



ЗАО «Тулаторгтехника»

www.torgtech.com

производитель оборудования
для профессиональной кухни

ЛИНИИ РАЗДАЧИ

КАТАЛОГ 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Краткая информация | 2 - 3 |
| Витрины холодильные (закрытые) | 4 - 6 |
| Трилавки холодильные (открытые) | 7 - 9 |
| Мармиты 1-х блюд | 10 - 13 |
| Мармиты 2-х блюд | 14 - 16 |
| Трилавки горячих напитков | 17 - 19 |
| Трилавки нейтральные | 20 - 23 |
| Кабина кассовая | 24 - 25 |
| Трилавок для столовых приборов | 26 |
| Секции поворотные | 27 |
| Рекомендации по эксплуатации..... | 28 |
| Рекомендации по уходу..... | 29 |

ЛИНИИ РАЗДАЧИ питания по системе самообслуживания, в различной комплектации

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию различные по назначению, размерам и комплектации прилавки, которые могут быть использованы, как отдельные технологические модули, так и в составе линий раздачи питания по системе самообслуживания, различной конфигурации.

Прилавки предназначены для сохранения в подогретом или охлажденном состояниях различных готовых блюд и напитков, их демонстрации и раздачи потребителям, обеспечения потребителей необходимыми для питания приборами и приспособлениями.

Все элементы прилавков, соприкасающиеся с продуктами питания, посудой, приборами и приспособлениями, выполнены из «пищевой» нержавеющей стали.

Прилавки укомплектованы полками, светильниками освещения рабочих зон и дверками, закрывающими технологические объемы внутри прилавков. Рекомендуем, подвод электропитания к мартиту производить, скрытой в полу, трубной разводкой. Диаметр трубы не менее 1/2" ($\varnothing = 21\text{мм}$), а высота трубного отвода от уровня пола, не более 100мм.

Регулируемые опоры позволяют выравнивать и совмещать рабочие поверхности прилавков по высоте, а, так же, компенсировать неровности пола.

Любой прилавок является автономным модулем, Вы можете выбрать, необходимые Вам по назначению и размерам прилавки и, скомплектовать свою, по конфигурации установки и размерам, линию.

Вы можете приобрести любой прилавок без светильника освещения рабочей зоны, без полки и дверок, без направляющих для подносов. Мы готовы предложить Вам прилавки в любой комплектации, подобрать любые гастрономические ёмкости по Вашему желанию.

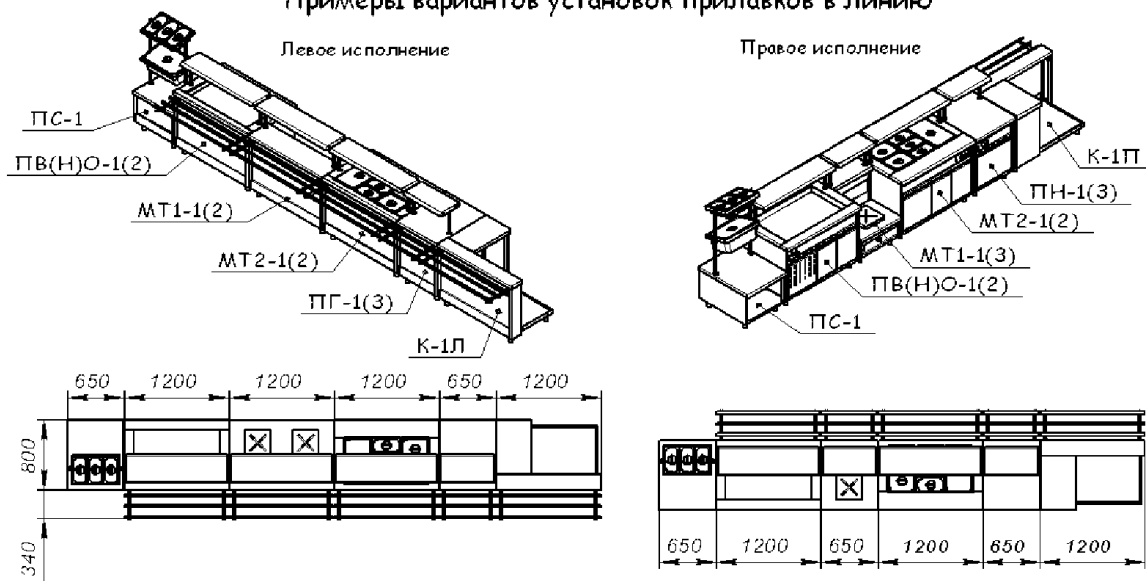
Полный перечень прилавков и комплектующих,
предлагаемых АО «Тулаторгтехника» Вашему вниманию:
(габаритные размеры прилавков указаны без полок и направляющих для подносов)

| Прилавки | Комплектующие изделия |
|--|--|
| 1. Витрина холодильная (закрытая) ВВ(Н)З-1 (1500x800x1740мм) | 1. Полки для прилавков 1500, 1200 и 650мм |
| 2. Витрина холодильная (закрытая) ВВ(Н)З-1(2) (1200x800x1740мм) | |
| 3. Прилавок холодильный (открытый) ПТВ(Н)О-1 (1500x800x870мм) | 2. Направляющие для подносов 1500, 1200 и 650мм |
| 4. Прилавок холодильный (открытый) ПТВ(Н)О-1(2) (1200x800x870мм) | |
| 5. Мартит 1-х блюд МТ1-1 (1500x800x870мм, 3 конфорки) | 3. Светильники (под полку) 1500, 1200 и 650мм |
| 6. Мартит 1-х блюд МТ1-1(2) (1200x800x870мм, 2 конфорки) | |
| 7. Мартит 1-х блюд МТ1-1(3) (650x800x870мм, 1 конфорка) | |
| 8. Мартит 2-х блюд МТ2-1 (1500x800x870мм, влажного обогрева) | 4. Светильник (для витрин) 650мм |
| 9. Мартит 2-х блюд МТ2-1(2) (1200x800x870мм, влажного обогрева) | |
| 10. Прилавок горячих напитков ПГ-1(2) (1200x800x870мм, $t=30...85^{\circ}\text{C}$) | 5. Дверки, шириной 318, 468 и 566мм |
| 11. Прилавок горячих напитков ПГ-1(3) (650x800x870мм, $t=30...85^{\circ}\text{C}$) | |
| 12. Прилавок нейтральный ПН-1 (1500x800x870мм) | |
| 13. Прилавок нейтральный ПН-1(2) (1200x800x870мм) | |
| 14. Прилавок нейтральный ПН-1(3) (650x800x870мм) | |
| 15. Кабина кассовая К-1 (1200x800x870мм) | |
| 16. Прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба ПС-1 | |
| 17. Секция поворотная СПП90-1 (90°, внешняя, со стороны клиента) | |
| 18. Секция поворотная СПП90-1В (90°, внутренняя, со стороны клиента) | |

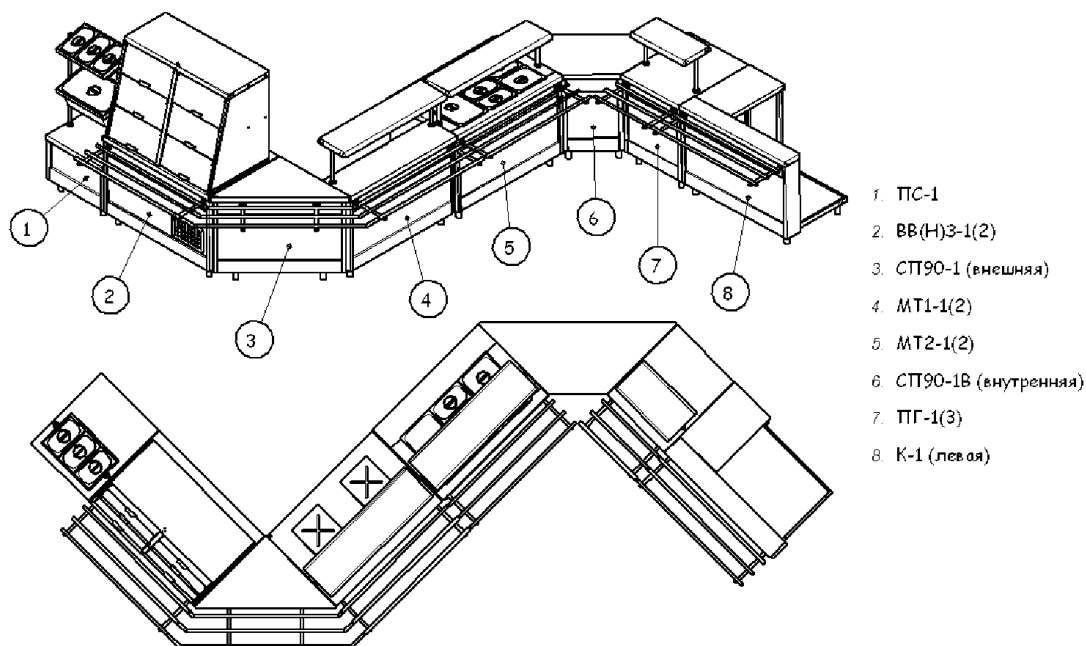
По Вашему желанию, мы укомплектуем, приобретенные Вами прилавки, гастрономическими ёмкостями с различными крышками, ручками и без них, размерами от $\varnothing\text{N}2/1$ до $\varnothing\text{N}1/3$, глубиной до 200мм.

Установка прилавков в линию возможна, как в прямолинейных, так и в угловых вариантах, с использованием внешней и внутренней поворотных секций, в «правом» или «левом» исполнениях:

Примеры вариантов установок прилавков в линию



Пример варианта установки прилавков, с использованием внешней и внутренней поворотных секций (под углом 90°)



Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию, при условии, что срок хранения оборудования на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки оборудования изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 2(С) ГОСТ15150. Хранение - на закрытых складах, не более чем в два яруса. Хранение витрин - на закрытых складах, не более чем в один ярус.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов - лёгкие (Л) ГОСТ23170.

В течение гарантийного срока, АО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, АО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

Гарантийные обязательства не распространяются на светильники и лампы сигнальные.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда витрина вышла из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации (ПС и РЭ), руководства по эксплуатации холодильного агрегата и инструкции контроллера.

Витрины холодильные (закрытые)

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд витрин холодильных (закрытых) в следующих модификациях:



ВВ(Н)З-1



ВВ(Н)З-1(2)

Витрины предназначены для непродолжительного хранения (обычно не более 4-х часов) и раздачи охлаждённых напитков, салатов, молочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии.

Витрины могут использоваться как отдельные технологические модули, так и секции, в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Эксплуатация витрин допускается при температуре окружающего воздуха от 12 до 25°C.

Со стороны потребителя, охлаждаемый объём витрины оборудован открываемыми вверх дверками, а со стороны обслуживающего персонала – раздвижными дверками. Дверки и боковые стенки охлаждаемого объёма изготовлены из травмобезопасного органического стекла.

В охлаждаемом объёме витрины установлены две полки. Каждая полка и столешница витрины освещаются индивидуальными светильниками. Со стороны потребителя установлены направляющие для подносов.

Под столешницей витриной, расположены:

- агрегатный отсек, закрываемый перфорированной дверкой, в котором установлен холодильный агрегат;
- не охлаждаемый технологический отсек, закрываемый двумя дверками, в котором, установлен воздухоохладитель и лоток для сбора талой воды.

