ.dwg

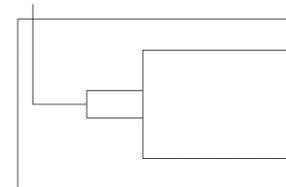
*Призначення.* Для подрібнення кускового жилованого м'яса при виробництві ковбасних фаршів для та інших м'ясних виробів на м'ясопереробних підприємствах малої потужності.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

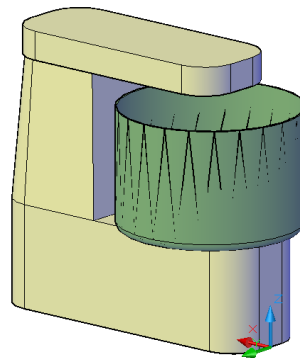
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Діаметр ножових решіток, мм – 82
Напруга, В – 380	Продуктивність при безперервному подрібненні яловичого жилованого м'яса другої категорії через ножову решітку з отворами $\varnothing 3$ мм, кг/год – 200
Потужність, кВт – 2,2	Габаритні розміри, мм – 800×500×1100

### МАШИНА ТІСТОМІСИЛЬНА К 30/Р

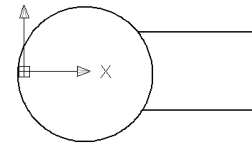
Ім'я файлу: Тестомес К30 Р.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

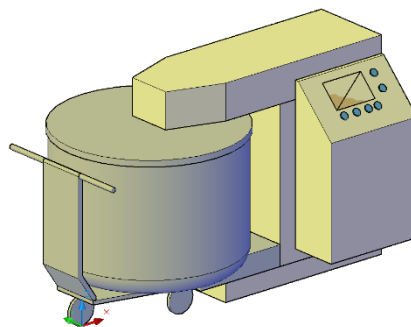
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 720×420×670
Ємність діжі, л – 30	Напруга, В – 380
Швидкість обертання головки, об./год – 90...180	Швидкість обертання щіток, об./год – 230...460
Виробник – GGF, Італія	Потужність, кВт – 0,75

### МАШИНА ТІСТОМІСИЛЬНА ПРИМА-160Н

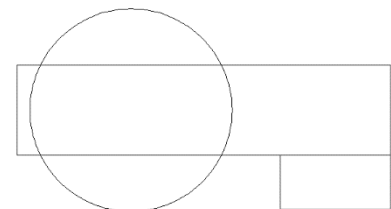
Ім'я файлу: *Тестомес Прима 160.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

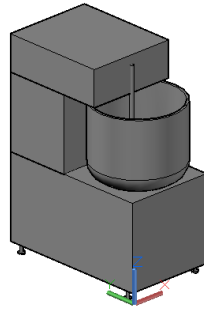
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1271×820×1123
Ємність діжі, л – 160	Напруга, В – 380
Максимальна маса тіста, кг/заміс – 100	Мінімальна маса тіста, кг/заміс – 3
Виробник – Росія	Потужність, кВт – 9

### ТІСТОМІС ПРИМА- 40-01

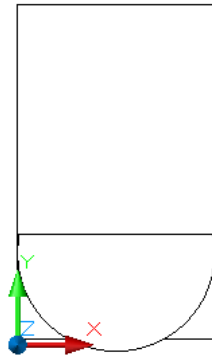
Ім'я файлу: *Тестомес прима 40\_01.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

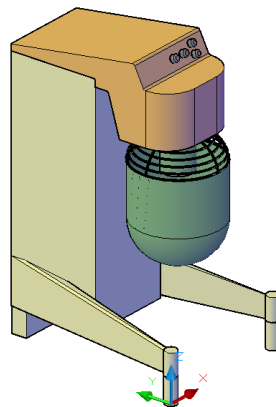
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 815x470x1090
Ємність діжі, л – 40	Напруга, В – 380
Максимальна маса тіста, кг/заміс – 20	Мінімасельна маса тіста, кг/заміс – 3
Виробник – Росія	Потужність, кВт – 1,7

### МАШИНА ТІСТОМІСИЛЬНА PL 20

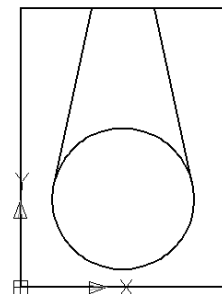
Ім'я файлу: *Тестомес PL 20.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

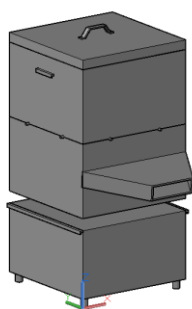
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 530x720x1100
Ємність діжі, л – 20	Напруга, В – 380
Швидкість обертання головки, об./год – 90...180	Швидкість обертання щіток, об/год – 230...460
Виробник – Selme, Італія	Потужність, кВт – 0,5

### БОРОШНОПРОСІЮВАЧ «КАСКАД»

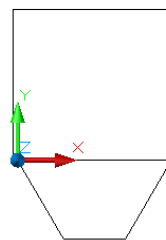
Ім'я файлу: *Мукопросеиватель каскад.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

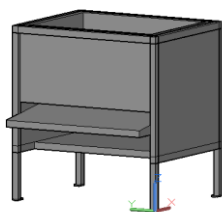
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 405x580x830
Продуктивність, кг/год – 150	Напруга, В – 380
Місткість бункера (н/ж), л – 40	Розмір сторони осередку сита, мм – 1,2
Виробник – Росія	Потужність, кВт – 0,18

### БОРОШНОПРСІЮВАЧ МПМХ-01

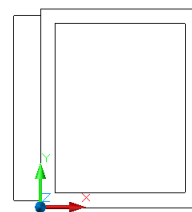
Ім'я файлу: *мукопроеиватель МПМХ\_01.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

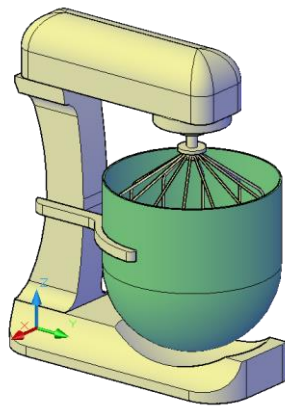
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 750x600x800
Продуктивність, кг/год – 250	Напруга, В – 380
Місткість бункера (н/ж), л – 20	Розмір сторони осередку сита, мм – 1,2
Виробник – Росія	Потужність, кВт – 0,18

### МІКСЕР 5KPM50

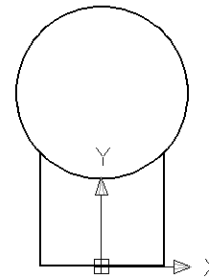
Ім'я файлу: *Міксер 5KPM50.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



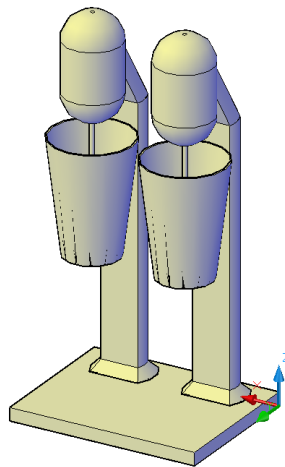
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 280×200×550
Об'єм чаші, л – 4,83	Напруга, В – 220. Потужність, кВт – 0,3
Виробник – Vema, Італія	Кількість чаш – 2

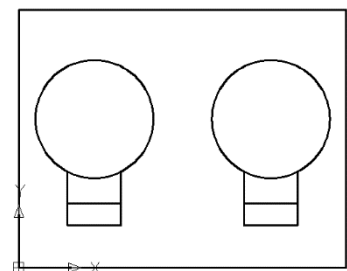
**МІКСЕР Vema FL2006/L**  
 Ім'я файлу: *Міксер FL2006.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



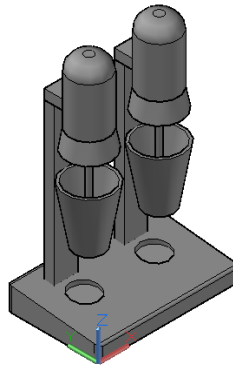
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 280×200×550
Об'єм чаші, л – 2 × 0,8	Напруга, В – 220
Швидкість центрифуги, об./хв – 16000	Кількість чаш – 2
Виробник – Vema, Італія	Потужність, кВт – 0,3

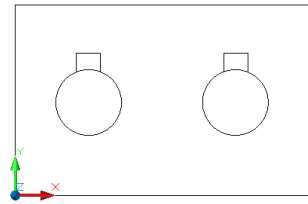
**МІКСЕР SIRMAN SIRIO 2**  
 Ім'я файлу: *Міксер Sirman Sirio 2.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

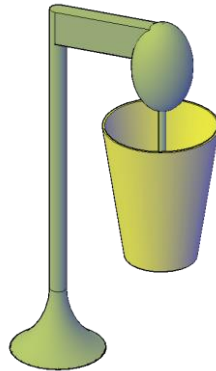
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 300x195x485
Об'єм чаші, л – 2 × 0,65	Напруга, В – 220
Швидкість центрифуги, об./хв – 14000	обертання Кількість чаш – 2
Виробник – Sirman (Італія)	Потужність, кВт – 0,3

### МІКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ Hamilton Beach 65117

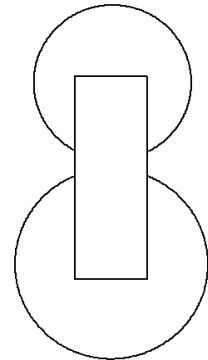
Ім'я файлу: Міксер Hamilton Beach 65117.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

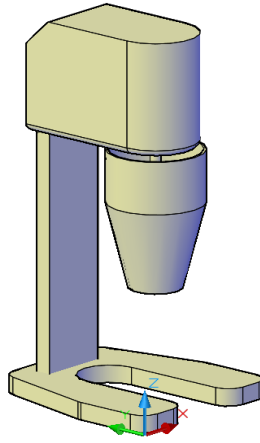
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 220×100×400
Об'єм чаші, л – 0,7	Напруга, В – 220
Швидкість центрифуги, об./хв – 15000	обертання Кількість чаш – 1
Виробник – Hamilton Beach, США	Потужність, кВт – 0,15

### МІКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНИХ КОКТЕЙЛІВ FIMAR FR/1P

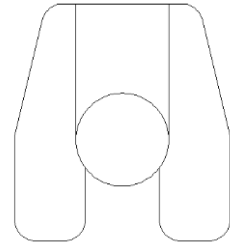
Ім'я файлу: Міксер для молочних коктейлів Fimar FR\_1P.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

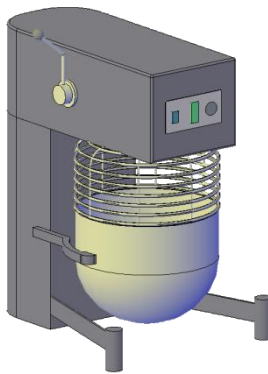
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 220×200×450
Об'єм чаші, л – 0,9	Напруга, В – 220
Швидкість центрифуги, об./хв – 15000	Кількість чаш – 1
Виробник – Fimar, Італія	Потужність, кВт – 0,3

### МІКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ SIGMA VM-10

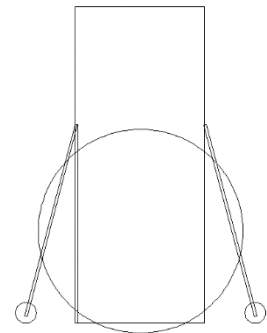
Ім'я файлу: Міксер планетарний Sigma VM-10.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 480×610×720
Об'єм чаші, л – 10	Напруга, В – 380
Швидкість центрифуги, об./хв – 15000	Кількість чаш – 1
Виробник – Sigma, Італія	Потужність, кВт – 0,55

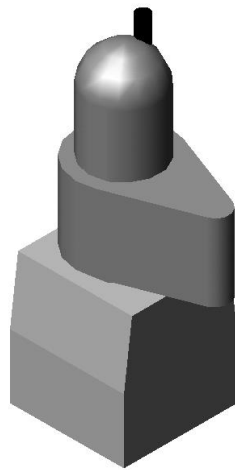
### ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL30

Ім'я файлу: Овочерізка CL30.dwg

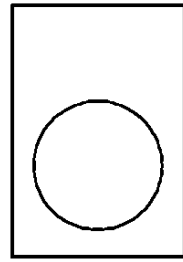




Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

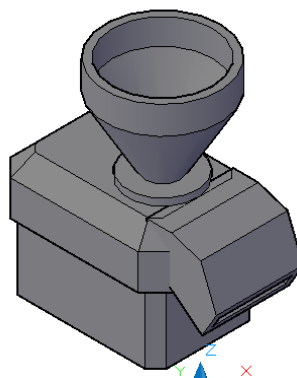
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 210×300×740
Продуктивність, кг/год – 80	Напруга, В – 220
Швидкість обертання головки, об./хв – 375	
Виробник – Франція	Потужність, кВт – 0,5

### ОВОЧЕРІЗКА МПР- 350

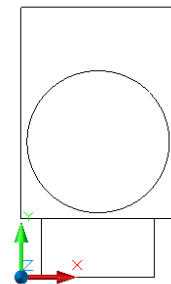
Ім'я файлу: *Овоцезательная машина МПР-350.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

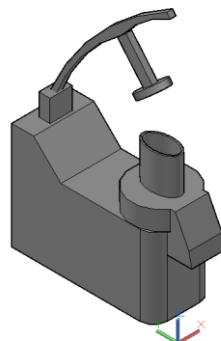
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 600×340×650
Продуктивність, кг/год – 600	Напруга, В – 380
Виробник – Франція	Потужність, кВт – 1,0

### ОВОЧЕРІЗКА TV 3000 К

Ім'я файлу: *Овоцезка TV 3000 K.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

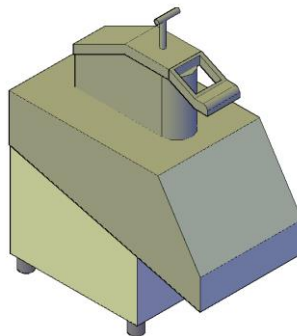
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 220×610×520
Продуктивність, кг/год – 100-300	Напруга, В – 380
Швидкість обертання головки, об./хв – 255	
Виробник – Fimar	Потужність, кВт – 0,37

### ОВОЧЕРІЗКА FIMAR FNT2V

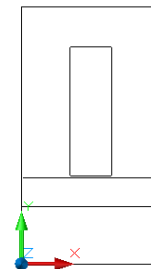
Ім'я файлу: *Овоцerezка Fimar FNT2V.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

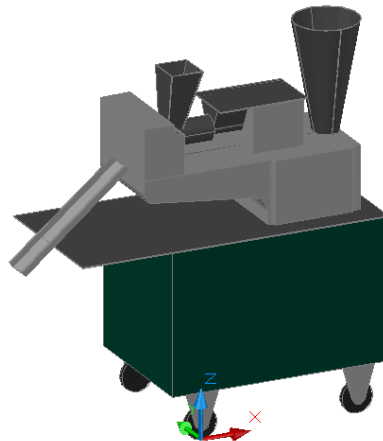
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 240×450×580
Розміри овального отвору ~147×75 мм	Напруга, В – 400/3/50hz
Швидкість обертання головки, об./хв – 255/165	
Розміри круглого отвору діаметр 46 мм	Потужність, кВт – 0,55

### ПЕЛЬМЕННИЙ АВТОМАТ JGL-120 5В

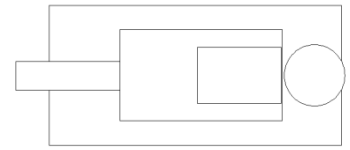
Ім'я файлу: *Пельменный автомат JGL-120 5B.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