Холодильная установка витрины представляет собой заполненную хладагентом, замкнутую, герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;
- воздухоохладителя;
- системы воздухопроводов;
- электронного контроллера типа ID974.

Внимание: контроллер запрограммирован изготовителем на оптимальный режим работы витрины при температуре окружающего воздуха 20 ± 2 °C. Для исключения непроизвольного перепрограммирования контроллера установлен пароль на вход в систему программирования.

Изменение, в случае необходимости, программных настроек контроллера должно производиться только специалистами по эксплуатации и ремонту холодильных установок, в соответствии сведениям, содержащимся в инструкции для контроллера.

Для доступа к радиатору конденсатора холодильного агрегата, с целью его очистки, на лицевой стороне витрин установлена съёмная перфорированная панель.

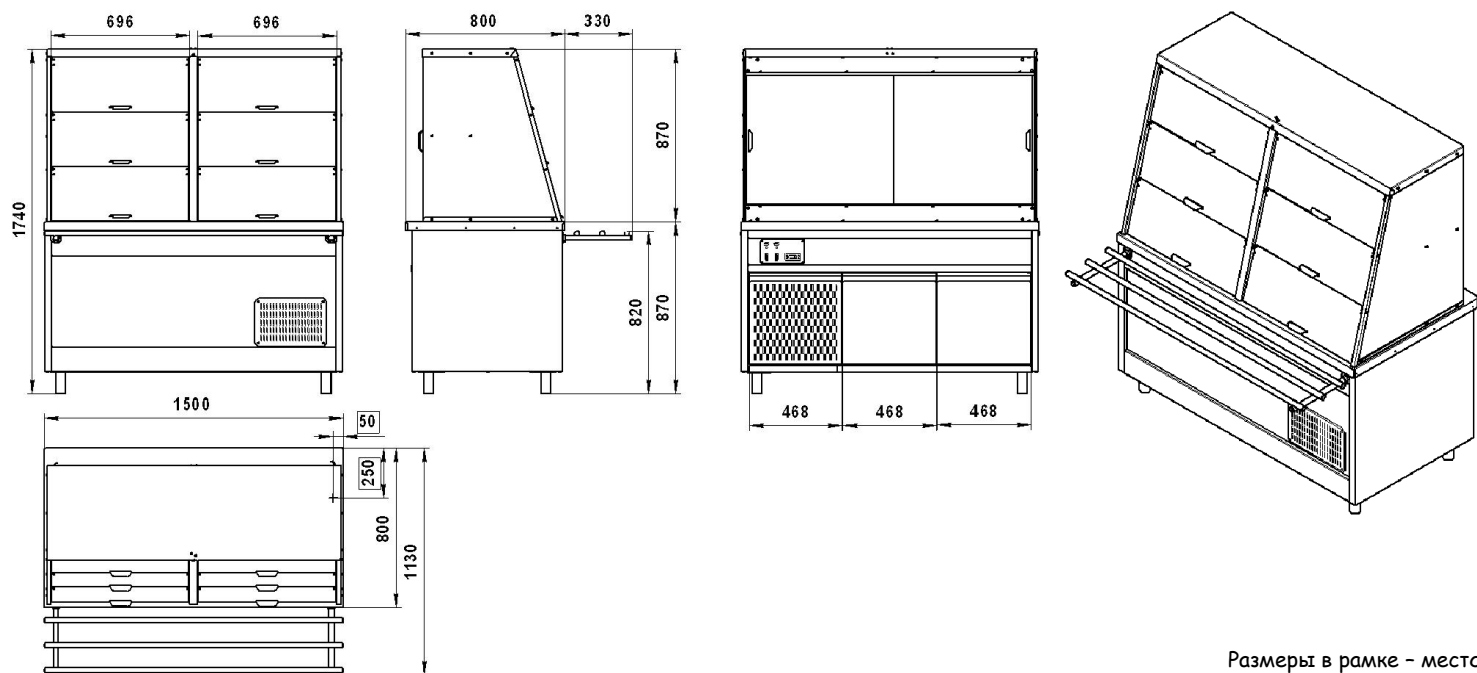
Витрина работает в автоматическом режиме. Температура в охлаждаемом объёме поддерживается в диапазоне от 3 до 10 °C, в зависимости от загрузки витрины и температуры окружающего воздуха.

Контроллер обеспечивает включение и выключение компрессора, вентилятора воздухоохладителя и ТЭНа оттайки испарителя воздухоохладителя, для поддержания необходимой температуры в охлаждаемом объёме витрин.

Для надёжной и долговременной работы витрин не рекомендуется размещать их близко от теплового оборудования, радиаторов отопления и других источников теплового излучения.

Не загромождайте перфорацию дверки агрегатного отсека и перфорированной панели на лицевой стороне витрины посторонними предметами. Периодически очищайте дверку, панель и радиатор конденсатора холодильного агрегата от пыли и грязи.

Витрина холодильная ВВ(Н)З-1



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 170кг
Масса брутто - 270кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1680х940х2040мм
Объем в упаковке - 3,23м³

Хранение на складе - не более чем в 1 ярус

| Технические характеристики | |
|---|---------------------------------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1,15 - 1,5 |
| Охлаждаемый объем, м ³ | 0,65 |
| Площадь полок в охлаждаемом объеме, м ² | 1,9 |
| Температурный режим в охлаждаемом объеме, °С | 3...10 |
| Хладагент | по паспорту витрины |
| Управление | |
| Температура в охлаждаемом объеме | Программное, электронным контроллером |
| Воздухоохладитель | |
| ТЭН оттайки | |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов 1500, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПЭС и РЭ), шт. | 1 |
| Инструкция для контроллера, шт. | 1 |

Со стороны потребителя, охлаждаемый объем витрины оборудован открываемыми вверх дверками, а со стороны обслуживающего персонала - раздвижными дверками. Дверки и боковые стенки охлаждаемого объема изготовлены из травмобезопасного органического стекла.

В охлаждаемом объеме витрины установлены две полки. Каждая полка и столешница витрины освещаются индивидуальными светильниками. Со

стороны потребителя установлены направляющие для подносов.

Под столешницей витриной, расположены:

- агрегатный отсек, закрываемый перфорированной дверкой, в котором установлен холодильный агрегат;
- не охлаждаемый технологический отсек (объем 280дм³, площадь пола 0,7м²), закрываемый двумя дверками, в котором, установлен воздухоохладитель и лоток для сбора талой воды.

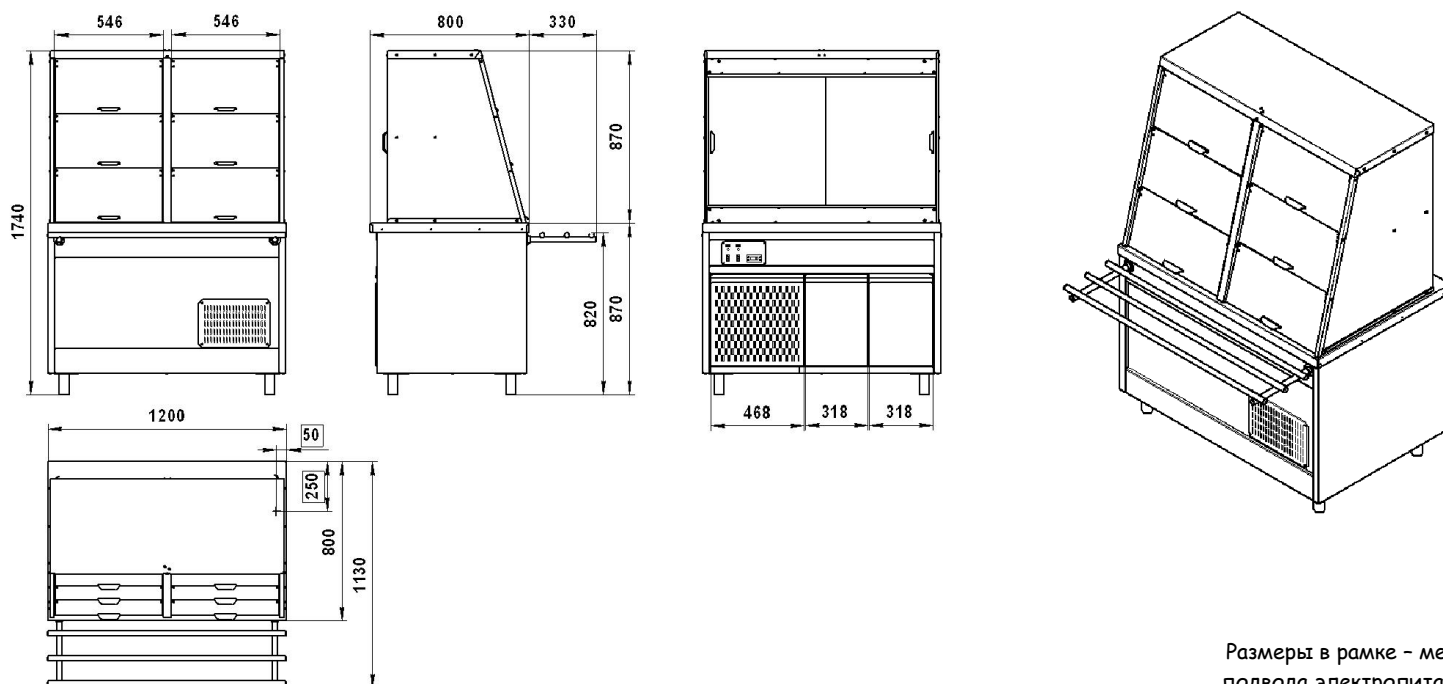
Холодильная установка витрины представляет собой заполненную хладагентом, замкнутую, герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;
- воздухоохладителя;
- системы воздухопроводов;
- электронного контроллера типа ID974.

Витрина работает в автоматическом режиме. Температура в охлаждаемом объеме поддерживается в диапазоне от 3 до 10°С, в зависимости от загрузки витрины и температуры окружающего воздуха.

Контроллер обеспечивает включение и выключение компрессора, вентилятора воздухоохладителя и ТЭНа оттайки испарителя воздухоохладителя, для поддержания необходимой температуры в охлаждаемом объеме витрины.

Витрина холодильная ВВ(Н)З-1(2)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 150кг
Масса брутто - 250кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1380x940x2040мм
Объем в упаковке - 2,65м³

Хранение на складе - не более чем в 1 ярус

Технические характеристики

| | |
|--|---------------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1,06 - 1,4 |
| Охлаждаемый объем, м ³ | 0,52 |
| Площадь полок в охлаждаемом объеме, м ² | 1,65 |
| Температурный режим в охлаждаемом объеме, °С | 3...10 |
| Хладагент | по паспорту витрины |

Управление

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Температура в охлаждаемом объеме | Программное, электронным контроллером |
| Воздухоохладитель | |
| ТЭН оттайки | |

Комплектация

| | |
|--|---|
| Направляющие для подносов, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |
| Инструкция для контроллера, шт. | 1 |

стороны потребителя установлены направляющие для подносов.

Под столешницей витриной, расположены:

- агрегатный отсек, закрываемый перфорированной дверкой, в котором установлен холодильный агрегат;
- не охлаждаемый технологический отсек (объем 225 дм³, площадь пола 0,56м²), закрываемый двумя дверками, в котором, установлен воздухоохладитель и лоток для сбора талой воды.

Холодильная установка витрины представляет собой заполненную хладагентом, замкнутую, герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;
- воздухоохладителя;
- системы воздухопроводов;
- электронного контроллера типа ID974.

Витрина работает в автоматическом режиме. Температура в охлаждаемом объеме поддерживается в диапазоне от 3 до 10°С, в зависимости от загрузки витрины и температуры окружающего воздуха.

Контроллер обеспечивает включение и выключение компрессора, вентилятора воздухоохладителя и ТЭНа оттайки испарителя воздухоохладителя, для поддержания необходимой температуры в охлаждаемом объеме витрины.

Со стороны потребителя, охлаждаемый объем витрины оборудован открываемыми вверх дверками, а со стороны обслуживающего персонала - раздвижными дверками. Дверки и боковые стенки охлаждаемого объема изготовлены из травмобезопасного органического стекла.

В охлаждаемом объеме витрины установлены две полки. Каждая полка и столешница витрины освещаются индивидуальными светильниками. Со

Прилавки холодильные (открытые)

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд прилавков холодильных (открытых) в следующих модификациях:



ПВ(Н)О-1



ПВ(Н)О-1(2)

Прилавки предназначены для непродолжительного хранения (обычно не более 4-х часов) и выдачи охлаждённых напитков, салатов, молочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии.

Прилавки могут использоваться как отдельные технологические модули, так и секции, в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Эксплуатация прилавков допускается при температуре окружающего воздуха от 12 до 25°C.

Сверху, на прилавок, установлена охлаждаемая ванна, обрамлённая столешницей. На прилавок устанавливаются полка, с расположенным под ней, светильником освещения охлаждаемой ванны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Под охлаждаемой ванной, расположены:

- агрегатный отсек, закрываемый перфорированной дверкой, в котором установлен холодильный агрегат;
- не охлаждаемый технологический отсек, закрываемый двумя дверками;

Холодильная установка прилавка представляет собой заполненную хладагентом, замкнутую, герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;
- испарителя, установленного под дном охлаждаемой ванны и закрытого теплоизолирующим материалом;
- терморегулятора.

Внимание: терморегулятор расположен в агрегатном отсеке прилавка и настроен изготовителем на оптимальный режим работы прилавка, при температуре окружающего воздуха $20 \pm 2^\circ\text{C}$. Изменение, в случае необходимости, настройки терморегулятора должно производиться только специалистами по эксплуатации и ремонту холодильных установок.

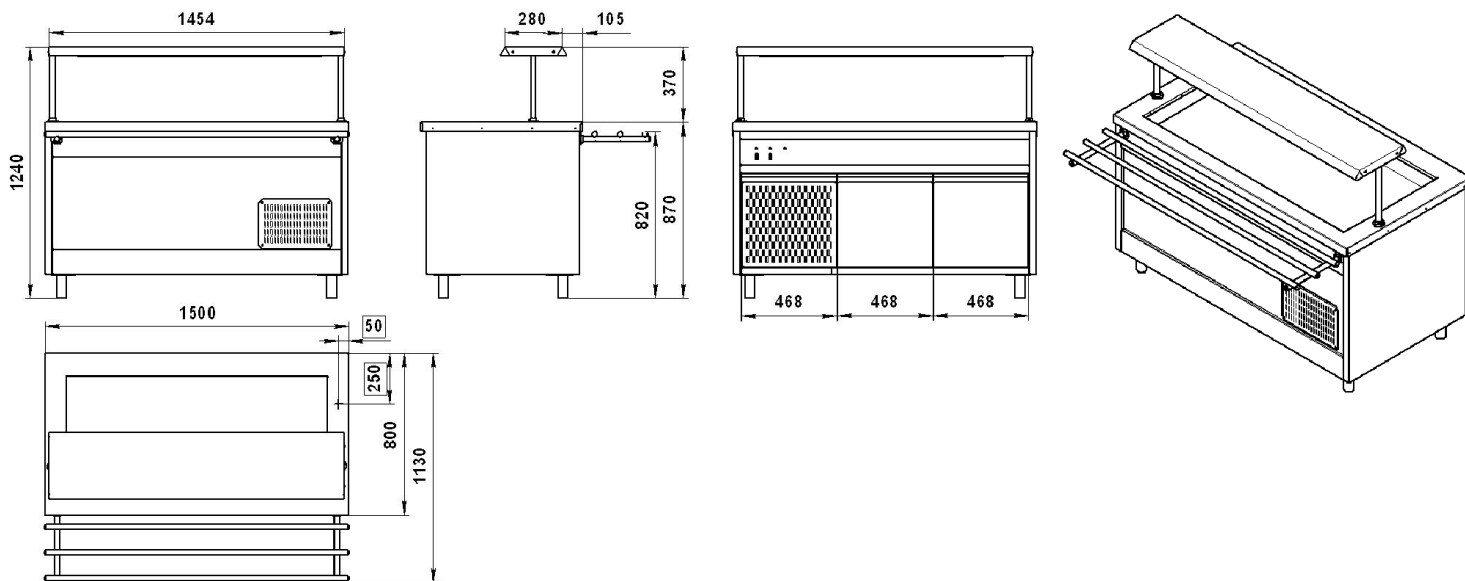
Для доступа к радиатору конденсатора холодильного агрегата, с целью его очистки, на лицевой стороне прилавка установлена съёмная перфорированная панель.

Прилавки работают в автоматическом режиме. Терморегулятор обеспечивает включение и выключение холодильной установки для поддержания температуры на дне охлаждаемой ванны от 1 до 6°C, в зависимости от загрузки прилавка и температуры окружающего воздуха.

Для надёжной и долговременной работы прилавков не рекомендуется размещать их близко от теплового оборудования, радиаторов отопления и других источников теплового излучения.

Не загромождайте перфорацию дверки агрегатного отсека и перфорированной панели на лицевой стороне витрины посторонними предметами. Периодически очищайте дверку, панель и радиатор конденсатора холодильного агрегата от пыли и грязи.

Прилавок холодильный ТВ(Н)О-1



Технические характеристики

| | |
|--|-------------------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,46 |
| Площадь дна охлаждаемой ванны, м ² | 0,78 |
| Температурный режим на охлаждаемой поверхности, °С | 1...6 |
| Хладагент | по паспорту прилавка |
| Управление | |
| Обеспечение температуры на охлаждаемой поверхности | в автоматическом режиме |
| Комплектация | |
| Полка 1500, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1500, шт. | 1 |
| Стойка полки (левая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (правая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1500, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПЭС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 128кг

Масса брутто - 180кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1680х940х1020мм

Объем в упаковке - 1,62м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Сверху, на прилавок, установлена охлаждаемая ванна, обрамлённая столешницей. На прилавок устанавливаются полка, с расположенным под ней, светильником освещения охлаждаемой ванны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Под охлаждаемой ванной, расположены:

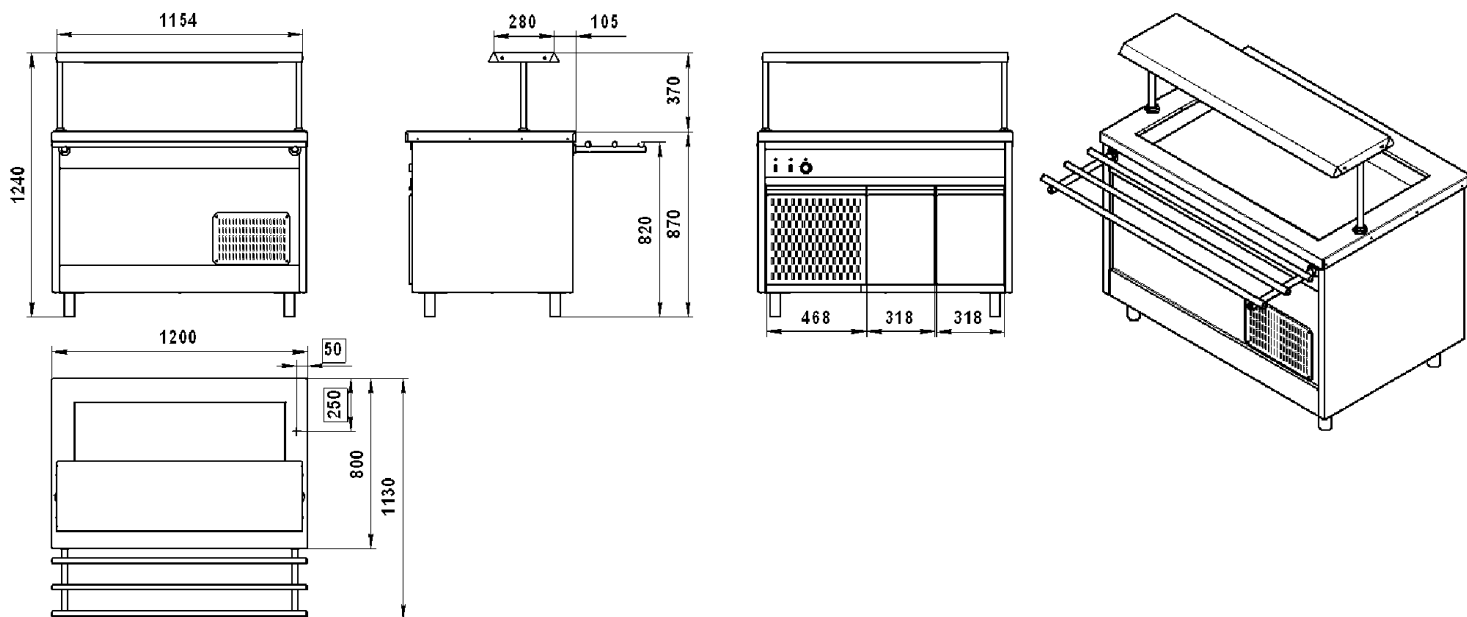
- агрегатный отсек, закрываемый перфорированной дверкой, в котором установлен холодильный агрегат;
- не охлаждаемый технологический отсек (объём 315 дм³, площадь пола 0,7м²), закрываемый двумя дверками;

Холодильная установка прилавка представляет собой заполненную хладагентом, замкнутую, герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;
- испарителя, установленного под дном охлаждаемой ванны и закрытого теплоизолирующим материалом;
- терморегулятора.

Прилавок работает в автоматическом режиме. Терморегулятор обеспечивает включение и выключение холодильной установки для поддержания температуры на дне охлаждаемой ванны от 1 до 6°С, в зависимости от загрузки прилавка и температуры окружающего воздуха.

Прилавок холодильный ТВ(Н)О-1(2)



Технические характеристики

| | |
|--|----------------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,46 |
| Площадь дна охлаждаемой ванны, м ² | 0,6 |
| Температурный режим на охлаждаемой поверхности, °С | 1...6 |
| Хладагент | по паспорту прилавка |

Управление

| | |
|--|-------------------------|
| Обеспечение температуры на охлаждаемой поверхности | в автоматическом режиме |
|--|-------------------------|

Комплектация

| | |
|--|---|
| Полка 1200, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1200, шт. | 1 |
| Стойка полки (левая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (правая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 105кг

Масса брутто - 150кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1380х940х1020мм

Объем в упаковке -1,33м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Сверху, на прилавок, установлена охлаждаемая ванна, обрамлённая столешницей. На прилавок устанавливаются полка, с расположенным под ней, светильником освещения охлаждаемой ванны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Под охлаждаемой ванной, расположены:

- агрегатный отсек, закрываемый перфорированной дверкой, в котором установлен холодильный агрегат;
- не охлаждаемый технологический отсек (объем 250дм³, площадь пола 0,56м²), закрываемый двумя дверками;

Холодильная установка прилавка представляет собой заполненную хладагентом, замкнутую, герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;
- испарителя, установленного под дном охлаждаемой ванны и закрытого теплоизолирующим материалом;
- терморегулятора.