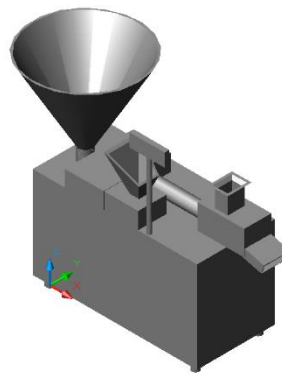
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 990×470×1150
Продуктивність, кг/год – 120 шт./год – 7200	Маса виробу, г – 7...8, 11...13, 14...16, 16...18
Осередків в прес-формі – 10, 8, 6	Потужність, кВт – 1,1

### ПЕЛЬМЕННИЙ АПАРАТ ST-II

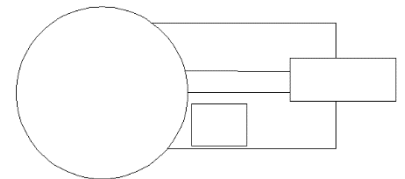
Ім'я файлу: *Пельменный аппарат ST-II.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

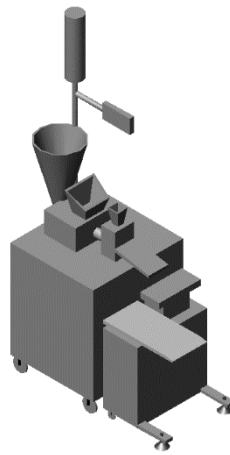
Технічна характеристика	
Продуктивність, шт./год – 8000	Габаритні розміри, мм – 700×1150×1750
Маса виробу, г – 5...6, 8...10, 12...14, 18...20	Потужність, кВт – 1,6

### ПЕЛЬМЕННИЙ АВТОМАТ HLT-700 LINE

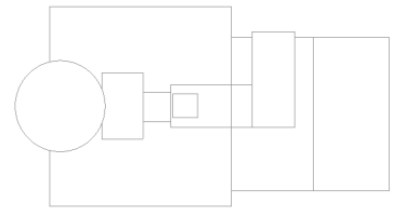
Ім'я файлу: *Пельменный автомат HLT700.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

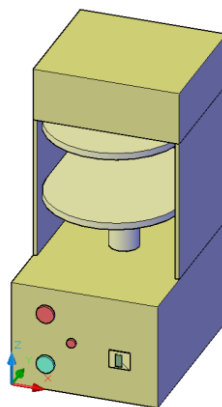
<b>Технічна характеристика</b>	
Об'єм бункеру для начинки, л – 20	Габаритні розміри, мм – 2100×650×1100
Продуктивність, кг/год – 250	Маса виробу, г – 2...32, чебуреки до 100, хінкалі, манти 10...70, біляші, самса – 50
	Потужність, кВт – 3,0
Шляхом заміни формуючих насадок на автоматі можна виробляти пельмені, равіоли, піріжки	

### ПРЕС ДЛЯ ПІЦИ PFD 33

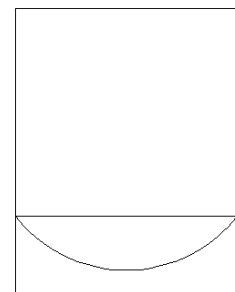
Ім'я файлу: *Прес для піци PFD 33.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

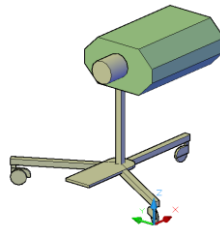
<b>Технічна характеристика</b>	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 410×530×720
Продуктивність, шт./год – 120	Напруга, В – 220
Порція тіста, мм – 80...250	Діаметр заготовки, мм – 330
Виробник – Франція	Потужність, кВт – 3,5

### ПРИВІД УНІВЕРСАЛЬНИЙ АЕ

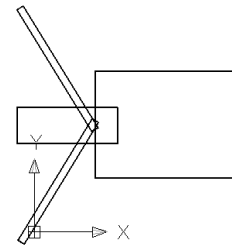
Ім'я файлу: *Привід універсальний АЕ.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

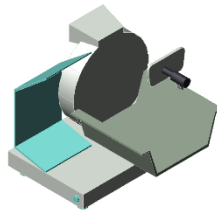
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри (без насадок та рами), мм – 520×400×230
Продуктивність, кг/год: з насадкою овочерізка та дисками – 140...450; з циліндрами – 200...1000; з насадкою м'ясорозрихлювач – до 2400 стейків/год; з насадкою планетарний міксер, л – 40; з насадкою м'ясорубка – до 400	
Виробник – Німеччина	Потужність, кВт – 1,3...1,9. Напруга, В – 380

### СЛАЙСЕР НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ OBERWERK - 370 AC

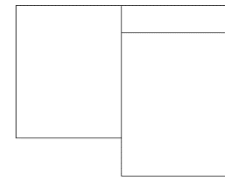
Ім'я файлу: *Слайсер Oberwerk 370 AC .dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

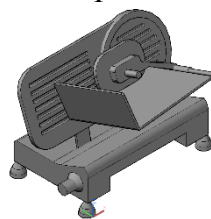
Технічна характеристика	
Максимальний розмір шматка, мм – 320 × 260	Габаритні розміри, мм – 960×770×800
Напруга, В – 220	Потужність, кВт – 0,4

### СЛАЙСЕР RGV LUSO 22 GS

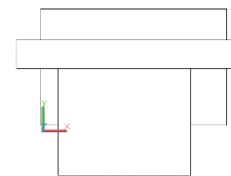
Ім'я файлу: *слайсер RGV Lusso 22GS.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

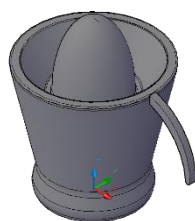
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Потужність, кВт – 0,14
Габаритні розміри, мм – 448x363x335	Напруга, В – 220

### СОКОВИЖИМАЛКА PHILIPS HR2744

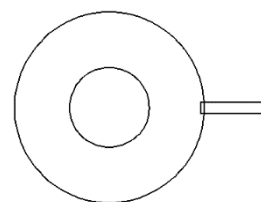
Ім'я файлу: *Соковижималка для цитрус Philips.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

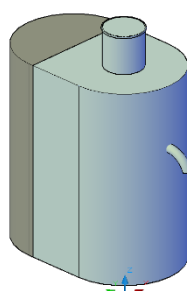
Технічна характеристика	
Тип соковижималки – центрифужна	Габаритні розміри, мм – 200×265×290
Ємність для соку, л – 0,6	Потужність, кВт – 0,025

### СОКОВИЖИМАЛКА CFV30 FIMAR

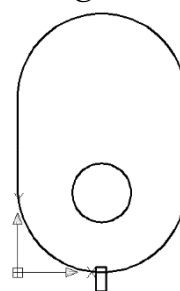
Ім'я файлу: *Соковижималка CFV 30 FIMAR.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

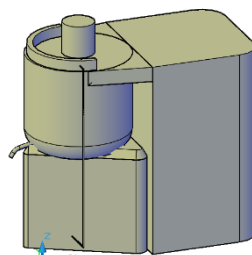
Технічна характеристика	
Тип соковижималки – центрифужна	Габаритні розміри, мм – 240×270×480
Ємність для збору відходів вміщує 6 л (7–8 кг продукту)	Потужність, кВт – 0,75
Виробник – Італія	Напруга, В – 220

### СОКОВИЖИМАЛКА УНІВЕРСАЛЬНА N50C SANTOS

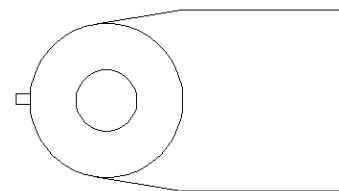
Ім'я файлу: *Соковижималка N50C Santos.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

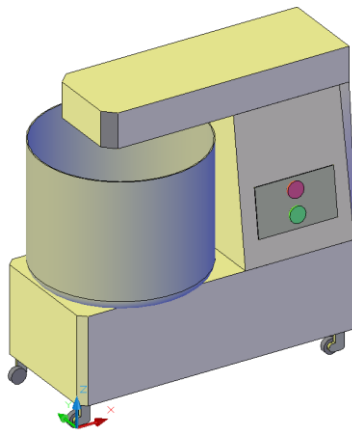
Технічна характеристика	
Продуктивність – 1 л/хв	Габаритні розміри, мм – 260×470×450
Потужність, кВт – 0,8	Напруга, В – 220

### ТІСТОМІС СПІРАЛЬНИЙ TF33 2V

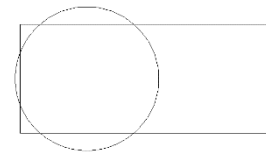
Ім'я файлу: *Тестомес спіральний TF33 2V.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

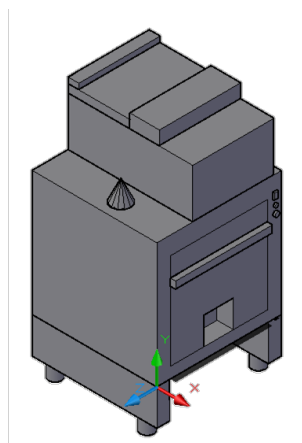
Технічна характеристика	
Обсяг діжі, л – 33	Габаритні розміри, мм – 460×800×760
Разове завантаження, кг – 25	Діаметр діжі, мм – 400
Продуктивність, кг/год – 100	Напруга, В – 380
Виробник – Італія	Потужність, кВт – 2,7

### ТІСТОКРУГЛЮВАЧ ВМ2АS

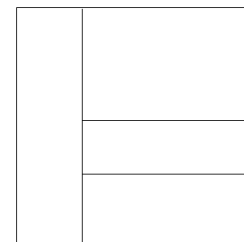
Ім'я файлу: *Тістоокруглювач ВМ\_2+AS.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Вага тіста, г – 50...300	Габаритні розміри, мм – 765×765×1450
Продуктивність, кг/год – 120	Напруга, В – 380
Виробник – Італія	Потужність, кВт – 0,92

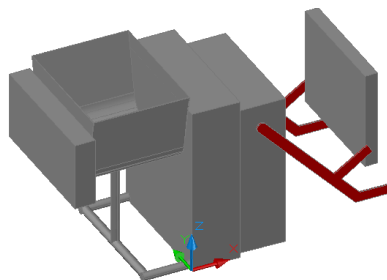
### ФАРШМІШАЛКА Л5-ФМ2-У-150

Ім'я файлу: *Фаршемешалка Л5-ФМ2-У-150.dwg*

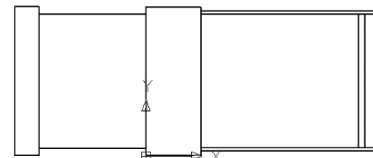
**Призначення.** Для отримання фаршів необхідної консистенції при виробництві різних видів ковбас і напівфабрикатів шляхом змішування подрібненої м'ясної сировини і різноманітних інгредієнтів, передбачених рецептурою і технологічним процесом.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 2700×965×1315
Продуктивність, кг/год – 1100	Напруга, В – 380
Місткість діжі, м <sup>3</sup> – 0,15	Потужність, кВт – 3,5

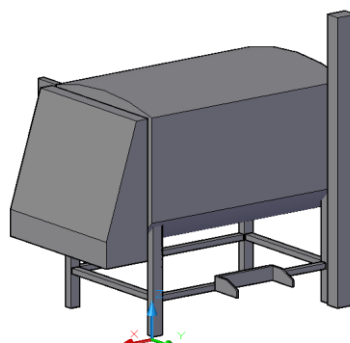
### ФАРШМІШАЛКА ВАКУУМНА UM 500V

Ім'я файлу: Фаршемешалка вакуумная UM500V.dwg

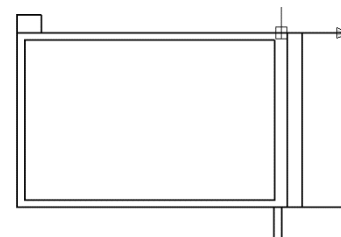
**Призначення.** Для перемішування компонентів ковбасного фаршу при виробництві м'ясних виробів. Перемішуванням м'яса у вакуумі розкривається структура м'яса і поліпшується його в'язкість. Структура м'ясних виробів на зрізі однорідна, без повітряних бульбашок.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1445×894×1460
Завантаження, кг – 300	Напруга, В – 380
Об'єм діжі, л – 500	Потужність, кВт – 5,6

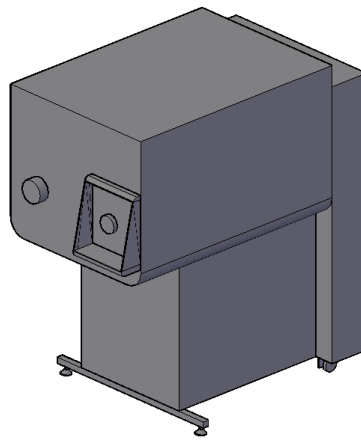
### ФАРШМІШАЛКА УНІВЕРСАЛЬНА UM330

Ім'я файлу: Фаршемешалка UM330.dwg





Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 1320×900×1400
Завантаження, кг – 200	Напруга, В – 240
Об'єм діжі, дм <sup>3</sup> – 330	Потужність, кВт – 4,2

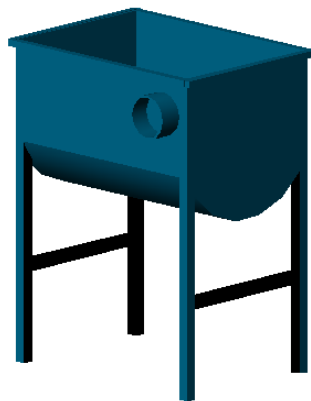
### ФАРШМІШАЛКА ИПКС-019-200

Ім'я файлу: Фаршемешалка ИПКС-019-200.dwg

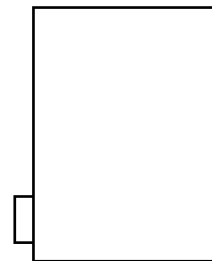
*Призначення.* Для перемішування м'ясного фаршу та інших подрібнених, в'язких і пастоподібних харчових продуктів з компонентами.