Прилавок работает в автоматическом режиме. Терморегулятор обеспечивает включение и выключение холодильной установки для поддержания температуры на дне охлаждаемой ванны от 1 до 6°С, в зависимости от загрузки прилавка и температуры окружающего воздуха.

Мармиты 1-х блюд

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд мармитов 1-х блюд в следующих модификациях:

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Мармит 1-х блюд МТ1-1 | (1500x800x870мм, 3 конфорки) |
| Мармит 1-х блюд МТ1-1(2) | (1200x800x870мм, 2 конфорки) |
| Мармит 1-х блюд МТ1-1(3) | (650x800x870мм, 1 конфорка) |



МТ1-1

МТ1-1(2)

МТ1-1(3)

Мармиты 1-х блюд предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии и подогрева, до необходимой температуры, «первых» (возможно «вторых» и «третьих») блюд в наплитной посуде, их демонстрации и раздачи потребителю.

Мармиты могут использоваться как отдельные технологические модули, так и секции, в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Со стороны обслуживающего персонала, у мармита, расположена ниша, накрытая столешницей. На столешницу установлены электрические конфорки для подогрева ёмкостей с блюдами, предназначенными для раздачи потребителям. Габариты ниши и расположение конфорок позволяет устанавливать на мармит ёмкости, диаметром и высотой до 0,5м (объёмом до 100 л).

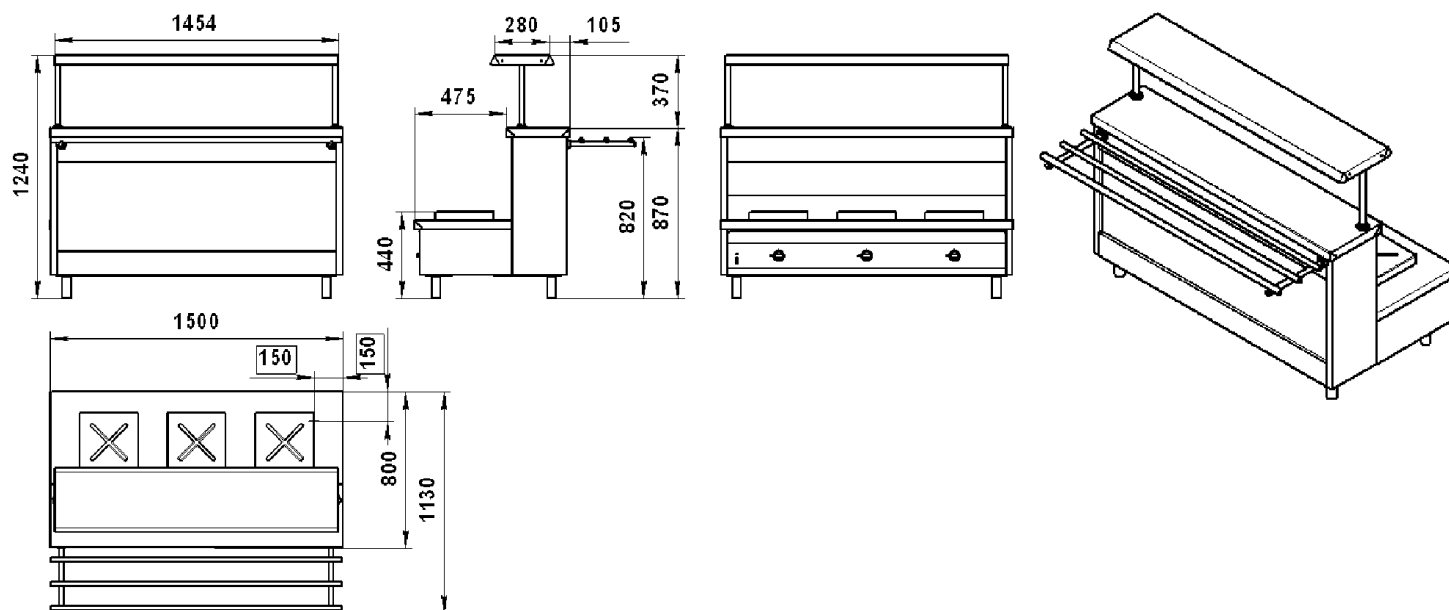
Корпуса конфорок выполнены из нержавеющей стали, размеры конфорки 300x300мм, нагревательные элементы - 2 ТЭНа, мощность конфорки - 1,5кВт.

Регулирование мощности конфорок - ступенчатое, 4-х позиционными пакетными переключателями

Панель с пакетными переключателями могут быть «откинута» в положение для удобного технического и санитарного обслуживания.

На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Мармит 1-х блюд МТ1-1



| Технические характеристики | |
|---|-------------|
| Параметры подключения к электросети | 3N 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 4,5 |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 220 |
| Конфорки | |
| Кол-во, шт. | 3 |
| Размер конфорки, мм | 300x300 |
| Номинальная мощность конфорки, кВт | 1,5 |
| Максимальная температура разогрева конфорки, °С | 430 |
| Время разогрева конфорки, мин | 15 |
| Управление | |
| Регулирование мощности конфорок | ступенчатое |
| Сигнальные лампы нагревательных элементов | установлены |
| Комплектация | |
| Полка 1500, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1500, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1500, шт. | 1 |
| Ключ (для крепления стоек полок и направляющих) | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 120кг
Масса брутто - 170кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1680x940x1020мм
Объем в упаковке - 1,62м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Со стороны обслуживающего персонала, у мармита, расположена ниша, накрытая столешницей. На столешницу установлены 3 электрические конфорки для подогрева емкостей с блюдами, предназначенными для раздачи потребителям. Габариты ниши и расположение конфорок позволяет устанавливать на мармит 3 емкости, диаметром и высотой до 0,5м (объемом до 100 л).

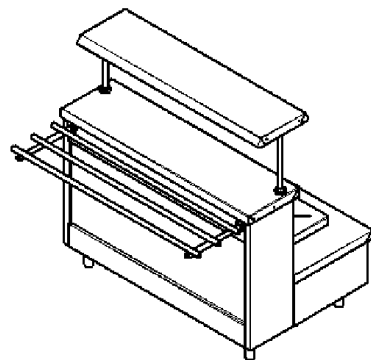
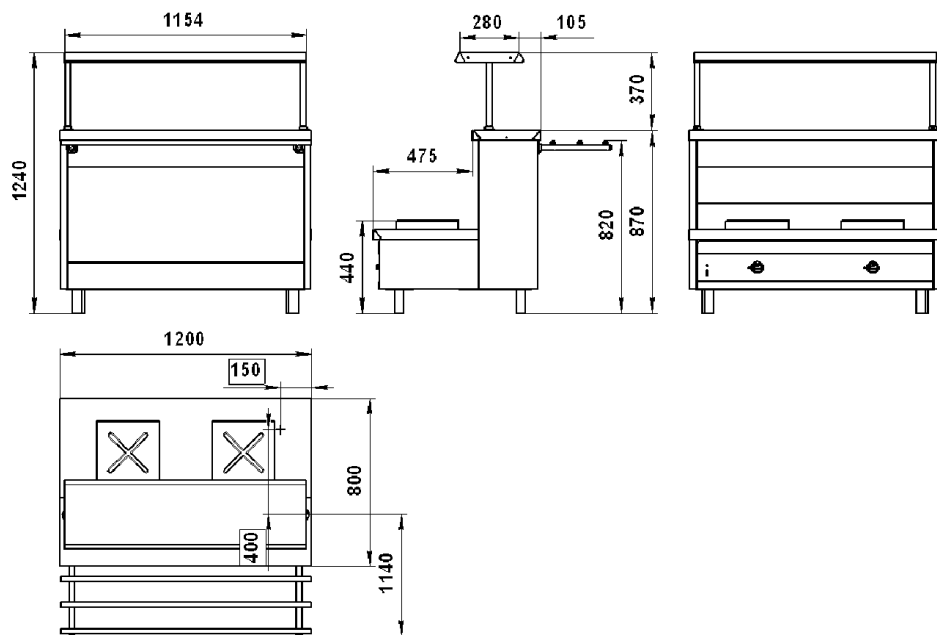
Корпуса конфорок выполнены из нержавеющей стали, размеры конфорки 300x300мм, нагревательные элементы - 2 ТЭНа, мощность каждой конфорки - 1,5кВт.

Регулирование мощности конфорок - ступенчатое, 4-х позиционными пакетными переключателями.

Панель с пакетными переключателями могут быть «откинута» в положение для удобного технического и санитарного обслуживания.

На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Мармит 1-х блюд МТ1-1(2)



| Технические характеристики | |
|---|-------------|
| Параметры подключения к электросети | 2N 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3 |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 220 |
| Конфорки | |
| Кол-во, шт. | 2 |
| Размер конфорки, мм | 300x300 |
| Номинальная мощность конфорки, кВт | 1,5 |
| Максимальная температура разогрева конфорки, °С | 430 |
| Время разогрева конфорки, мин | 15 |
| Управление | |
| Регулирование мощности конфорок | ступенчатое |
| Сигнальные лампы нагревательных элементов | установлены |
| Комплектация | |
| Полка 1200, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1200, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Ключ (для крепления стоек полок и направляющих) | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место
подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 80кг
Масса брутто - 115кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1380x940x1020мм
Объем в упаковке - 1,22м³

Хранение на складе - не более
чем в 2 яруса

Со стороны обслуживающего персонала, у мармита, расположена ниша, накрытая столешницей. На столешницу установлены 2 электрические конфорки для подогрева ёмкостей с блюдами, предназначенными для раздачи потребителям. Габариты ниши и расположение конфорок позволяет устанавливать на мармит 2 ёмкости, диаметром и высотой до 0,5м (объёмом до 100 л).

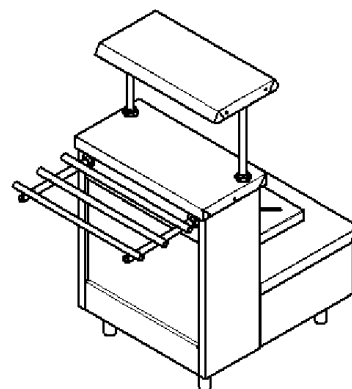
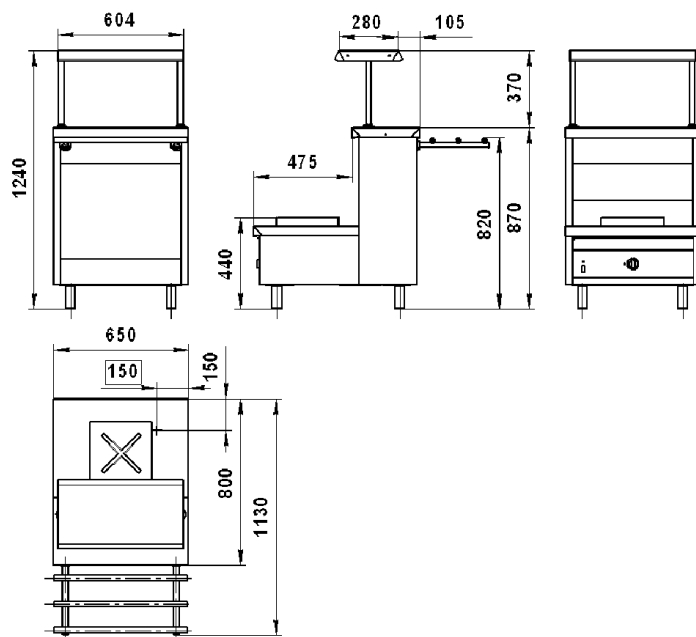
Корпуса конфорок выполнены из нержавеющей стали, размеры конфорки 300x300мм, нагревательные элементы - 2 ТЭНа, мощность каждой конфорки - 1,5кВт.

Регулирование мощности конфорок - ступенчатое, 4-х позиционными пакетными переключателями.

Панель с пакетными переключателями могут быть «откинута» в положение для удобного технического и санитарного обслуживания.

На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Мармит 1-х блюд МТ1-1(3)



| Технические характеристики | |
|---|-------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1,5 |
| Конфорки | |
| Кол-во, шт. | 1 |
| Размер конфорки, мм | 300x300 |
| Номинальная мощность конфорки, кВт | 1,5 |
| Максимальная температура разогрева конфорки, °С | 430 |
| Время разогрева конфорки, мин | 15 |
| Управление | |
| Регулирование мощности конфорки | ступенчатое |
| Сигнальная лампа нагревательных элементов | установлена |
| Комплектация | |
| Полка 650, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 650, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 650, шт. | 1 |
| Ключ (для крепления стоек полок и направляющих) | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 55кг
Масса брутто - 80кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
830x940x1020мм
Объём в упаковке - 0,8м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Со стороны обслуживающего персонала, у мармита, расположена ниша, накрытая столешницей. На столешницу установлена электрическая конфорка для подогрева ёмкостей с блюдами, предназначенными для раздачи потребителям. Габариты ниши и расположение конфорки позволяет устанавливать на мармит ёмкость, диаметром и высотой до 0,5м (объёмом до 100 л).

Корпус конфорки выполнен из нержавеющей стали, размеры конфорки 300x300мм, нагревательные элементы - 2 ТЭНа, мощность конфорки - 1,5кВт.

Регулирование мощности конфорки - ступенчатое, 4-х позиционным пакетным переключателем.

Панель с пакетным переключателем может быть «откинута» в положение для удобного технического и санитарного обслуживания.

На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Мармиты 2-х блюд

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд мармитов 2-х блюд в следующих модификациях:

Мармит 2-х блюд МТ2-1 (1500х800х870мм, влажного обогрева)

Мармит 2-х блюд МТ2-1(2) (1200х800х870мм, влажного обогрева)



МТ2-1



МТ2-1(2)

Мармиты 2-х блюд (влажного обогрева) предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии и подогревания в гастрономических ёмкостях вторых блюд, их демонстрации и раздачи потребителю.

Мармиты могут использоваться как отдельные технологические модули, так и секции, в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Сверху, на мармит, установлена ванна с гнездами для установки гастрономических ёмкостей, обрамлённая столешницей. Внизу ванны расположен желоб, дно которого имеет уклон в сторону отверстия для слива воды. В желобе установлен ТЭН. Наполнение желоба водой - вручную.

Размеры ванны позволяют устанавливать в мармит гастрономические ёмкости размерами от GN1/3 до GN1/1, глубиной 200мм в различных комбинациях. В каждое гнездо возможно установить гастроёмкость GN1/1 - 1 шт., или GN1/2 - 2 шт., или GN1/3 - 3 шт., или GN2/3 - 1 шт. и GN1/3 - 1шт.

У мармита МТ2-1 - 4 гнезда для установки гастроёмкостей

У мармита МТ2-1(2) - 3 гнезда для установки гастроёмкостей

Необходимый Вам набор гастрономических ёмкостей приобретается отдельно.

Под ванной находится нейтральный шкаф, закрываемый дверками.

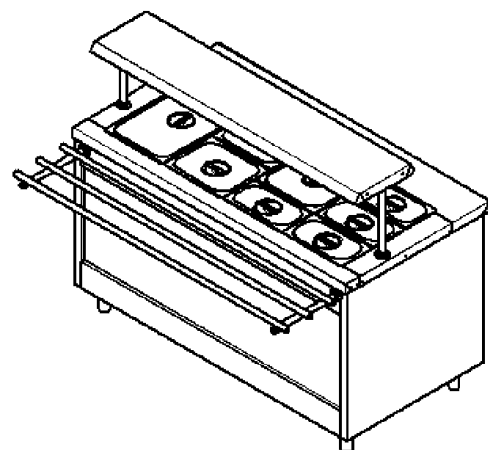
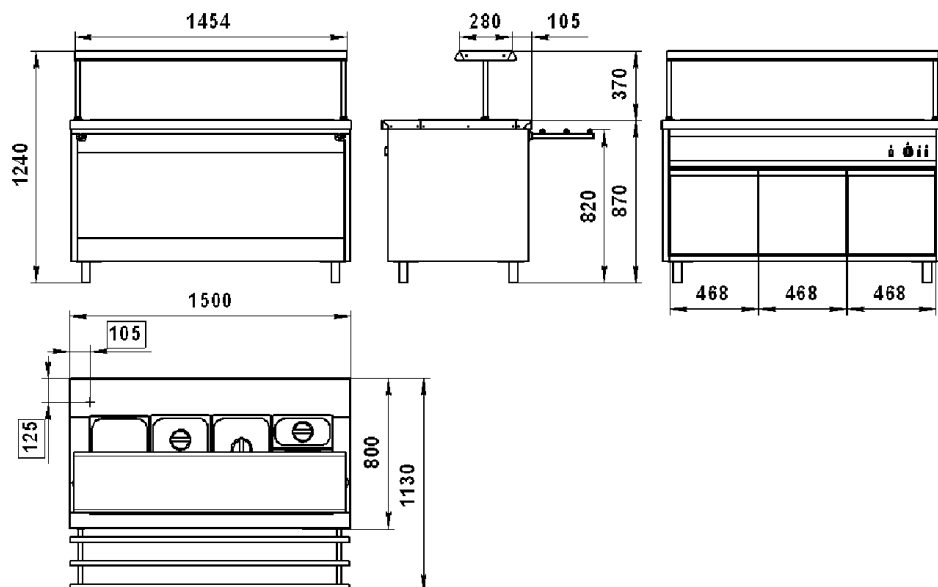
На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

В процессе работы, гастрономические ёмкости с продуктами обогреваются паром, поступающим из ванны, вода в которой нагревается ТЭНом.

Мармит работает в автоматическом режиме, терморегулятор обеспечивает поддержание заданной температуры воды в ванне под гастроёмкостями.

При понижении уровня воды в ванне ниже допустимого, терморегулятор защиты ТЭНа от «сухого хода» отключает ТЭН, при этом звучит звуковой сигнал и загорается сигнальная лампа «НЕТ ВОДЫ!». При добавлении воды до указанного в ПС и РЭ уровня мармит автоматически начинает работать.

Мармит 2-х блюд МТ2-1



Технические характеристики

| | |
|--|-------------------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3 |
| Количество электронагревателей, шт. | 1 |
| Количество воды, заливаемой в ванну, литров | 15...18 |
| Время нагрева воды в ванне на 60 °С, мин, не более | 30 |
| Управление | |
| Поддержание заданной температуры воды в ванне | в автоматическом режиме |
| Защита ТЭНа от "сухого хода" | режиме |
| Сигнальная лампа работы ТЭНа | установлена |
| Комплектация | |
| Полка 1500, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1500, шт. | 1 |
| Стойка полки (левая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (правая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1500, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Кронштейны для установки гастроремкостей GN1/2 и GN1/3 | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 118кг
Масса брутто - 170кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1680х940х1020мм
Объем в упаковке -1,62м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Количество (рекомендуемое) гастроремкостей с крышками:

GN1/1, глубиной 200мм - 2шт.
GN1/2, глубиной 200мм - 2шт.
GN1/3, глубиной 200мм - 3шт.

Сверху, на мармит, установлена ванна с 4-мя гнездами для установки гастрономических ёмкостей, обрамлённая столешницей. Внизу ванны расположен желоб, дно которого имеет уклон в сторону отверстия для слива воды. В желобе установлен ТЭН. Наполнение желоба водой - вручную.

Размеры ванны позволяют устанавливать в мармит гастрономические ёмкости размерами от GN1/3 до GN1/1, глубиной 200мм в различных комбинациях. В каждое гнездо возможно установить гастроремкость GN1/1 - 1 шт., или GN1/2 - 2 шт., или GN1/3 - 3 шт., или GN2/3 - 1 шт. и GN1/3 - 1шт.

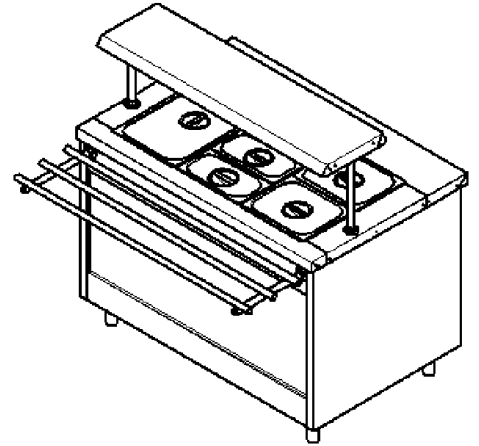
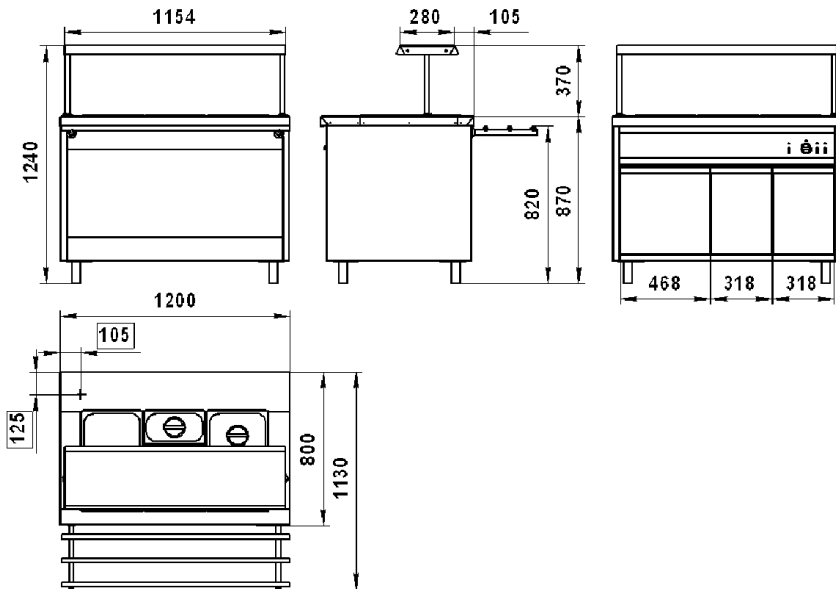
Под ванной находится нейтральный шкаф (площадь пола - 1 м², объём - 460 литров), закрываемый дверками со стороны обслуживающего персонала. За левой дверкой установлен шаровой кран для слива воды из ванны.

На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Мармит работает в автоматическом режиме, терморегулятор обеспечивает поддержание заданной температуры воды в ванне под гастроремкостями. При понижении уровня воды в ванне ниже допустимого, терморегулятор защитит ТЭНа от «сухого хода» отключает ТЭН, при этом звучит звуковой сигнал и загорается сигнальная лампа «НЕТ ВОДЫ!». При добавлении воды до указанного в ПС и РЭ уровня мармит автоматически начинает работать.