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

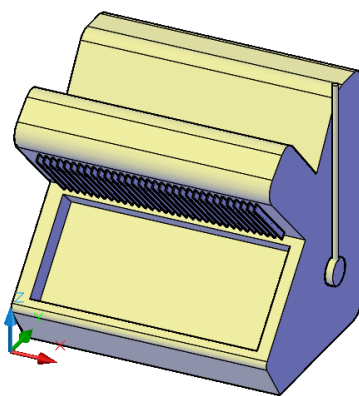
Технічна характеристика	
Тип – електрична	Габаритні розміри, мм – 800×650×1100
Частота обертання мішалки, об./хв – 35	Продуктивність, кг/год – 400
Об'єм діжі, л – 80	Потужність, кВт – 0,8

### ХЛІБОРІЗКА CLK 420-520

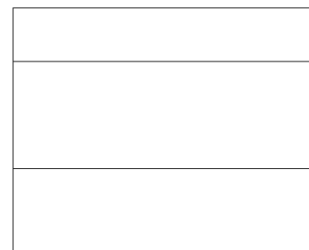
Ім'я файлу: Хліборізка CLK 420-520.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умове позначення

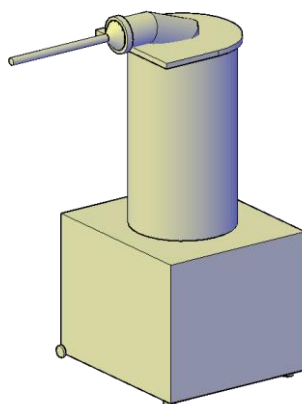
Технічна характеристика	
Ширина різання, мм – 420...520	Габаритні розміри, мм – 751×603×752
Висота різання, мм – 60...170	Крок різання, мм – 7...18
Продуктивність, кг/год – 120	Напруга, В – 380
Виробник – Італія	Потужність, кВт – 0,75

### ШПРИЦ ГІДРАВЛІЧНИЙ РНХ 25

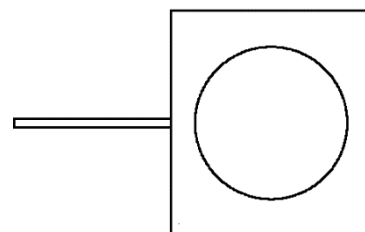
Ім'я файлу: Шприц гидравлический РНХ.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умове позначення

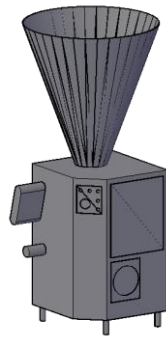
Технічна характеристика	
Об'єм, л – 25	Габаритні розміри, мм – 518×537×1173
Продуктивність, порц./хв – 120	Потужність, кВт – 0,75
Виробник – DADAUX (Франція)	Напруга, В – 380
Призначений для формування ковбас	

### ШПРИЦ ВАКУУМНИЙ NAVA

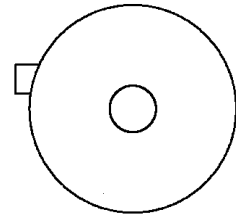
Ім'я файлу: Шприц вакуумный NAVA.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

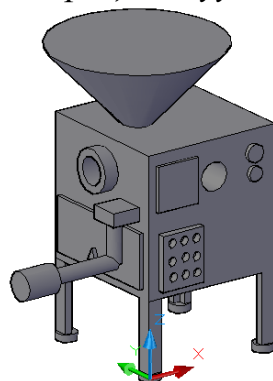
<b>Технічна характеристика</b>	
Величина доз, г застосовуючи дозуючий диск: великий – 35...65 малий – 65...125	Габаритні розміри, мм – 1300×600×1935
Продуктивність при прямому набиванні залежно від Ø набивочної трубки, кг/год: – для сосисок 125 г – 210...1700 – для сосисок 65 г – 1100 – для сосисок 35 г – 600	Потужність двигуна, кВт – 1,5/2,2
	Об'єм воронки, л – 250
	Ø набивочних трубок, мм – 12; 14; 16; 18; 22; 25; 30; 40; 52
Призначений для виробництва м'ясних виробів	

### ШПРИЦ ВАКУУМНИЙ ФКД-1000

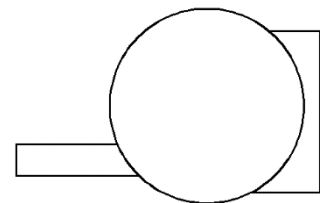
Ім'я файлу: Шприць вакуумний ФКД-1000.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

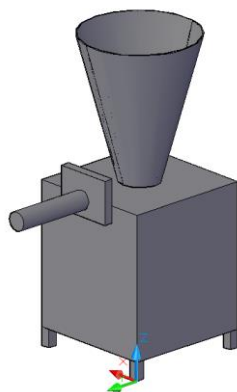
<b>Технічна характеристика</b>	
Продуктивність (при виробництві варених ковбас, Ø оболонки не ≤ 85 мм., довжина батона не ≤ 450 мм) кг/ГОД – 1000	Габаритні розміри, мм – 1210×916×1950
Робоча система бункера, м <sup>3</sup> не ≤ – 0,25	Потужність, кВт – 5,5
Призначений для вакуумування фаршу і наповнення різних оболонок ковбасним фаршем усіх видів і будь-якої консистенції	

### ШПРИЦ ВАКУУМНИЙ ИПКС-047П

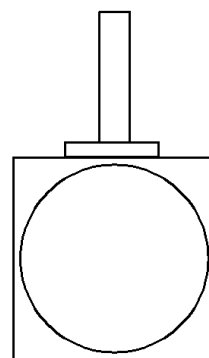
Ім'я файлу: Шприць вакуумний ИПКС-047П.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

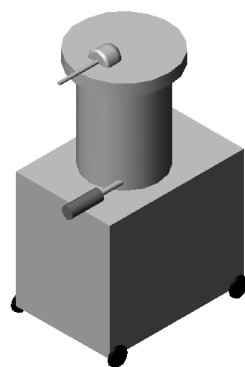
Технічна характеристика	
Продуктивність по виробництву сосисок, не $\geq$ , кг/год – 200	Габаритні розміри, мм – 1100×700×1700
Маса 1 дози продукту, що подається в оболонку, кг: min – 0,03; max – 2,0	Об'єм бункера, л – 100
Продуктивність по наповненню оболонки продуктом, не $\leq$ , кг/год – 800	Потужність, кВт – 2,0
Призначений для порційного наповнення полімерних оболонок неструктурним фаршем або іншим однорідним продуктом (паштети, плавлений сир, сир кисломолочний, джем та ін.)	

### ШПРИЦ ГІДРАВЛІЧНИЙ TALSA H15

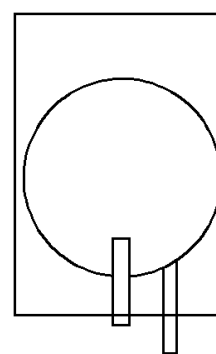
Ім'я файлу: Шприц гидравлический H15.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Об'єм циліндру – 14,9 л	Габаритні розміри, мм – 670×420×1000
Завантаження, кг – 12	Потужність, кВт – 0,55
Стандартна комплектація цівки (Ø, мм): 12, 20, 30	
Призначений для виробництва сирокочених ковбас для набивання ковбасних оболонок фаршем грубої консистенції	

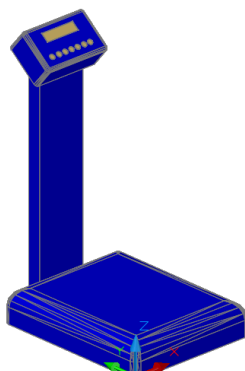
## КАТАЛОГ ВАГОВИМІРЮВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ

Ваговимірвальне устаткування використовується для визначення маси товару (вантажу) в закладах харчування, торгівлі та ін.

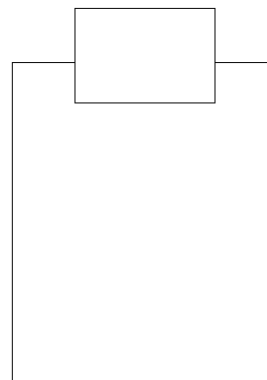
**ВАГИ ТОВАРНІ CAS DL-150**  
**Ім'я файлу: *Весы CAS DL-150.dwg***



Фотографія



Тривимірна модель



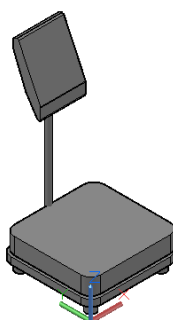
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Найбільша границя зважування, кг – 150	Габаритні розміри, мм – 420×660×780
Найменша границя зважування, кг – 1	Розмір платформи, мм – 420 × 510
Дискретність, г – 50	Виробник – Корея

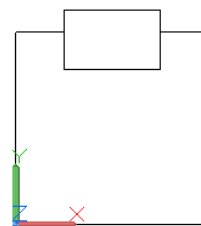
**НАПОЛЬНІ ВАГИ CAS BW - 30RB**  
**Ім'я файлу: *Напольные весы CAS BW-RB.dwg***



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

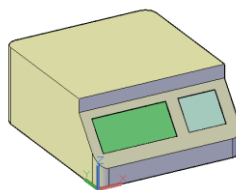
<b>Технічна характеристика</b>	
Найбільша границя зважування, кг – 30	Габаритні розміри, мм – 280×280×580
Найменша границя зважування, кг – 1	Розмір платформи, мм – 280×280
Дискретність, г – 10	Виробник – Корея

**ВАГИ CAS SW**

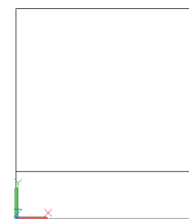
**Ім'я файлу:** *Весы порционные CAS SW.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

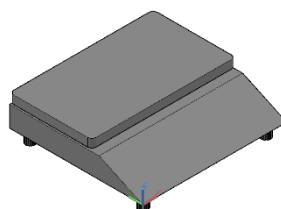
<b>Технічна характеристика</b>	
Найбільша границя зважування, кг – 2	Габаритні розміри, мм – 260×290×150
Найменша границя зважування, кг – 0,02	Розмір платформи, мм – 241×192
Дискретність, г – 1	Виробник – Корея

### **ВАГИ ПОРЦІЙНІ ЕЛЕКТРОННІ AD - 10**

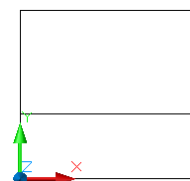
**Ім'я файлу:** *весы порционные AD-10.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

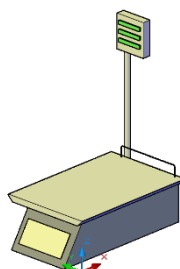
<b>Технічна характеристика</b>	
Найбільша границя зважування, кг – 10	Габаритні розміри, мм – 350×325×105
Найменша границя зважування, кг – 0,02	Розмір платформи, мм – 340×215
Дискретність, г – 2	Виробник – Корея

### **ВАГИ ТОРГОВІ ВНУ-2/15-1Т**

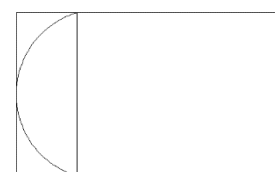
**Ім'я файлу:** *Весы ВНУ 2\_15-1 ТМ.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Робоча напруга, В – 220	Габаритні розміри, мм – 260×290×150
Температура навколишнього середовища до °С – 10..40	Найбільша границя зважування, кг – 15
Розміри платформи, мм – 250×370 мм	Найменша границя зважування, г – 20
Дискретність, г – 1	Виробник – Росія

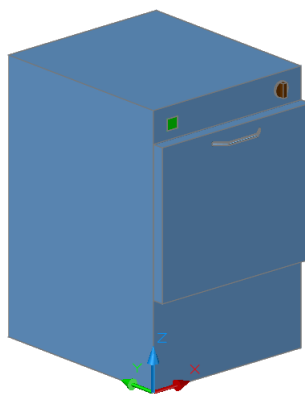
# КАТАЛОГ МИЙНОГО УСТАТКУВАННЯ

## СТАКАНОМИЙНА МАШИНА FAGOR LVC12

Ім'я файлу: *Станомийна машина Fagor\_LVC12.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

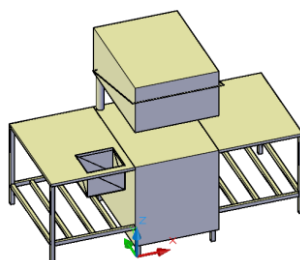
Технічна характеристика	
Робоча напруга, В – 220	Габаритні розміри, мм – 430×475×650
Потужність, кВт – 2,6	Напруга, В – 220
Продуктивність, стак./год – 1200	Потужність роботи бойлера, кВт – 1,0

## МАШИНА ПОСУДОМИЙНА УНІВЕРСАЛЬНА МПУ-700-01

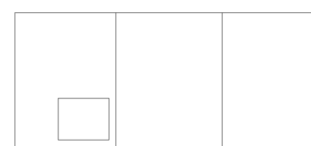
Ім'я файлу: *Посудомийна машина МПУ-700-01.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Технічна характеристика	
Продуктивність по тарілках Ø 240 мм, шт./год – 720	Габаритні розміри, мм – 600×800×1400
Продуктивність по касетах, шт./год – 40	Робоча напруга, В – 380
Потужність, кВт – 16,3	Кількість тарілок в касеті, шт. – 18

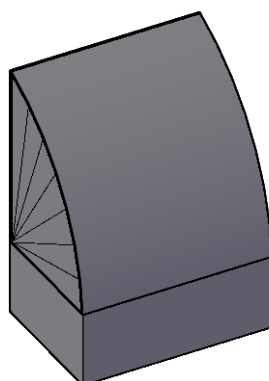
# КАТАЛОГ ХОЛОДИЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ

## ВІТРИНА КОНДИТЕРСЬКА IGLOO JAMAJKA 1.3W

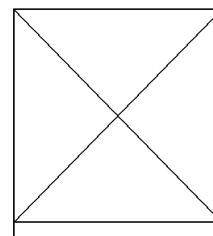
Ім'я файлу: Вітрина кондитерська IGLOO.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

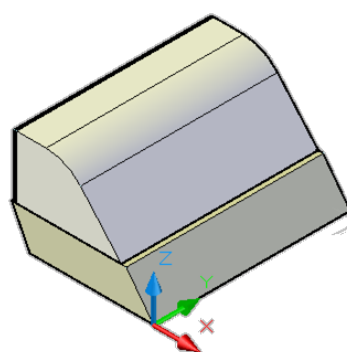
Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – +2...+8	Габаритні розміри, мм – 1400×1310×1325
Вид охолодження – динамічне	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Польща

## ВІТРИНА ОХОЛОДЖУВАЛЬНА BATIDA 3×GN1/1

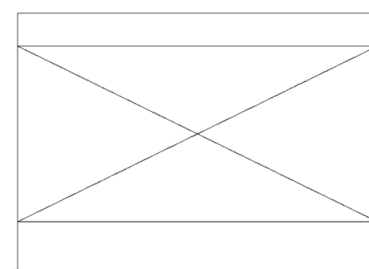
Ім'я файлу: Вітрина batida 3GN.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



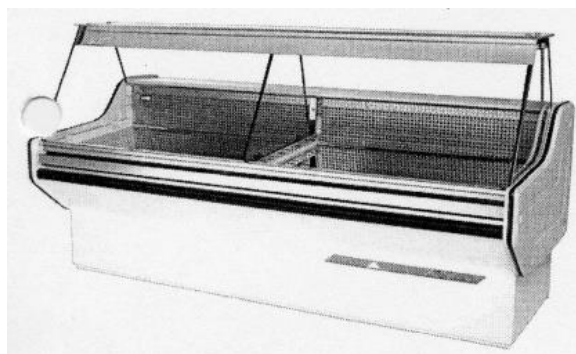
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – +6...+15	Габаритні розміри, мм – 1080×775×545
Місткість, шт. – 3 GN 1/1	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Італія

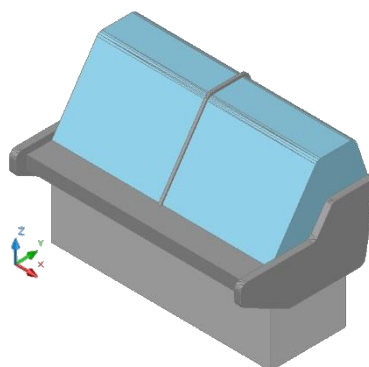


## ВІТРИНА ОХОЛОДЖУВАЛЬНА WS6523

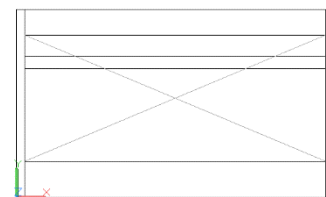
Ім'я файлу: : витрина WS 6523.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

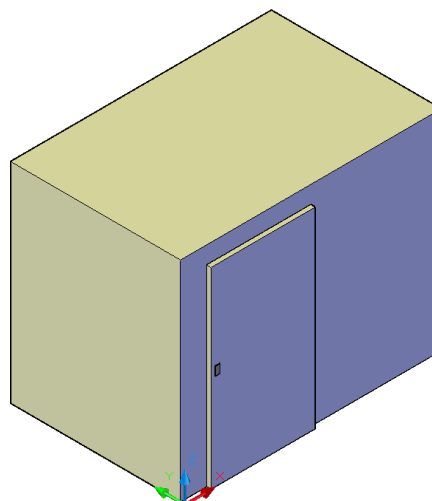
Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – +2...+8	Габаритні розміри, мм – 1850×1090×1250
Кількість камер, шт. – 2	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Італія

## КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНА ЗБІРНО-РОЗБІРНА ПОЛАІР КХН-11,02

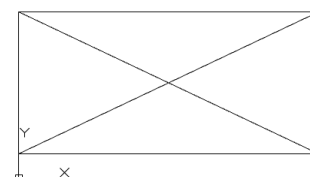
Ім'я файлу: Збірно-розбірна камера КХН-11\_02.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

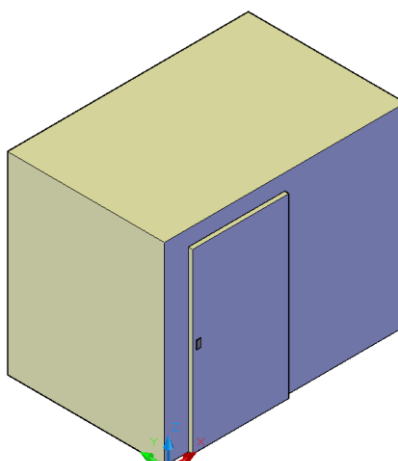
Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – +2...+8	Габаритні розміри, мм – 3160×1960×2200
Об'єм, м <sup>3</sup> – 11,02	Робоча напруга, В – 380
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Совіталпродмаш

## КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНА ЗБІРНО-РОЗБІРНА ПОЛАІР КХС-4,41

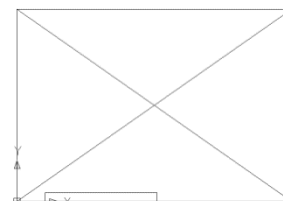
Ім'я файлу: Холодильна камера Полаір КХС\_4\_41 .dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

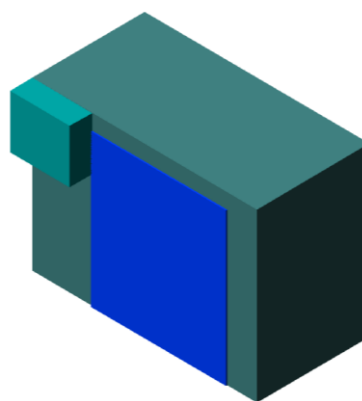
Технічна характеристика	
Температурний режим, °С +30...-30	Габаритні розміри, мм – 1360×1960×2200
Об'єм, м <sup>3</sup> – 4,41	Робоча напруга, В – 380
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Совиталпродмаш

## КАМЕРА ШВИДКОЇ ЗАМОРОЗКИ КМТ-35

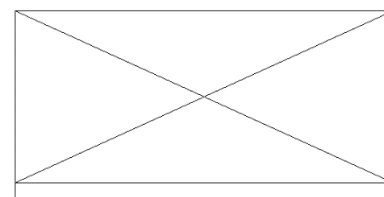
Ім'я файлу: Камера быстрой заморозки КМТ-35.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



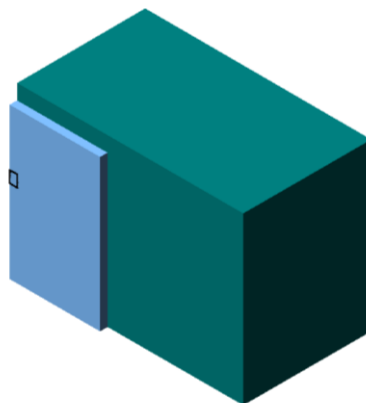
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Температурний режим, °С -13...-18	Габаритні розміри, мм – 1500×1650×2100
Продуктивність, кг/год – 80	Робоча напруга, В – 380
Потужність, кВт – 7,1	Необхідна виробнича площа, м <sup>2</sup> не ≤ – 40

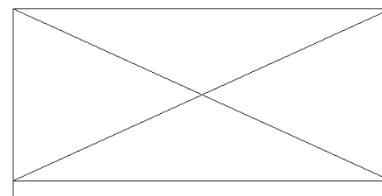
**КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНА КХН-9**  
 Ім'я файлу: *Камера холодильная КХН-9.dwg*



Фотографія



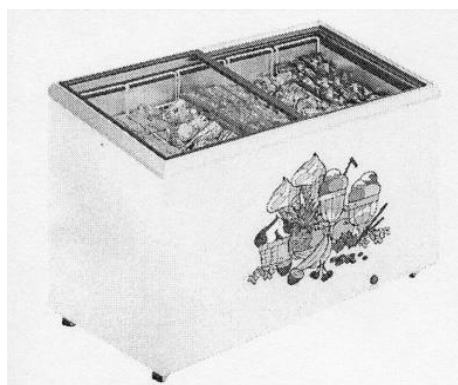
Тривимірна модель



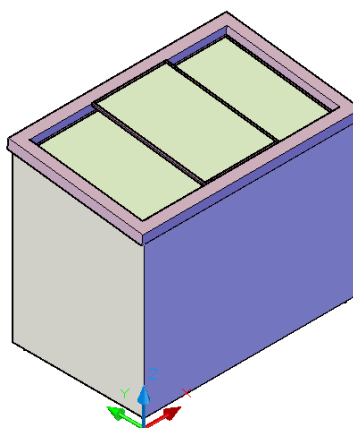
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – 0...-18	Габаритні розміри, мм – 3000×1800×2200
Об'єм, м <sup>3</sup> – 8,99	Робоча напруга, В – 220

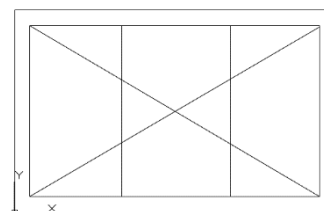
**ЛАРЬ МОРОЗИЛЬНИЙ “CARAVELL” 306/930**  
 Ім'я файлу: *Ларь морозильний Caravell 306\_930.dwg*



Фотографія



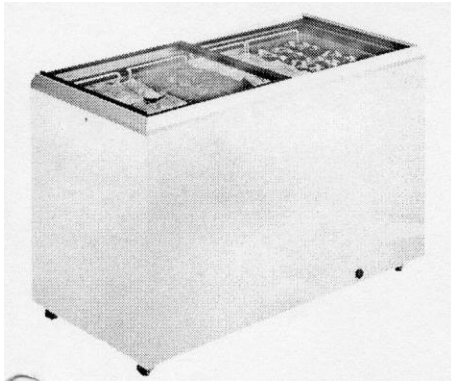
Тривимірна модель



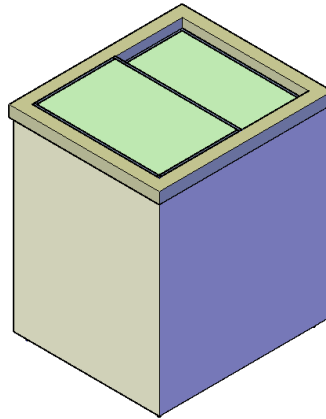
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С –11...-22	Габаритні розміри, мм – 1050×650×880
Об'єм, л – 308	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,145	Виробник – Данія

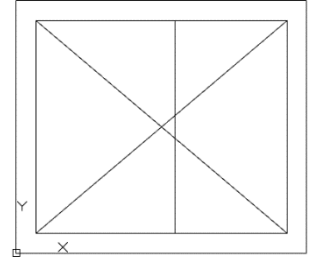
**ЛАРЬ МОРОЗИЛЬНИЙ “CARAVELL”235/930**  
 Ім'я файлу: *Ларь морозильний Caravell 235\_930.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



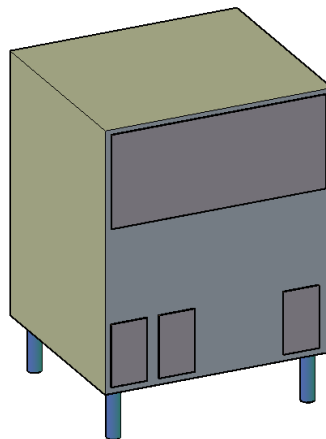
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С –11...–22	Габаритні розміри, мм – 750×650×895
Об'єм, л – 181	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,131	Виробник – Данія

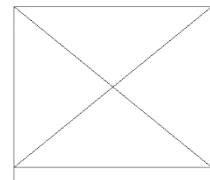
**ЛЬДОГЕНЕРАТОР FRIMONT B 31 WS**  
 Ім'я файлу: *Льдогенератор Frimont B 31 WS.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



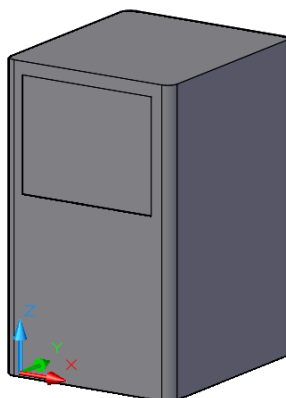
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температура льоду, °С –5...–7	Габаритні розміри, мм – 462×525×717
Ємкість бункера, кг – 13	Робоча напруга, В – 220
Продуктивність, кг/доба – 28	Форма льоду – кубик («наперсток»)
Потужність, кВт – 0,33	Виробник – Італія

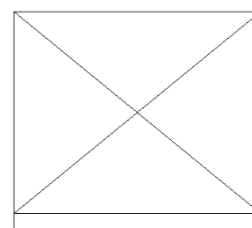
**ЛЬОДОГЕНЕРАТОР ВРЕМА СВ 184 А**  
**Ім'я файлу: Льодогенератор СВ 184 А.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



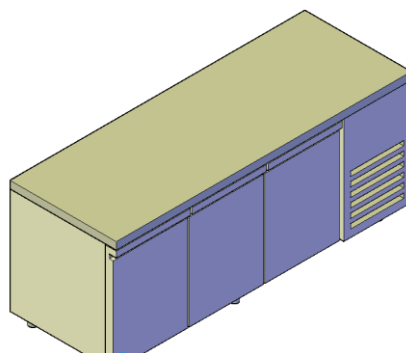
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температура льоду, °С –5...–7	Габаритні розміри, мм – 355×404×590
Ємкість бункера, кг – 4	Робоча напруга, В – 220
Продуктивність, кг/доба – 21	Маса кубика, г – 13
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Італія

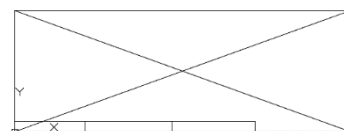
**СТІЛ ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ Desmon Gold Line TGB3**  
**Ім'я файлу: Стіл охолоджувальний TGB3.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

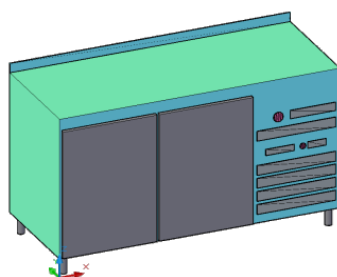
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С –25...–10	Габаритні розміри, мм – 1945×700×850
Об'єм, л – 540	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,477	Виробник – Італія

**СТІЛ ОХОЛОДЖУЮЧИЙ Fagor MSP-150**

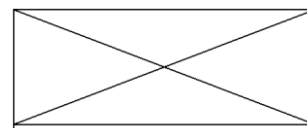
**Ім'я файлу: Стіл охолоджуючий MSP-150.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

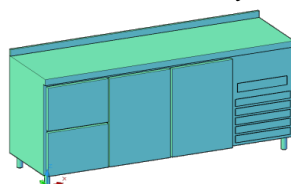
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С –2...+8	Габаритні розміри, мм – 1492×600×850
Об'єм, л – 225	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,25	Виробник – Fagor, Іспанія

### **СТІЛ ОХОЛОДЖУЮЧИЙ Fagor MSP-200**

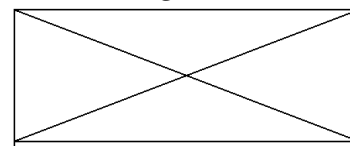
**Ім'я файлу: Стіл охолоджуючий MSP-200.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

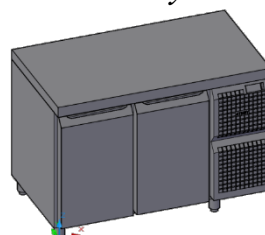
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С –2...+8	Габаритні розміри, мм – 2021×600×850
Об'єм, л – 225	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,3	Виробник – Fagor, Іспанія

### **СТІЛ ОХОЛОДЖУЮЧИЙ «ДИКСОН» СТХ-2/1235М**

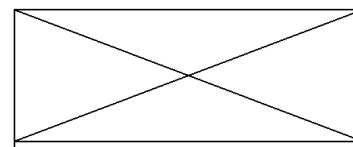
**Ім'я файлу: Стіл охолоджуючий СТХ-2\_1235М.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

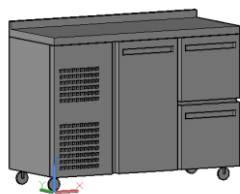
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – +2...+8	Габаритні розміри, мм – 1235×700×870
Об'єм, л – 250	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,4	Виробник – Атеси, Росія

### **СТІЛ З ОХОЛОДЖУВАНОЮ ШАФОЮ NOVATES KUJA2A на колесах**

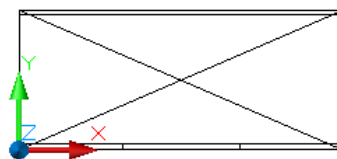
**Ім'я файлу:** *Стол с охлаждаемым шкафом Novatec Kuja2a.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

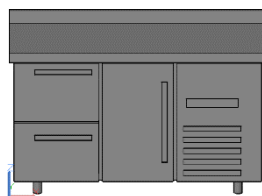
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – +2...+8	Габаритні розміри, мм – 1400×600×1085
Об'єм, л – 250	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,35	

### СТІЛ ХОЛОДИЛЬНИЙ MFP - 135 - GN 2C

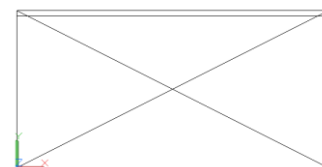
**Ім'я файлу:** *холодильный стол Fagor MFP135 2C.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

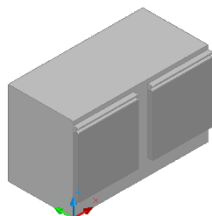
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – +2...+8	Габаритні розміри, мм – 1346x700x850
Об'єм, л – 290	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,25	

### СТІЛ-САЛАДЕТТА ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ FAGOR IND MER-135

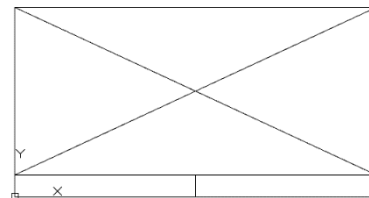
**Ім'я файлу:** *Стіл салатетта MER\_135.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

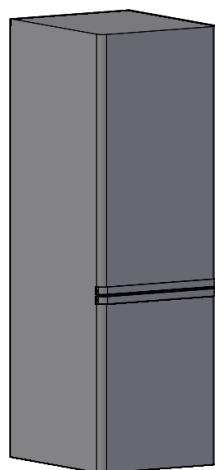
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – -2...+8	Габаритні розміри, мм – 1342×700×850
Об'єм, л – 290	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,27	Виробник – Іспанія