Внимание: терморегулятор защитит ТЭНа от «сухого хода» расположен за панелью управления мармитом и настроен изготовителем для обеспечения сохранения ТЭНа в работоспособном состоянии, при понижении уровня воды в желобе ванны ниже допустимого. Изменение, в случае необходимости, настройки терморегулятора должно производиться только специалистами по эксплуатации и ремонту торгово-технологического оборудования.

Мармит 2-х блюд МТ2-1(2)



Технические характеристики

| | |
|--|-------------------------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3 |
| Количество электронагревателей, шт. | 1 |
| Количество воды, заливаемой в ванну, литров | 12...15 |
| Время нагрева воды в ванне на 60 °С, мин, не более | 30 |
| Управление | |
| Поддержание заданной температуры воды в ванне | в автоматическом режиме |
| Защита ТЭНа от "сухого хода" | режиме |
| Сигнальная лампа работы ТЭНа | установлена |
| Комплектация | |
| Полка 1200, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1200, шт. | 1 |
| Стойка полки (левая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (правая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Кронштейны для установки гастрорёмок GN1/2 и GN1/3 | 2 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 90кг
Масса брутто - 125кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1380х940х1020мм
Объём в упаковке -1,32м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Количество (рекомендуемое) гастрорёмок с крышками:

GN1/1, глубиной 200мм - 1шт.
GN1/2, глубиной 200мм - 2шт.
GN1/3, глубиной 200мм - 3шт.

Сверху, на мармит, установлена ванна с 3-мя гнездами для установки гастрономических ёмкостей, обрамлённая столешницей. Внизу ванны расположен желоб, дно которого имеет уклон в сторону отверстия для слива воды. В желобе установлен ТЭН. Наполнение желоба водой - вручную.

Размеры ванны позволяют устанавливать в мармит гастрономические ёмкости размерами от GN1/3 до GN1/1, глубиной 200мм в различных комбинациях. В каждое гнездо возможно установить гастрорёмкость GN1/1 - 1 шт., или GN1/2 - 2 шт., или GN1/3 - 3 шт., или GN2/3 - 1 шт. и GN1/3 - 1шт.

Под ванной находится нейтральный шкаф (площадь пола - 0,8 м², объём - 370 литров), закрываемый дверками со стороны обслуживающего персонала. За левой дверкой установлен шаровой кран для слива воды из ванны.

На мармит, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Мармит работает в автоматическом режиме, терморегулятор обеспечивает поддержание заданной температуры воды в ванне под гастрорёмкостями. При понижении уровня воды в ванне ниже допустимого, терморегулятор защитит ТЭНа от «сухого хода» отключает ТЭН, при этом звучит звуковой сигнал и загорается сигнальная лампа «НЕТ ВОДЫ!». При добавлении воды до указанного в ПС и РЭ уровня мармит автоматически начинает работать.

Внимание: терморегулятор защиты ТЭНа от «сухого хода» расположен за панелью управления мармитом и настроен изготовителем для обеспечения сохранения ТЭНа в работоспособном состоянии, при понижении уровня воды в желобе ванны ниже допустимого. Изменение, в случае необходимости, настройки терморегулятора должно производиться только специалистами по эксплуатации и ремонту торгово-технологического оборудования.

Прилавки горячих напитков (с подогреваемым столом)

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд прилавков горячих напитков в следующих модификациях:

Прилавок горячих напитков ПГ-1(2) (1200х800х870мм, с подогреваемым столом)
 Прилавок горячих напитков ПГ-1(3) (650х800х870мм, с подогреваемым столом)



ПГ-1(2)



ПГ-1(3)

Прилавки горячих напитков (с подогреваемым столом) предназначены для подогрева и кратковременного сохранения в горячем состоянии различных блюд и напитков, их демонстрации и раздачи потребителю.

Прилавки могут использоваться как отдельные технологические модули, так и секции, в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Под поверхностью столешницы прилавка установлены ТЭНы.

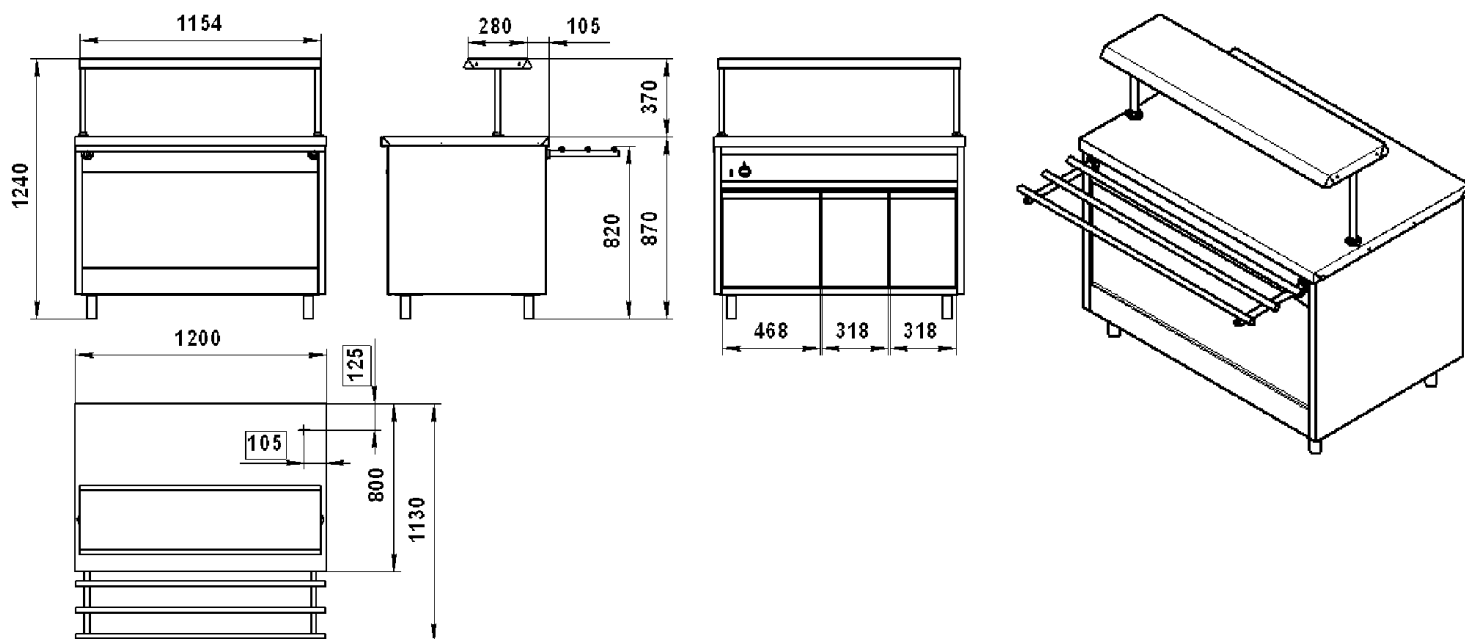
Под столешницей находится нейтральный шкаф, закрываемый дверками со стороны обслуживающего персонала.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

В процессе работы, столешница нагревается ТЭНами.

Прилавок работает в автоматическом режиме, терморегулятор обеспечивает поддержание заданной температуры рабочей поверхности столешницы в диапазоне от 35 до 85°C.

Прилавок горячих напитков ПГ-1(2)



Технические характеристики

| | |
|--|---------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1,5 |
| Количество электронагревателей, шт. | 6 |
| Температура рабочей поверхности, °С | 35...85 |

Управление

| | |
|--|-------------------------|
| Поддерживание заданной температуры рабочей поверхности | в автоматическом режиме |
| Сигнальная лампа нагревательных элементов | установлена |

Комплектация

| | |
|---|---|
| Полка 1200, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1200, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 85кг
Масса брутто - 120кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1380х940х1020мм
Объем в упаковке -1,33м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Под поверхностью столешницы прилавка установлены ТЭНы.

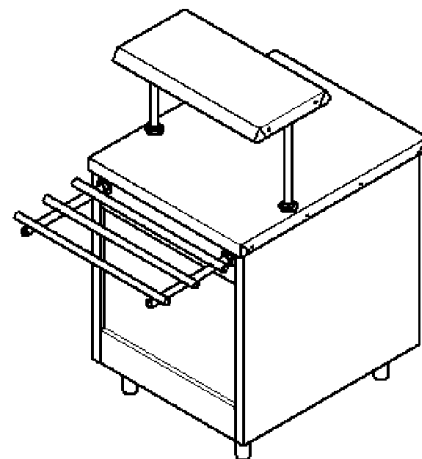
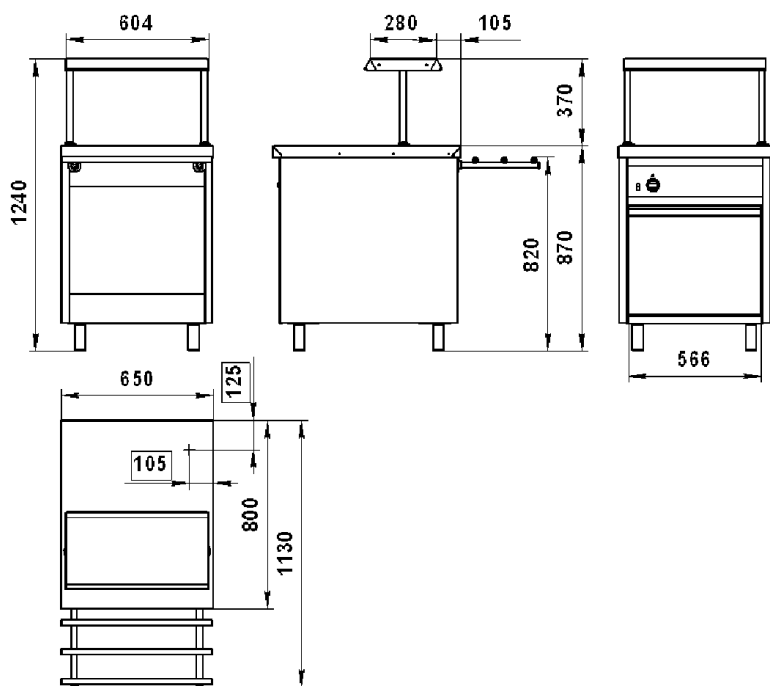
Под столешницей находится нейтральный шкаф (площадь пола - 0,8 м², объем - 370 литров), закрываемый 3-мя дверками со стороны обслуживающего персонала.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

В процессе работы, столешница нагревается ТЭНами.

Прилавок работает в автоматическом режиме, терморегулятор обеспечивает поддержание заданной температуры рабочей поверхности столешницы в диапазоне от 35 до 85°С.

Прилавок горячих напитков ПГ-1(3)



Технические характеристики

| | |
|--|---------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 1 |
| Количество электронагревателей, шт. | 4 |
| Температура рабочей поверхности, °С | 35...85 |

Управление

| | |
|--|-------------------------|
| Поддержание заданной температуры рабочей поверхности | в автоматическом режиме |
| Сигнальная лампа нагревательных элементов | установлена |

Комплектация

| | |
|---|---|
| Полка 650, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 650, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 650, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 60кг

Масса брутто - 85кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

830х940х1020мм

Объем в упаковке - 0,8м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Под поверхностью столешницы прилавка установлены ТЭНы.

Под столешницей находится нейтральный шкаф (площадь пола - 0,4 м², объем - 200 литров), закрываемый дверкой со стороны обслуживающего персонала.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

В процессе работы, столешница нагревается ТЭНами.

Прилавок работает в автоматическом режиме, терморегулятор обеспечивает поддержание заданной температуры рабочей поверхности столешницы в диапазоне от 35 до 85°С.

Прилавки нейтральные

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд прилавков нейтральных в следующих модификациях:

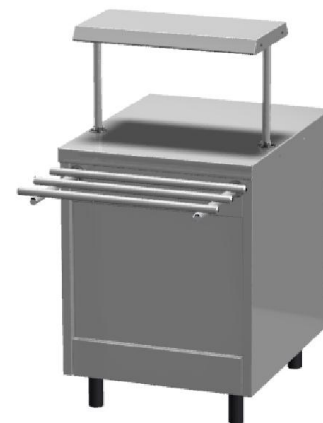
| | |
|------------------------------|---|
| Прилавок нейтральный ПН-1 | (1500x800x870мм, 2 штепсельные розетки) |
| Прилавок нейтральный ПН-1(2) | (1200x800x870мм, 2 штепсельные розетки) |
| Прилавок нейтральный ПН-1(3) | (650x800x870мм, 1 штепсельная розетка) |



ПН-1



ПН-1(2)



ПН-1(3)

Прилавки нейтральные предназначены для демонстрации и раздачи потребителю различных блюд и напитков, а так же для установки дополнительного оборудования и приспособлений.

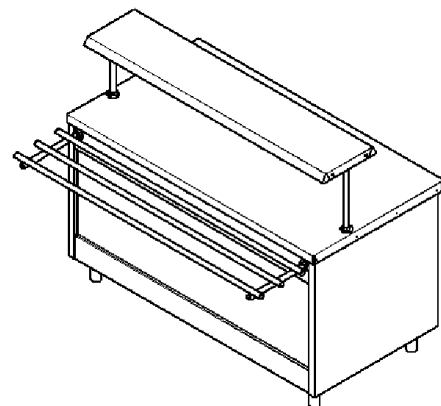
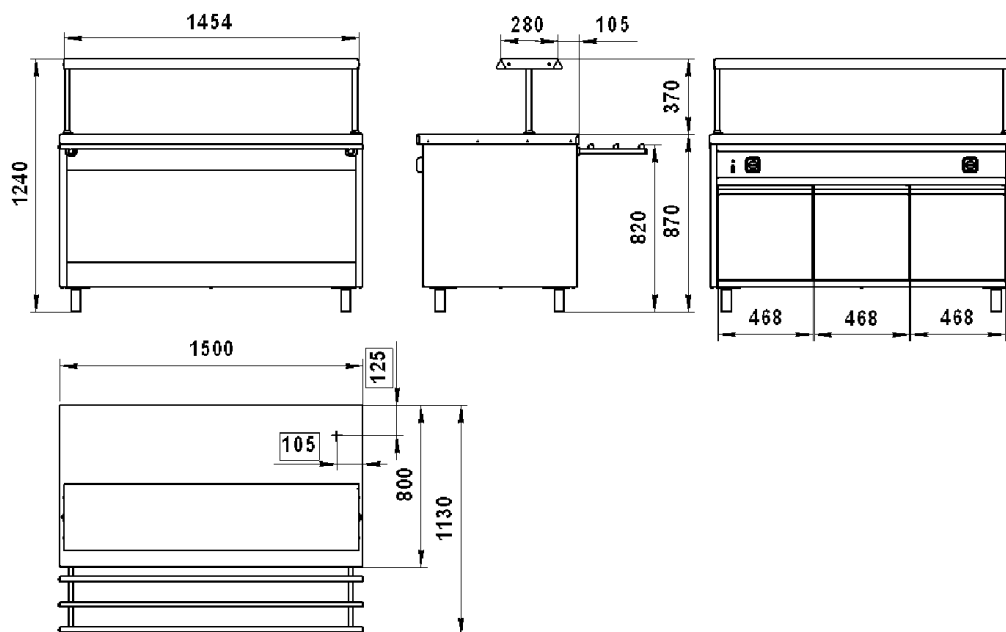
Прилавки могут использоваться как отдельные технологические модули, так и секции, в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Под столешницей прилавка находится нейтральный шкаф, закрываемый дверками со стороны обслуживающего персонала.

Над дверками находится панель со штепсельными розетками и клавишей включения светильника.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Прилавок нейтральный ПН-1



Технические характеристики

| | |
|---|--------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Количество штепсельных розеток, шт. | 2 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования, кВт | 5 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования к одной штепсельной розетке, кВт, не более | 2,5 |
| Комплектация | |
| Полка 1500, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1500, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1500, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПЭС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 85кг

Масса брутто - 120кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1680х940х1020мм

Объем в упаковке -1,62м³

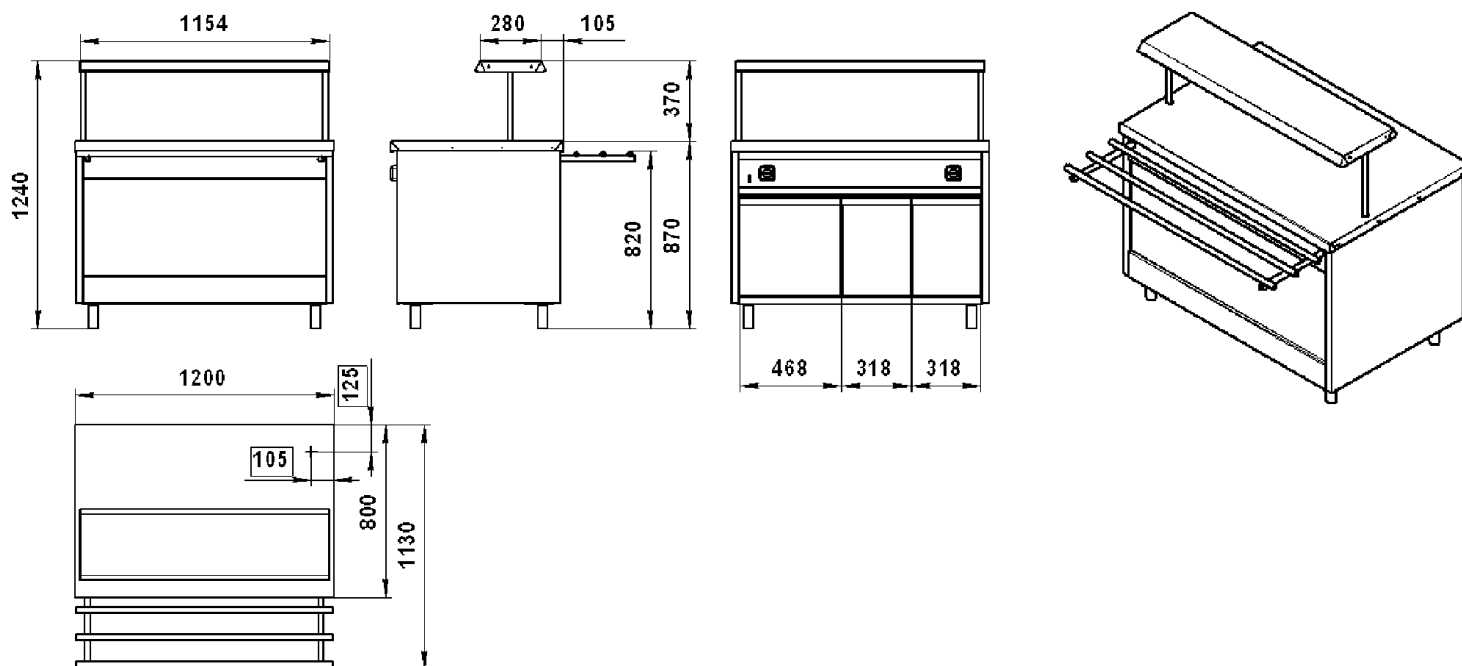
Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Под столешницей находится нейтральный шкаф (площадь пола - 1 м², объем - 460 литров), закрываемый 3-мя дверками со стороны обслуживающего персонала.

Над дверками находится панель с 2-мя штепсельными розетками и клавишей включения светильника.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Прилавок нейтральный ПН-1(2)



Технические характеристики

| | |
|---|--------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Количество штепсельных розеток, шт. | 2 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования, кВт | 5 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования к одной штепсельной розетке, кВт, не более | 2,5 |
| Комплектация | |
| Полка 1200, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 1200, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт. | 1 |

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 67кг

Масса брутто - 115кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1380х940х1020мм

Объем в упаковке -1,33м³

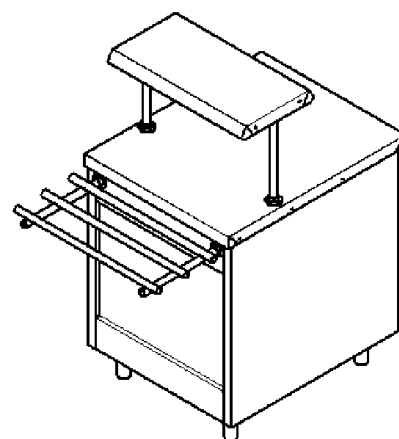
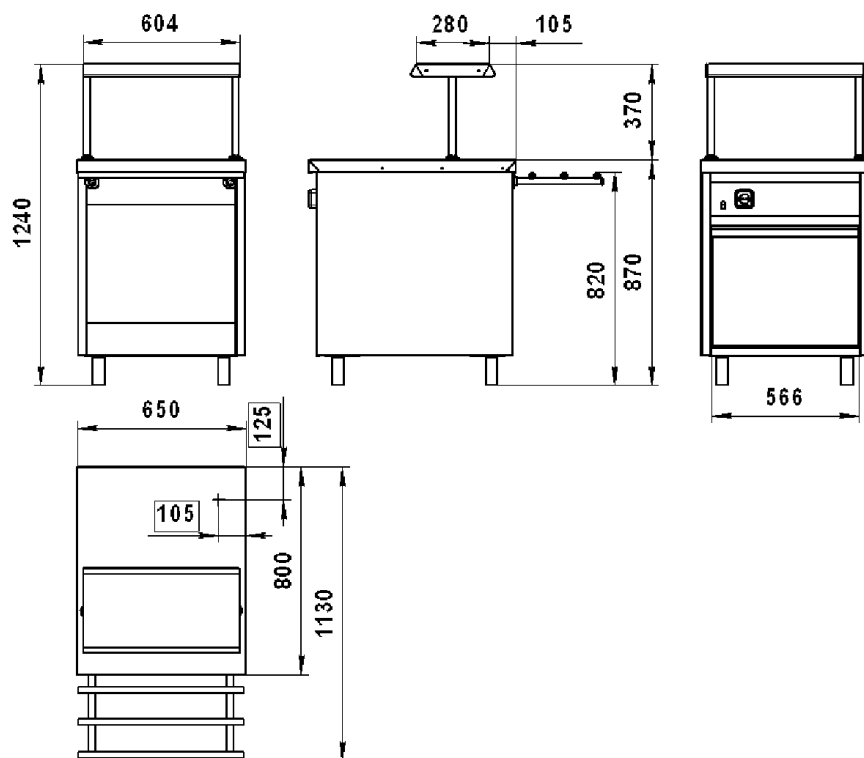
Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Под столешницей находится нейтральный шкаф (площадь пола - 0,8 м², объем - 370 литров), закрываемый 3-мя дверками со стороны обслуживающего персонала.