### ХОЛОДИЛЬНИК SAMSUNG RL-46 RECSW

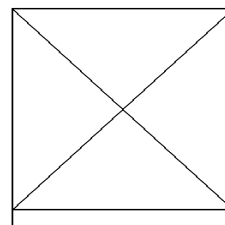
Ім'я файлу: Холодильник Samsung.dwg



Фотографія



Тривимірна модель

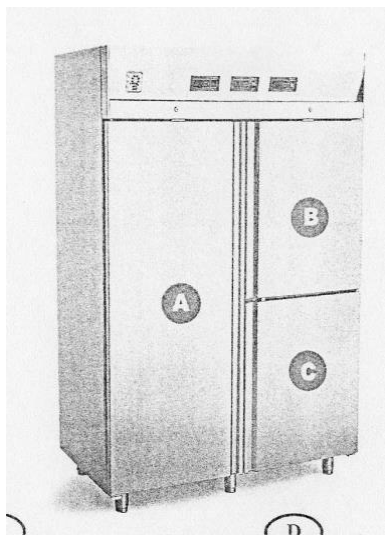


Умовне позначення

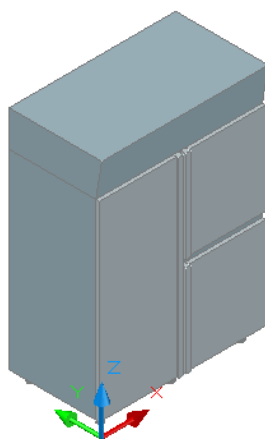
Технічна характеристика	
Температурний режим, °C –2...+8	Габаритні розміри, мм – 595×645×1820
Об'єм, л – 301, у т.ч. морозильна камера – 94	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,27	Виробник – Корея

### ШАФА МОРОЗИЛЬНА DIAMOND IF140T/3/N

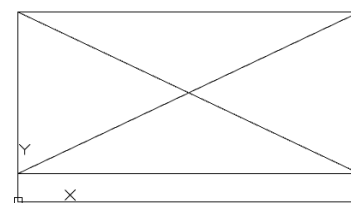
Ім'я файлу: Морозильна шафа ID140\_3.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



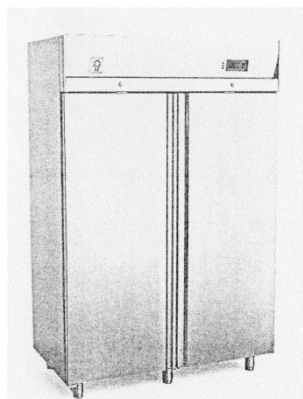
Умовне позначення

Технічна характеристика	
Температурний режим, °C –5...+8	Габаритні розміри, мм – 1400×800×2120
Об'єм, л – 1400	Робоча напруга, В – 230
Потужність, кВт – 0,44	Виробник – Італія

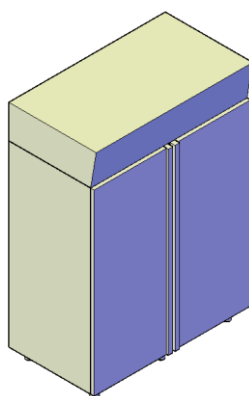
### ШАФА МОРОЗИЛЬНА DIAMOND IL140TB/N



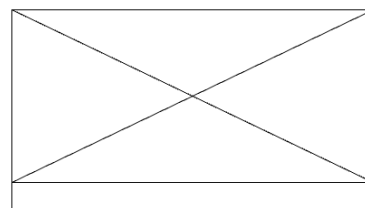
Ім'я файлу: *Морозильна шафа IL140TB.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель

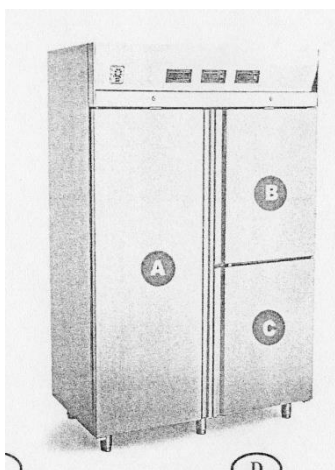


Умовне позначення

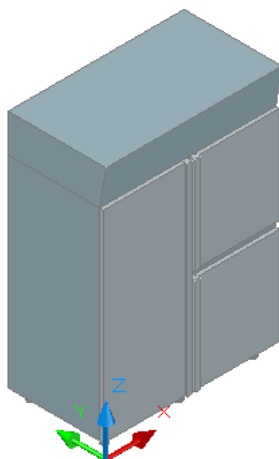
Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – (А –5...+8), (В –10...–25)	Габаритні розміри, мм – 1400×780×2050
Об'єм, л – 1400	Робоча напруга, В – 230
Потужність, кВт – 0,44	Виробник – Італія

### ШАФА МОРОЗИЛЬНА DIAMOND IL140TBF/3

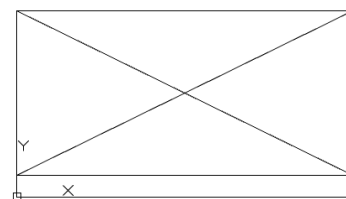
Ім'я файлу: *Морозильна шафа IL140TBF\_3.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

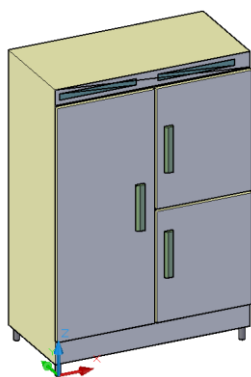
Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – (А –5...+8), (В –10...–25), (В –0...–5)	Габаритні розміри, мм – 1400×780×2050
Об'єм, л – 1400	Робоча напруга, В – 230
Потужність, кВт – 0,44	Виробник – Італія

### ШАФА ХОЛОДИЛЬНА AF-1403

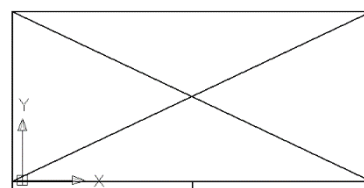
**Ім'я файлу: Шкаф холодильна AF-1403 P.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

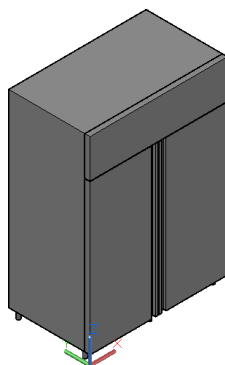
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – (600+300 –2...+8), (300 –18...–22)	Габаритні розміри, мм – 1400×710×2100
Об'єм, л – 1200	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 1,12	Виробник – Fagor, Іспанія

**ШАФА ХОЛОДИЛЬНА OASIS 1400TN**

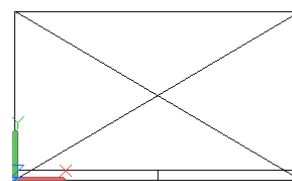
**Ім'я файлу: Шкаф холодильный Oasis 1400TN.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

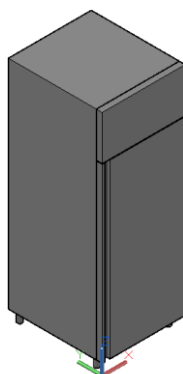
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – 2...+8	Габаритні розміри, мм – 1440x850x2070
Об'єм, л – 1400	Робоча напруга, В – 220
Потужність, Вт – 525	

**ХОЛОДИЛЬНА ШАФА STUDIO 54 OASIS 700 TN**

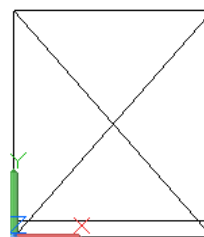
**Ім'я файлу:** *шкаф холодильный studio 54 oasis 700 TN.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

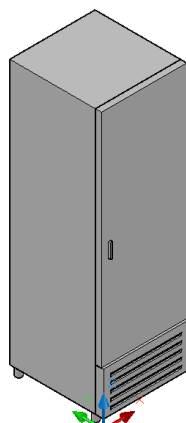
<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – 2...+8	Габаритні розміри, мм – 750×850×2070
Об'єм, л – 700	Робоча напруга, В – 220
Потужність, Вт – 380	

### **ХОЛОДИЛЬНА ШАФА GLOBAL 48C**

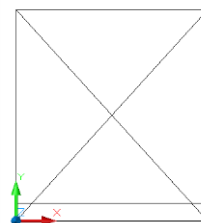
**Ім'я файлу:** *холодильный шкаф Global 48C.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



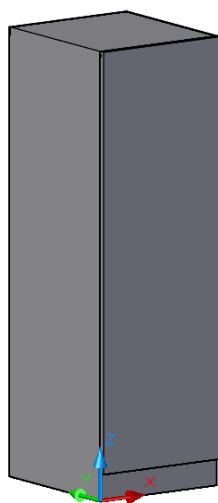
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – +4...+8	Габаритні розміри, мм – 595×655×1915
Об'єм, л – 418	Робоча напруга, В – 220
Потужність, Вт – 0,29	

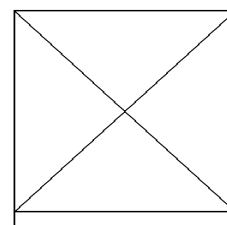
**ШАФА ХОЛОДИЛЬНА DERBY GLOBAL 48CD**  
 Ім'я файлу: Холодильна шафа Derby Global 48CD.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



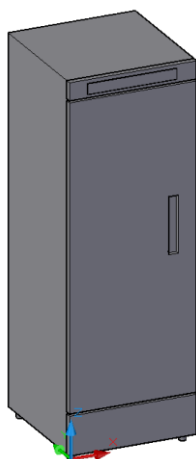
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С – +3...+6	Габаритні розміри, мм – 595×662×1915
Об'єм, л – 418	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,296	Виробник – Данія

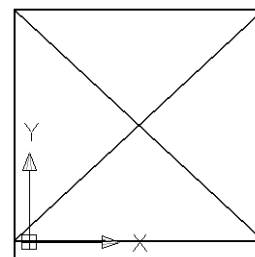
**ШАФА ХОЛОДИЛЬНА FAGOR AFP-701**  
 Ім'я файлу: Шафа холодильна AFP-701.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



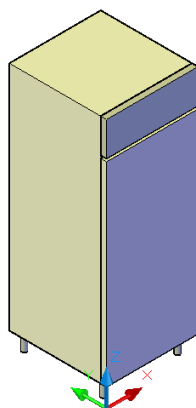
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С –2...+8	Габаритні розміри, мм – 710×710×2110
Об'єм, л – 600	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,208	Виробник – Fagor, Іспанія

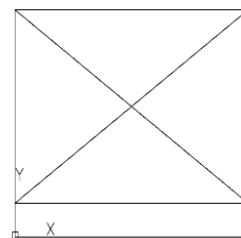
**ШАФА ХОЛОДИЛЬНА ADN110**  
**Ім'я файлу: Холодильник ADN110.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



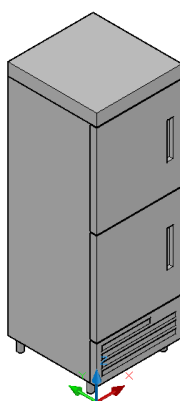
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С -2...+10	Габаритні розміри, мм – 750×795×2050
Об'єм, л – 650	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,208	Виробник – Fagor, Іспанія

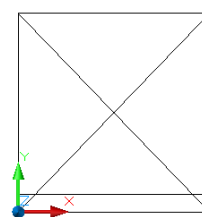
**ШАФА ХОЛОДИЛЬНА КОМБІНОВАНА AF - 702 C**  
**Ім'я файлу: холодильник шкаф Fagor AF-702 C.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель

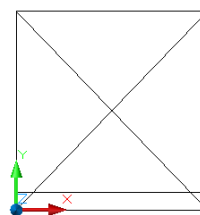
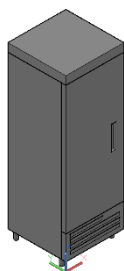


Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Температурний режим, °С 0...+10, -18...-22	Габаритні розміри, мм – 700×700×2060
Об'єм, л – 300+300	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,776	

## ХОЛОДИЛЬНА ШАФА AP - 701

Ім'я файлу: *холодильный шкаф Fagor AP-701.dwg*



Фотографія

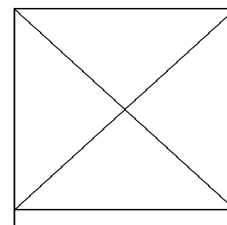
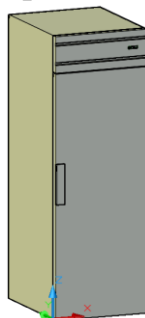
Тривимірна модель

Умовне позначення

Технічна характеристика	
Об'єм, л – 600	Габаритні розміри, мм – 760×729×2005,
Температурний режим, °С –4...+2	Робоча напруга, В–220.Потужність, кВт – 0,5

## ШАФА ХОЛОДИЛЬНА Polair ШХ-0,7

Ім'я файлу: *Шкаф холодильна ШХ-0\_7.dwg*



Фотографія

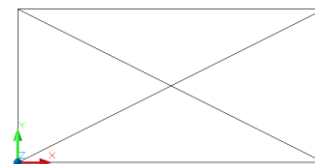
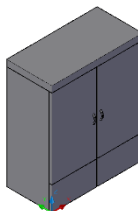
Тривимірна модель

Умовне позначення

Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – +1...+12	Габаритні розміри, мм – 735×2064×884
Об'єм, л – 1000	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,4	Виробник – Polair, Росія

## ШАФА ХОЛОДИЛЬНА ШХ-0,8М

Ім'я файлу: *Шкаф холодильный ШХ-0\_8М.dwg*



Фотографія

Тривимірна модель

Умовне позначення

Технічна характеристика	
Температурний режим, °С – 0...+8	Габаритні розміри, мм – 1500×750×1810
Об'єм, л – 800	Робоча напруга, В – 220
Потужність, кВт – 0,4	Виробник – Polair, Росія

# КАТАЛОГ НЕЙТРАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ

## ВАННИ МИЙНІ ОДНОСЕКЦІЙНІ

Ім'я файлу<sup>1</sup>:



### Ванни одnoseкційні

Модель	Розміри	Глибина, мм	Ширина борту, мм	Вага, кг
ВСМ-1/430	530×530×870	300	50	15,2
ВСМ-1/530	630×630×870	400	50	19,3
ВСМ-1/600	700×700×870	450	50	22,3
ВСМ-1/700	800×800×870	450	50	25,2
ВСМ-1/430/1010	1010×530×870	300	50	24,8
ВСМ-1/530/1210	1210×630×870	400	50	33,5
ВСМ-1/600/1350	1350×700×870	450	50	38,4
ВСМ-1/700/1550	1550×800×870	450	50	46

## ВАННИ МИЙНІ ДВОСЕКЦІЙНІ

Ім'я файлу<sup>1</sup>:



### Ванни двoseкційні

Модель	Розміри	Глибина, мм	Ширина борту, мм	Вага, кг
ВСМ-2/430	1010×530×870	300	50	28,3
ВСМ-2/530	1210×630×870	400	50	37
ВСМ-2/600	1350×700×870	450	50	43,2
ВСМ-2/700	1550×800×870	450	50	50,6

## ВАННИ МИЙНІ ТРИСЕКЦІЙНІ

Ім'я файлу<sup>2</sup>:

<sup>1</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою ванни



### Ванни трисекційні

<i>Модель</i>	<i>Розміри</i>	<i>Глибина, мм</i>	<i>Ширина борту, мм</i>	<i>Вага, кг</i>
ВСМ-3/430	1490×530×870	300	50	28
ВСМ-3/530	1970×630×870	400	50	36
ВСМ-3/600	2000×700×870	450	50	42
ВСМ-3/700	2300×800×870	450	50	50

### ВАННИ ОДНОСЕКЦІЙНІ З РОБОЧОЮ ПОВЕРХНЕЮ

Ім'я файлу<sup>2</sup>:



### Ванни одnoseкційні з робочою поверхнею

<i>Модель</i>	<i>Розміри</i>	<i>Глибина, мм</i>	<i>Ширина борту, мм</i>	<i>Вага, кг</i>
ВСМС-1/430	1010×530×870	300	50	17
ВСМС-1/530	1210×630×870	400	50	21,2
ВСМС-1/600	1350×700×870	450	50	25
ВСМС-1/700	1550×800×870	450	50	28,9

### ПІДСТАВКА ПДП-1

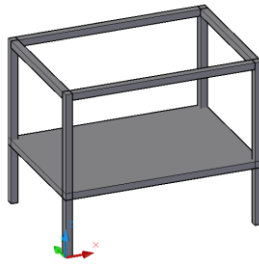
Ім'я файлу: Підставка ПДП-1.dwg

<sup>2</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою ванни

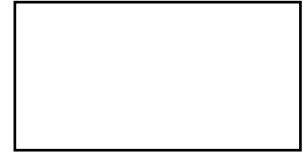




Фотографія



Тривимірна модель



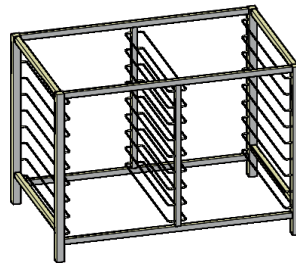
Умовне позначення

Габаритні розміри, мм – 840×590×700

**ПІДСТАВКА ПДП-2 700/960**  
**Ім'я файлу: Підставка ПДП-2.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



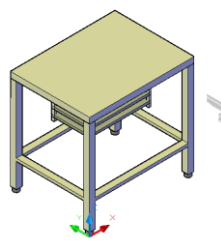
Умовне позначення

Габаритні розміри, мм – 842×586×700

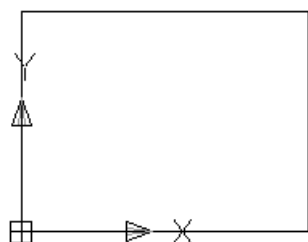
**ПІДСТАВКА ПК6**  
 (для установки пароконвектоматів і розміщення гастроємкостей GN 1/1)  
**Ім'я файлу: Підставка ПК6.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



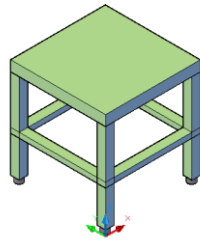
Умовне позначення

<b>Технічна характеристика</b>	
Розмір дека, мм – 530×325	Габаритні розміри, мм – 900×6820×850(880)
Максимальне навантаження, кг – 150	

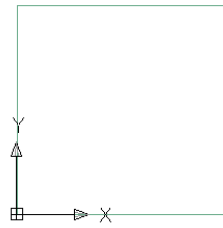
**ПІДСТАВКА УНІВЕРСАЛЬНА ППК- 45/45/50**  
 (для підстановки котлів, кип'ятильників, баків для відходів)  
**Ім'я файлу: Підставка ППК\_45\_45\_50.dwg**



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

450×450×500

### ПІДТОВАРНИК ПК-40

Ім'я файлу<sup>3</sup>:



Габаритні розміри, мм – 400×400×420

### ПІДТОВАРНИКИ ПТ-1000-1

Ім'я файлу<sup>3</sup>:



<i>Марка</i>	<i>Габаритні розміри, мм</i>
ПТ-100-1	1000×630×280
ПТ-1500	1500×1000×300
ПТ-500	750×500×400

### ПІДТОВАРНИКИ ПТ-Н

Ім'я файлу<sup>3</sup>:

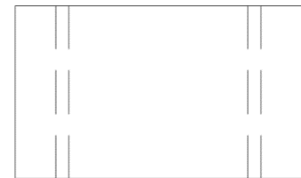
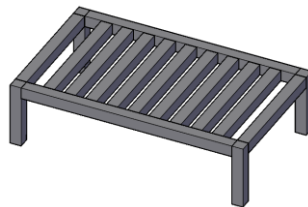
<sup>3</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою підтоварника



<i>Марка</i>	<i>Габаритні розміри, мм</i>
ПТ-Н-1200×400×420	1200×400×420
ПТ-Н-1200×500×300	1200×500×300
ПТ-Н-1200×500×300	1200×500×300
ПТ-Н-1500×600×300	1500×600×300

### ПІДТОВАРНИКИ СЕРІЇ ПТ

Ім'я файлу<sup>4</sup>:



<i>Марка</i>	<i>Габаритні розміри, мм</i>
ПТ-1	1050×630×280
ПТ-1а	1470×630×280
ПТ-2	1050×840×280
ПТ-2а	1470×840×280

### СТЕЛАЖІ ДЛЯ ПІДВІШУВАННЯ М'ЯСНИХ ТУШ

Ім'я файлу<sup>4</sup>:

<i>Модель</i>	<i>Довжин а, мм</i>	<i>Ширина , мм</i>	<i>Висота, мм</i>	<i>Довжина столу/ванни, який можна вмонтовувати спільно з виробом</i>
СПТ-12/6Н	1410	598	2190	1260
СПТ-12/7Н	1350	598	2190	1200
СПТ-14/7Н	1550	598	2190	1400
СПТ-16/7Н	1750	598	2190	1600

### СТЕЛАЖІ СТАЦІОНАРНІ

Ім'я файлу<sup>4</sup>:

<sup>4</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою стелажа

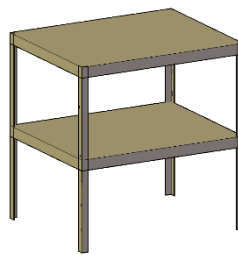
<i>Модель</i>	<i>Довжина, мм</i>	<i>Ширина, мм</i>	<i>Висота, мм</i>
СТК-600/400	600	400	1600
СТК-950/400	950	400	1600
СТК-1200/400	1200	400	1600
СТК-1500/400	1500	400	1600
СТК-600/500	600	500	1600
СТК-950/500	950	500	1600
СТК-1200/500	1200	500	1600
СТК-1500/500	1500	500	1600
СТК-600/600	600	600	1600
СТК-950/600	950	600	1600
СТК-1200/600	1200	600	1600
СТК-1500/600	1500	600	1600

### **СТЕНД МЕС SP44**

**Ім'я файлу:** *Стенд для пицци.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

### **СТІЛ ВИРОБНИЧИЙ СРО-3 (для збору харчових відходів)**

**Ім'я файлу<sup>5</sup>:**



Габаритні розміри, мм – 600×600×870

### **СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СМ-3 (для обробки м'яса)**

Ім'я файлу<sup>5</sup>:



Модель	Габаритні розміри, мм		
	Довжина	Ширина	Висота (висота з бортом)
СМ-3/1200/600	1200	600	870 (920)
СМ-3/1200/600Н	1200	600	870 (920)
СМ-3/1200/700	1200	700	870 (920)
СМ-3/1200/800	1200	800	870 (920)

**СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СО (для очищення та обробки овочів)**

Ім'я файлу<sup>7</sup>:

**СО-1**



**СО-2**



Модель	Габаритні розміри, мм		
	Довжина	Ширина	Висота (висота з бортом)
СО-1/1200/800	1200	800	870 (920)
СО-2/1500/800	1500	800	870 (920)

**СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СП-2**

Ім'я файлу<sup>7</sup>:



Найменування моделі	Габаритні розміри, мм	Найменування моделі	Габаритні розміри, мм
СП-2/600/600	600×600×870	СП-2/1500/700	1500×700×870
СП-2/950/600	950×600×870	СП-2/1800/700	1800×700×870
СП-2/1200/600	1200×600×870	СП-2/950/800	950×800×870
СП-2/1500/600	1500×600×870	СП-2/1200/800	1200×800×870
СП-2/1800/600	1800×600×870	СП-2/1500/800	1500×800×870
СП-2/950/700	950×700×870	СП-2/1800/800	1800×800×870
СП-2/1200/700	1200×700×870		

**СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СП-3**

<sup>5</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою стола

Ім'я файлу<sup>6</sup>:



<i>Найменування моделі</i>	<i>Габаритні розміри, мм</i>	<i>Найменування моделі</i>	<i>Габаритні розміри, мм</i>
СП-3/600/600	600×600×870	СП-3/1500/700	1500×700×870
СП-3/950/600	950×600×870	СП-3/1800/700	1800×700×870
СП-3/1200/600	1200×600×870	СП-3/950/800	950×800×870
СП-3/1500/600	1500×600×870	СП-3/1200/800	1200×800×870
СП-3/1800/600	1800×600×870	СП-3/1500/800	1500×800×870
СП-3/950/700	950×700×870	СП-3/1800/800	1800×800×870
СП-3/1200/700	1200×700×870		

### СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-2

Ім'я файлу<sup>8</sup>:



<i>Модель</i>	<i>Габаритні розміри, мм</i>		
	<i>Довжина</i>	<i>Ширина</i>	<i>Висота (висота з бортом)</i>
СР-2/600/600	600	600	870
СР-2/950/600	950	600	870
СР-2/1200/600	1200	600	870
СР-2/1500/600	1500	600	870
СР-2/1800/600	1800	600	870
СР-2/950/700	950	700	870
СР-2/1200/700	1200	700	870
СР-2/1500/700	1500	700	870
СР-2/1800/700	1800	700	870
СР-2/950/800	950	800	870
СР-2/1200/800	1200	800	870
СР-2/1500/800	1500	800	870
СР-2/1800/800	1800	800	870

### СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-3

Ім'я файлу<sup>7</sup>:

<sup>6</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою стола

<sup>7</sup> Ім'я файлів співпадають з маркою стола



Модель	Габаритні розміри, мм		
	Довжина	Ширина	Висота (висота з бортом)
СР-3/600/600	600	600	870(920)
СР-3/950/600	950	600	870(920)
СР-3/1200/600	1200	600	870(920)
СР-3/1500/600	1500	600	870(920)
СР-3/1800/600	1800	600	870(920)
СР-3/950/700	950	700	870(920)
СР-3/1200/700	1200	700	870(920)
СР-3/1500/700	1500	700	870(920)
СР-3/1800/700	1800	700	870(920)
СР-3/950/800	950	800	870(920)
СР-3/1200/800	1200	800	870(920)
СР-3/1500/800	1500	800	870(920)
СР-3/1800/800	1800	800	870(920)

### СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-3У

Ім'я файлу<sup>9</sup>:



Модель	Габаритні розміри, мм		
	Довжина	Ширина	Висота (висота з бортом)
СР-3/600/600-У	600	600	870 (920)
СР-3/800/800-У	800	800	870 (920)

### СТОЛИ ВИРОБНИЧІ СЕРІЇ СР-4

Ім'я файлу<sup>9</sup>:



Модель	Габаритні розміри, мм		
	Довжина	Ширина	Висота (висота з бортом)
СР-4/600/600	600	600	870 (920)
СР-4/950/600	950	600	870 (920)
СР-4/1200/600	1200	600	870 (920)
СР-4/1200/600Н	1200	600	870 (920)
СР-4/1500/600	1500	600	870 (920)
СР-4/1800/600	1800	600	870 (920)

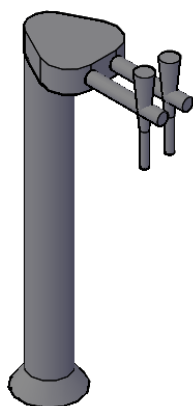
# КАТАЛОГ РОЗДАТОЧНОГО УСТАТКУВАННЯ

## БАШНЯ ДЛЯ РОЗЛИВУ ПИВА МАРКИ СО-102-2

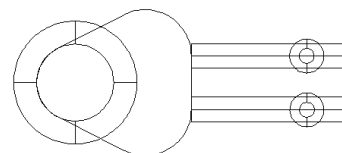
Ім'я файлу: Башня для розлива пива.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



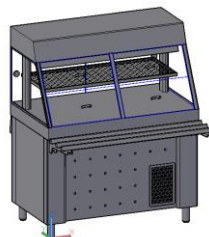
Умовне позначення

## ВІТРИНА ХОЛОДИЛЬНА (БЕЛЛА-НОТА 2005)

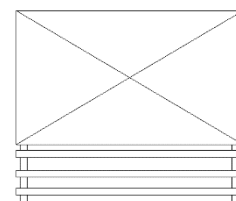
Ім'я файлу: Холодильна вітрина БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

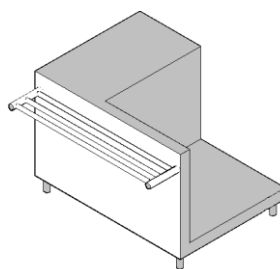
Габаритні розміри, мм – 1200×700×1470

## КАСОВА КАБІНКА МАРКИ КК 70М-1

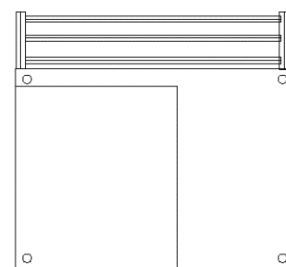
Ім'я файлу: Касова кабінка марки КК 70М-1.dwg



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Габаритні розміри, мм – 1120×1040×800

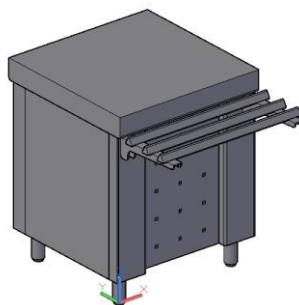


## КАСОВИЙ СТИЛ УНІВЕРСАЛЬНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)

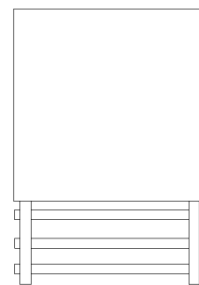
Ім'я файлу: *Стол кассовый БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

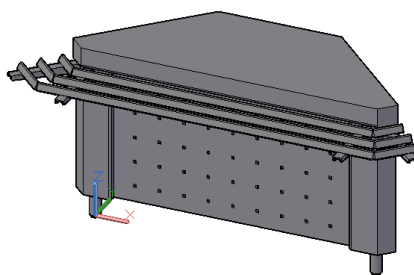
Габаритні розміри, мм – 700×700×870

## КУТОВИЙ МОДУЛЬ ВНУТРІШНІЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)

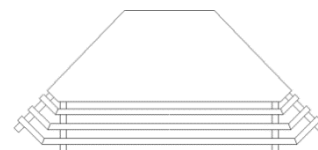
Ім'я файлу: *Кутовий модуль внутрішній БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

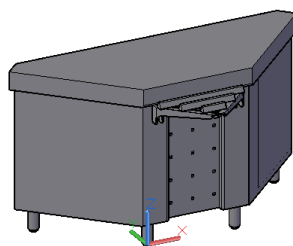
Габаритні розміри, мм – 2025×565×870

## КУТОВИЙ МОДУЛЬ ЗОВНІШНІЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)

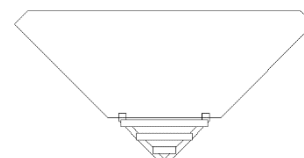
Ім'я файлу: *Кутовий модуль зовнішній БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

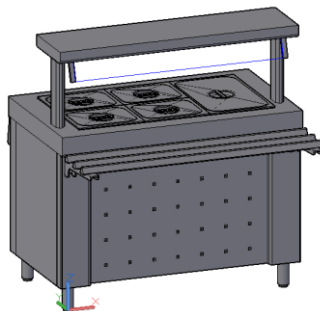
Габаритні розміри, мм – 1590×788×870

## МАРМІТ ДРУГИХ СТРАВ БЕЗ ГАСТРОЄМНОСТЕЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)

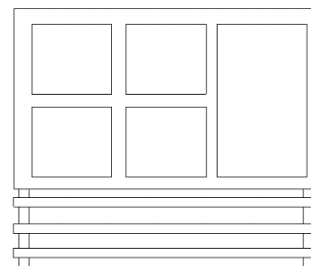
Ім'я файлу: *Марміт других страв без гастроємностей БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

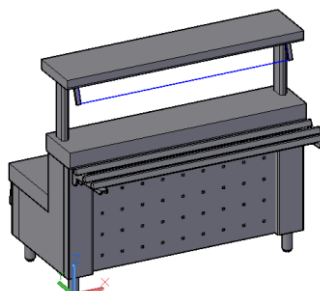
Габаритні розміри, мм – 1200×700×1270

## МАРМІТ ПЕРШИХ СТРАВ ДВУХКОНФОРОЧНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)

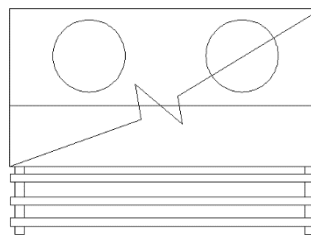
Ім'я файлу: *Марміт перших страв двухконфорочний БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

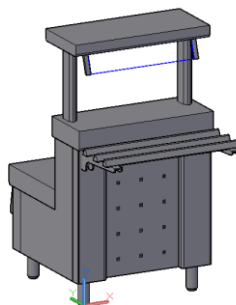
Габаритні розміри, мм – 1200×700×1270

## МАРМІТ ПЕРШИХ СТРАВ ОДНОКОНФОРОЧНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)

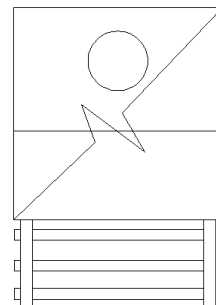
Ім'я файлу: *Марміт перших страв БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



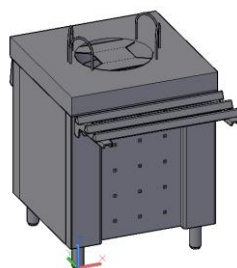
Умовне позначення

Габаритні розміри, мм – 700×700×1270

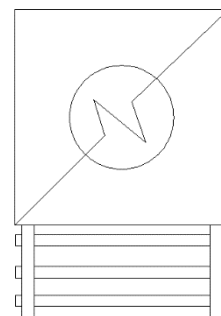
**МОДУЛЬ ДЛЯ ПІДГРІВУ ТАРІЛОК (БЕЛЛА-НОТА 2005)**  
**Ім'я файлу:** *Модуль для подогрева тарелок БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель

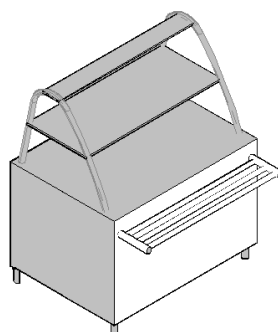


Умвне позначення

Габаритні розміри, мм – 700×700×870

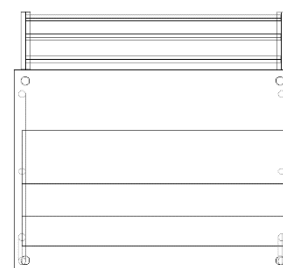
**ПРИЛAVOK ДЛЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ МАРКИ ПГН-70М**

**Ім'я файлу:** *Прилавок гарячих напоїв марки ПГН-70М.dwg*



Фотографія

Тривимірна модель



Умвне позначення

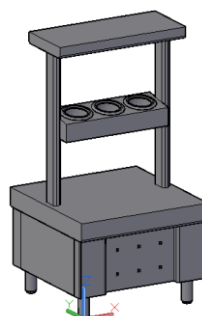
Габаритні розміри, мм – 1120×1040×800

**СТІЙКА ДЛЯ ПРИЛАДІВ (БЕЛЛА-НОТА 2005)**

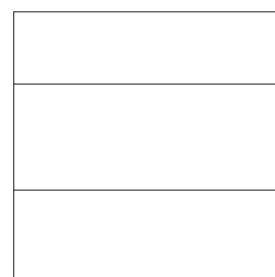
**Ім'я файлу:** *Стійка для приборів БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



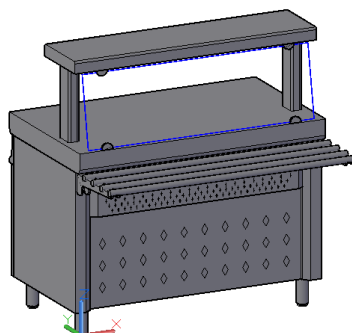
Умвне позначення

Габаритні розміри, мм – 700×700×1345

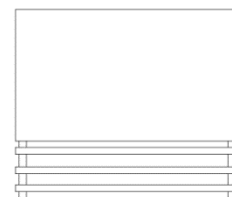
**СТІЛ НЕЙТРАЛЬНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)**  
Ім'я файлу: *Нейтральний стіл БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



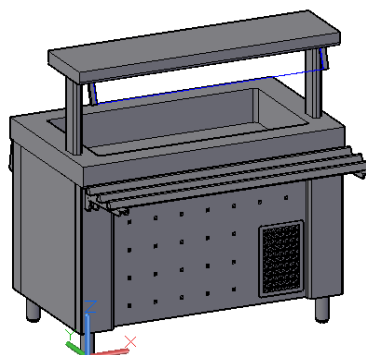
Умовне позначення

Габаритні розміри, мм – 1200×700×1270

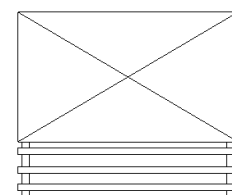
**СТІЛ ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ (БЕЛЛА-НОТА 2005)**  
Ім'я файлу: *Охолоджувальний стіл БЕЛЛА-НОТА\_2005.dwg*



Фотографія



Тривимірна модель



Умовне позначення

Габаритні розміри, мм – 1200×700×1270

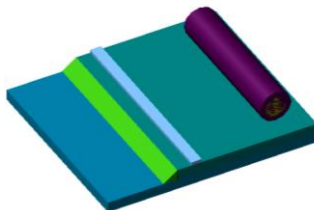
# КАТАЛОГ ПАКУВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ

## ГАРЯЧИЙ СТІЛ SW-450

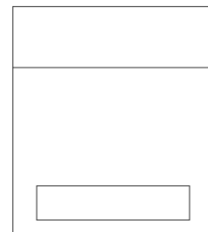
Ім'я файлу: *Горячий столSW-450.dwg*



Фотографія



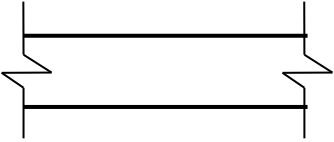
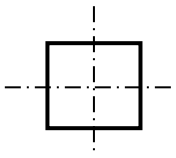
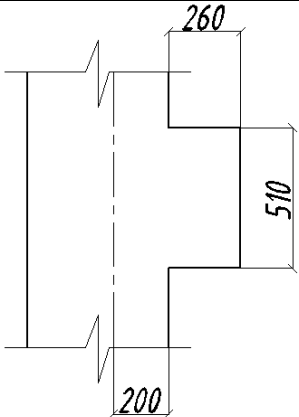
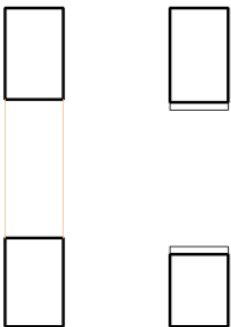
Тривимірна модель

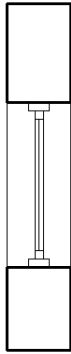
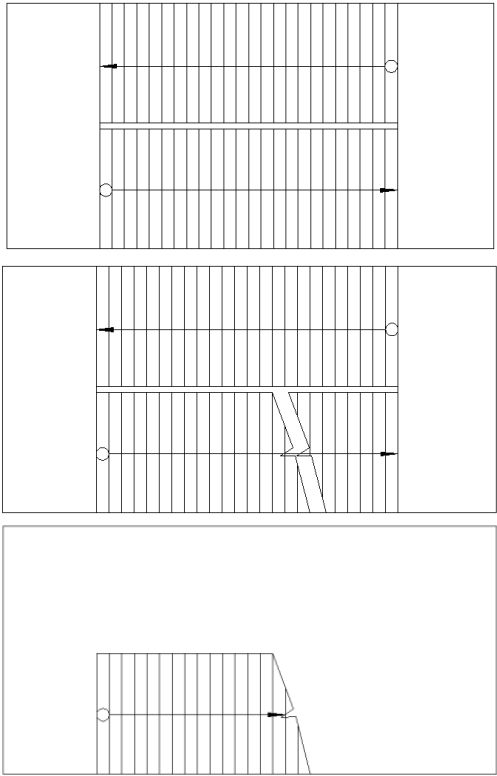


Умовне позначення

Технічна характеристика	
Продуктивність, упак./хв – 5...6	Габаритні розміри, мм – 530×150×600
Максимальна ширина плівки, мм – 450	
Призначений для пакування м'яса, птиці, ковбасних виробів, риби, сирів, фруктів, ягід, грибів, горішків, кондитерських і хлібобулочних виробів в плівку	

## ЕЛЕМЕНТИ БУДІВЕЛЬ ТА СПОРУД

<i>Найменування</i>	<i>Габарити, мм</i>	<i>Умовне позначення</i>
Стіна цегляна зовнішня	380, 510, 640	
Стіна цегляна внутрішня	250, 380, 510	
Стіна з/б (легкого бетону) зовнішня	240, 300, 320	
Стіна з/б (важкого бетону) внутрішня	100, 120, 140, 160, 180	
Перегородка цегляна	120	
Перегородка з/б (для санвузлів)	80	
Перегородка гіпсобетонна	60	
Колона: – цегляна  – залізобетонна суцільного перерізу	250×250 380×380 510×510  300×300 400×400	
Пілястра у цегляній стіні під опору балки	260×510	
Проріз без чверті в стіні або перегородці	710, 810, 910, 1010, 1210, 1310, 1510, 1910	

<i>Найменування</i>	<i>Габарити, мм</i>	<i>Умовне позначення</i>
Отвір віконний	1220, 1820, 2120, 2400, 2700, 4600, 4620	
Сходи́нка при цегляних зовнішніх стінах: верхній поверх  проміжний поверх  нижній поверх	6000×3000	

# ПРИКЛАДИ КОМПОНОВОК ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Проект кафе-десертного на 50 місць (рис. 2).

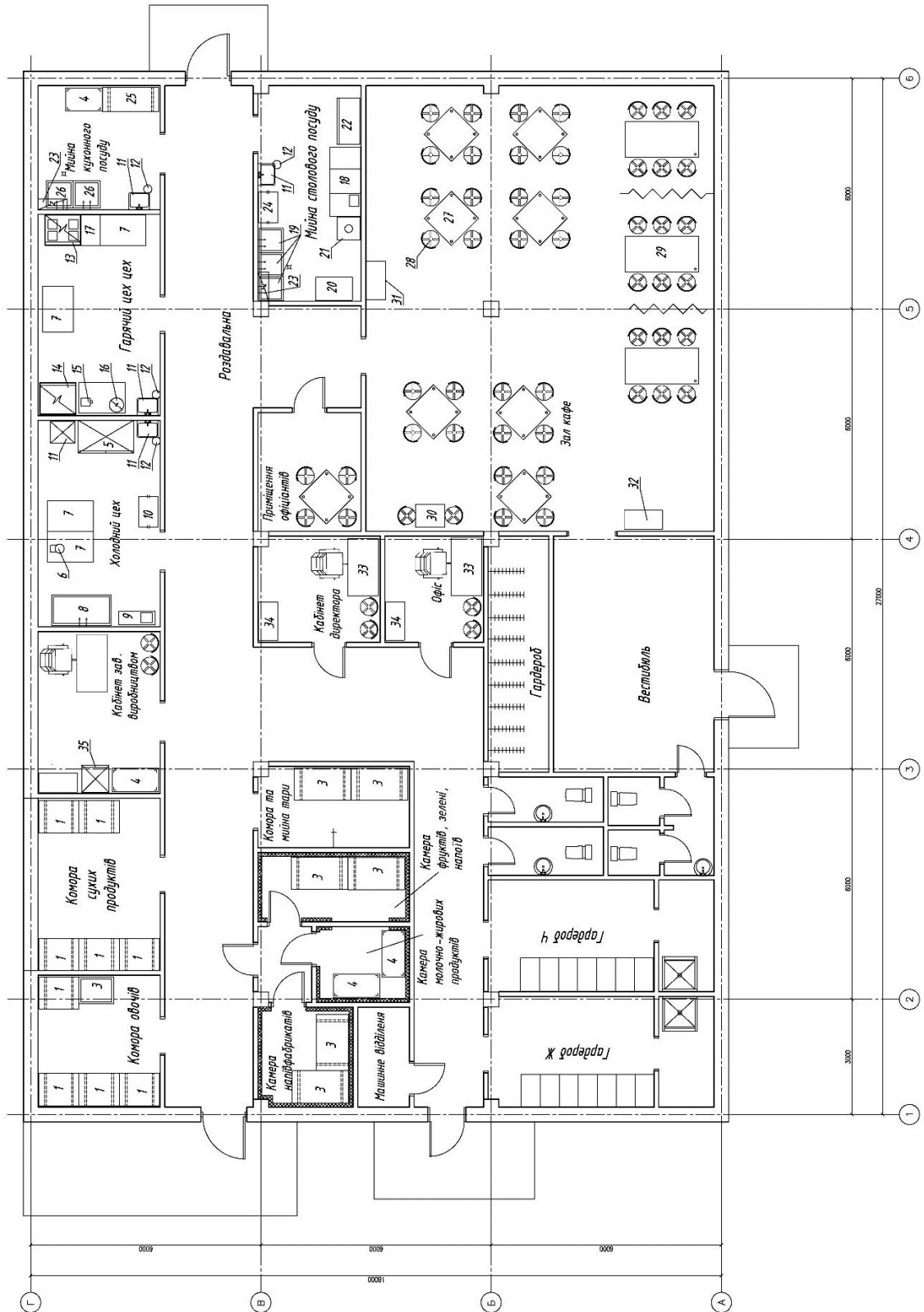
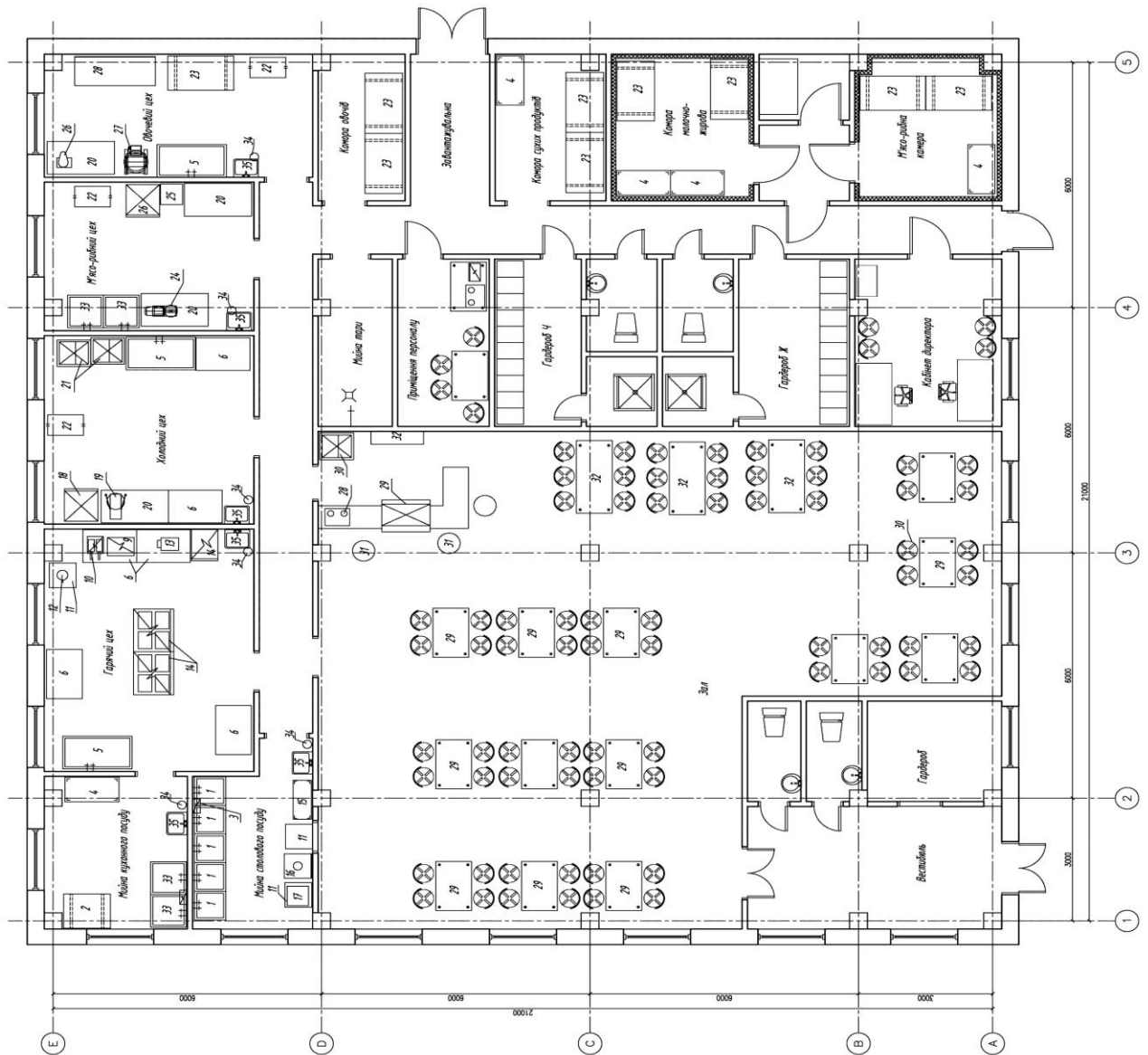


Рисунок 2 – Креслення кафе-десертного на 50 місць

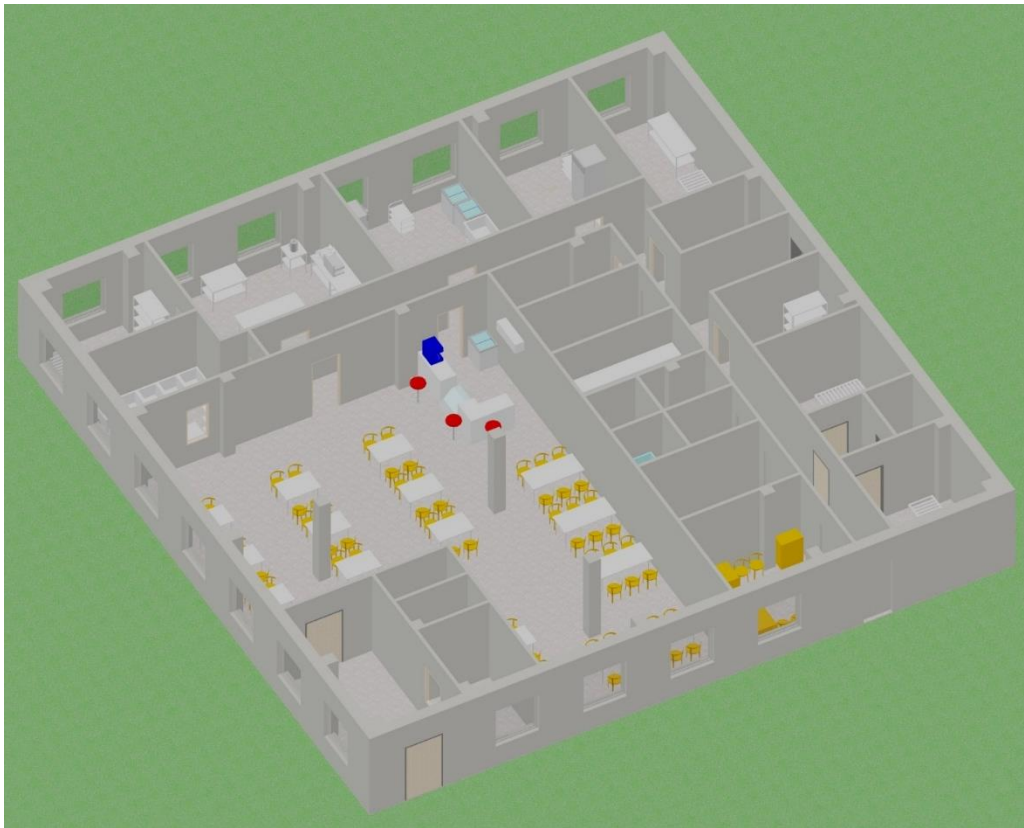




На рис. 4 показано креслення ресторану на 70 місць, на рис. 5 та 6 його тривимірні моделі.



**Рисунок 4 – Креслення ресторану на 70 місць**

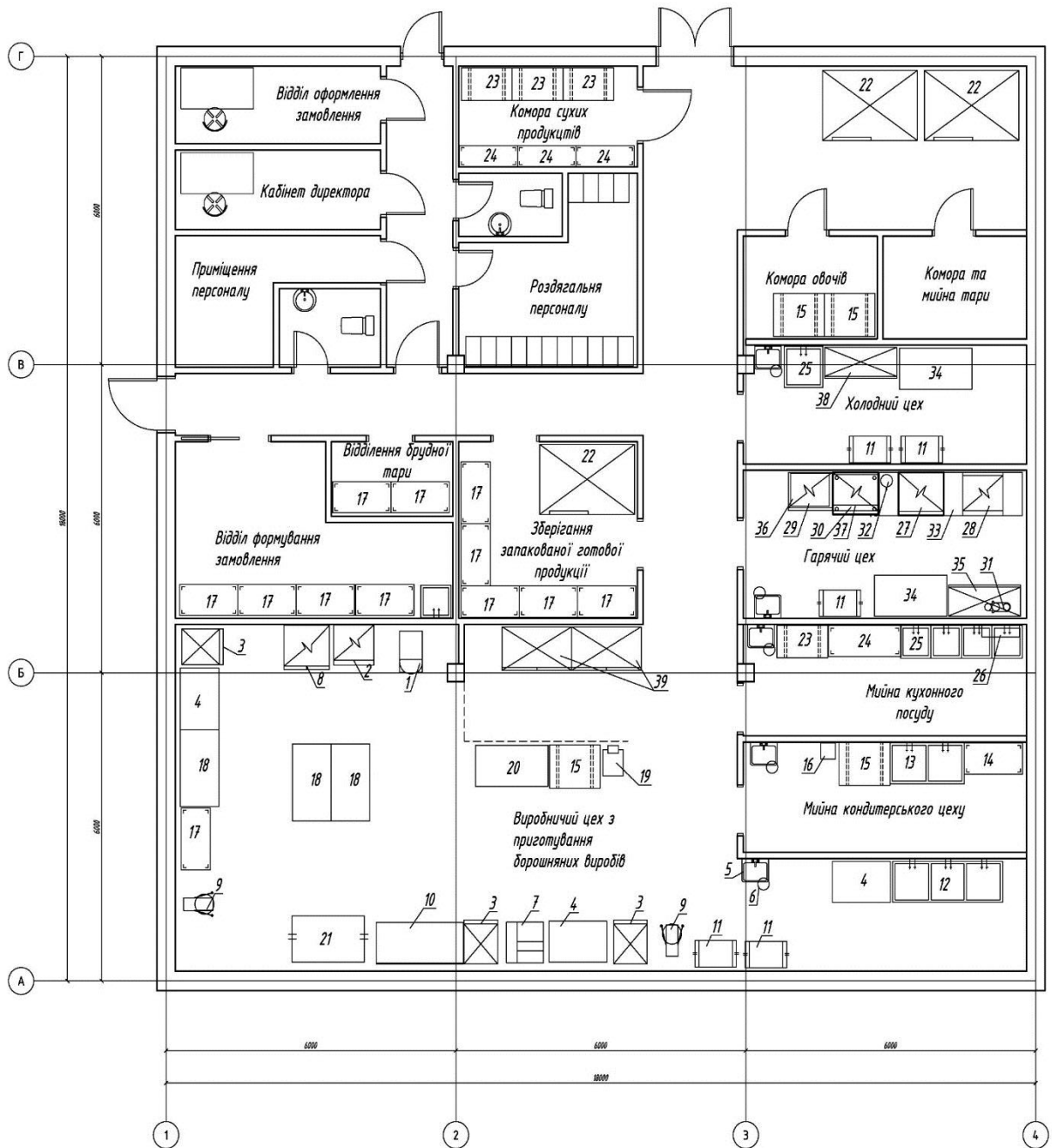


**Рисунок 5 – Тривимірна модель підприємства**



**Рисунок 6 – Тривимірна модель гарячого цеху**

На рис. 7 показано креслення заготівельного цеху із виготовлення продукції для мережі кафе. Н рис. 8 показано креслення фрагменту тривимірної моделі заготівельного цеху.



**Рисунок 7 – Креслення заготівельного цеху**

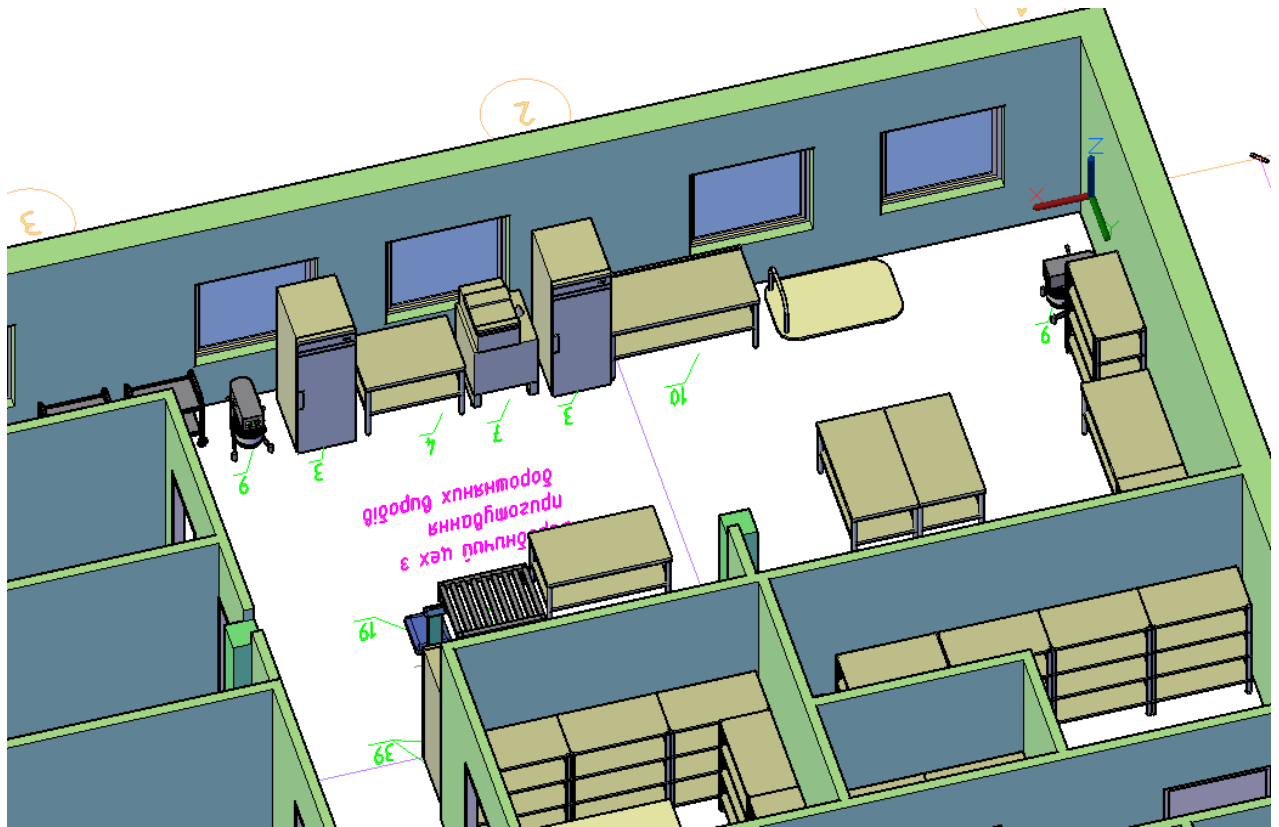


Рисунок 8 – Фрагмент тривимірної моделі заготівельного цеху

## ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – Вводяться вперше [Чинний від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.
2. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. – М. : КолосС, 2004. – 304 с.
3. Тормосов Ю. М. Комп'ютерна графіка : навч. посібник / Ю. М. Тормосов, І. В. Нечипоренко, С. Ю. Саєнко / Харк. держ. університет харчування та торгівлі. – Харків, 2005. – 111 с.
4. Тормосов Ю. М. Комп'ютерна графіка та моделювання : навч. посібник / Ю. М. Тормосов, І. В. Нечипоренко, С. Ю. Саєнко / Харк. держ. університет харчування та торгівлі. – Харків, 2008. – 143 с.
5. «Атеси»: профессиональное кухонное оборудование для ресторанов, кафе, детских садов [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.atesy.ru>.
6. Конструкторское бюро [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.rada2000.ru/brand/design\\_office](http://www.rada2000.ru/brand/design_office).
7. Проектирование и строительство – комплексная услуга от «ресторации» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://restoranoff.ru/equipment/new/restoratsiya\\_proektirovanie](http://restoranoff.ru/equipment/new/restoratsiya_proektirovanie).
8. Каталог. Торговое оборудование [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://greentrust.ru/storehouse/12/>
9. Проектирование предприятий общественного питания, технологическое оборудование для предприятий общественного питания [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.eq-vip.ru/articles>.
10. Ресторанный бизнес Украины в 2017 году: каким он будет? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.recon.com.ua/restorannyij-biznes-ukrainyi-v-2017-godu-chno-budet.html>.
11. Ресторанный консалтинг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restaurant-consulting.com.ua>.
12. Консалтинг ресторана, проектирование ресторана под ключ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://board.salle.com.ua/detail.php?id=625992>.

Навчальне електронне видання комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ЕЛЕКТРОННИЙ КАТАЛОГ  
ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОЕКТНИХ РІШЕНЬ  
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА  
*для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»*  
*СВО бакалавр, магістр денної та заочної форм навчання*

Укладачі:

ЧОРНА Ніна Вікторівна  
САЄНКО Сергій Юрійович  
ТОРМОСОВ Юрій Михайлович  
НЕЧИПОРЕНКО Ірина Володимирівна  
СКУРІХІНА Людмила Андріївна

Відповідальний за випуск зав. кафедри О. О. Гринченко

Техн. редактор О. В. Щегельська

План 2016 р., поз. 15/\_\_\_

Підп. до друку 25.12.2016 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);  
супровідна документація. Об'єм даних 30,4 Мб. Тираж 100 прим.

---

Видавець і виготівник

Харківський державний університет харчування та торгівлі  
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.