Над дверками находится панель с 2-мя штепсельными розетками и клавишей включения светильника.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Прилавок нейтральный ПН-1(3)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 54кг

Масса брутто - 79кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

830х940х1020мм

Объем в упаковке - 0,8м³

Хранение на складе - не более чем в 2 яруса

Технические характеристики

| | |
|---|--------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Количество штепсельных розеток, шт. | 1 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования, кВт | 2,5 |
| Комплектация | |
| Полка 650, шт. | 1 |
| Кронштейн, в сборе со светильником 650, шт. | 1 |
| Стойка полки (правая, со шнуром э/питания светильника), шт. | 1 |
| Стойка полки (левая), шт. | 1 |
| Направляющие для подносов 650, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |

Под столешницей находится нейтральный шкаф (площадь пола - 0,4 м², объем - 200 литров), закрываемый дверкой со стороны обслуживающего персонала.

Над дверками находится панель со штепсельной розеткой и клавишей включения светильника.

На прилавок, так же, устанавливаются полка, с расположенным под ней светильником освещения рабочей зоны и направляющие для установки подносов со стороны потребителя.

Кабина кассовая К-1

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию кабины кассовые в "правом" и "левом" исполнениях:



К-1 (левая)

К-1 (правая)

Кабина кассовая предназначена для использования в качестве рабочего места кассира (оператора ККМ).

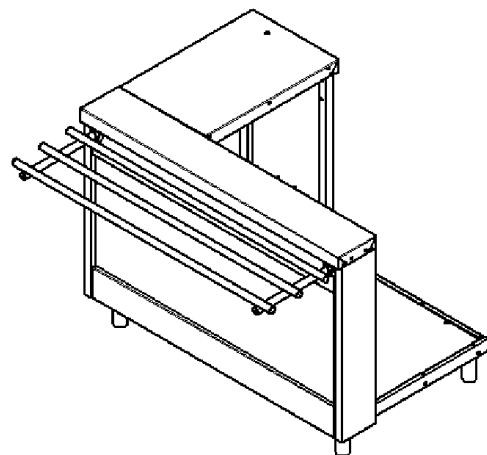
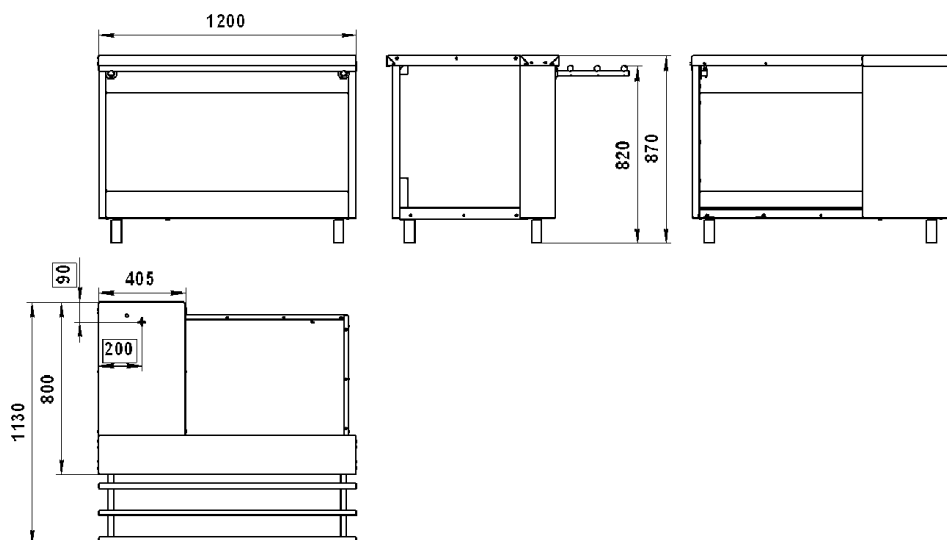
Кабина может использоваться как секция, в составе линий самообслуживания различной комплектации, так и отдельные технологические модули.

Под столом для установки ККМ, расположена штепсельная розетка для подключения ККМ. Э/провод ККМ можно пропустить через отверстие в столе.

Исполнение кассовой кабины ("правое" или "левое") необходимо указать при оформлении заказа.

Но Вы, так же, можете самостоятельно установить стол для установки ККМ как справа (для правой кабины), так и слева (для левой кабины). Порядок Ваших действий при переустановке стола прост и описан в ТС и РЭ.

Кабина кассовая К-1 (левая)



Размеры в рамке - место
подвода электропитания
Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 65кг
Масса брутто - 95кг

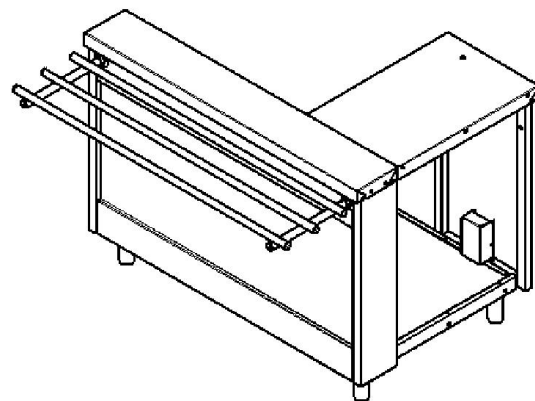
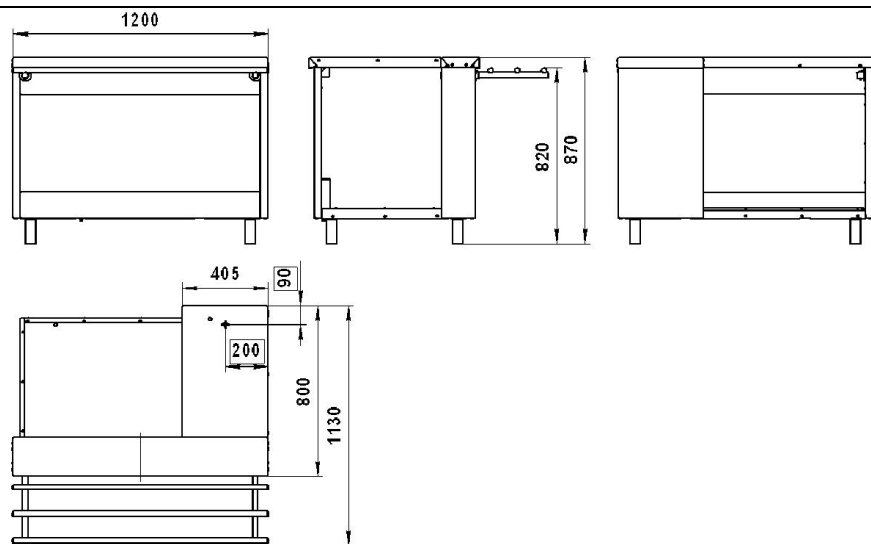
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1380х940х1020мм
Объем в упаковке - 1,33м³

Хранение на складе - не более
чем в 2 яруса

Технические характеристики

| | |
|---|--------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Количество штепсельных розеток, шт. | 1 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования, кВт | 1 |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт. | 1 |

Кабина кассовая К-1 (правая)



Размеры в рамке - место
подвода электропитания
Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 65кг
Масса брутто - 95кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1380х940х1020мм
Объем в упаковке - 1,33м³

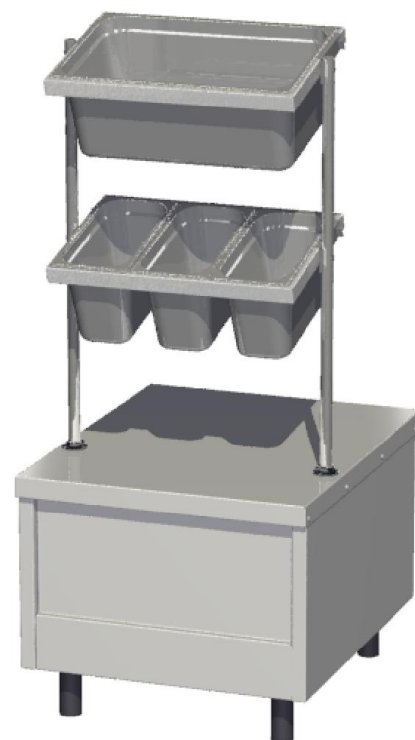
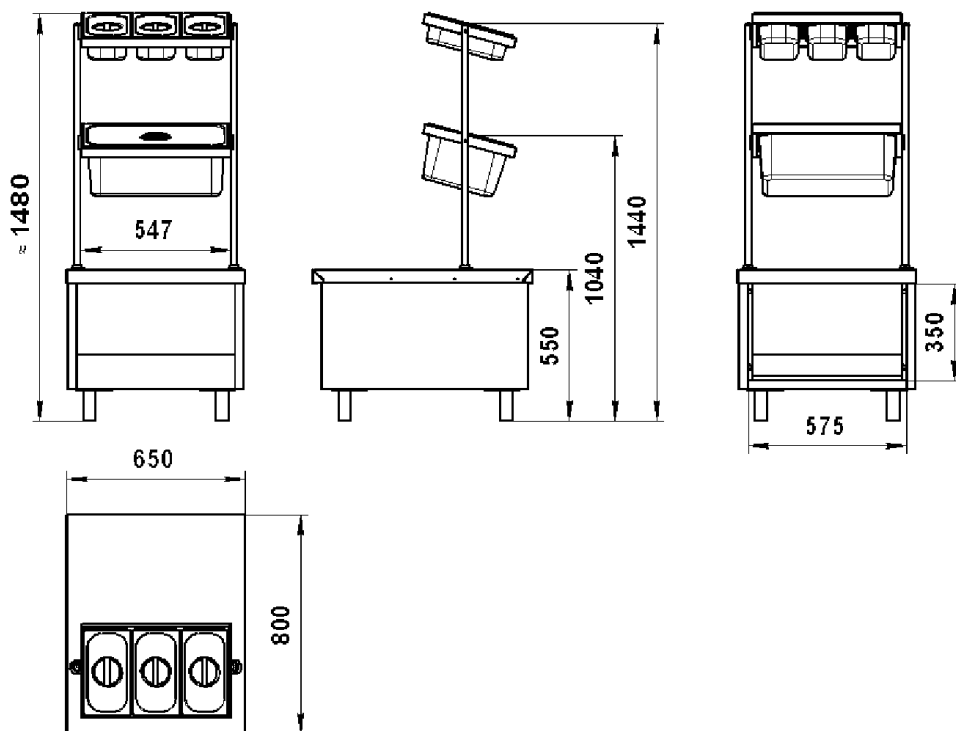
Хранение на складе - не более
чем в 2 яруса

Технические характеристики

| | |
|---|--------|
| Параметры подключения к электросети | 220В ~ |
| Количество штепсельных розеток, шт. | 1 |
| Максимальная мощность подключаемого оборудования, кВт | 1 |
| Комплектация | |
| Направляющие для подносов 1200, шт. | 1 |
| Заглушки для направляющих, шт. | 8 |
| Муфты соединительные для направляющих, шт. | 3 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт. | 1 |

Прилавок для столовых приборов ПС-1

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию прилавок для столовых приборов, подносов и хлеба.



Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 40кг

Масса брутто - 55кг

Стойки упакованы отдельно, в бумагу

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

830х940х640мм

Объём в упаковке - 0,5м³

Хранение на складе - не более чем в 3 яруса

Комплектация

| | |
|--|---|
| Стойки, шт. | 2 |
| Гнёзда для гастроемкостей, шт. | 2 |
| Комплект метизов для крепления гнёзд к стойкам, шт. | 1 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт. | 1 |

Рекомендуемые гастроемкости (в комплект поставки не входят):

GN1/1, глубиной 200мм, с крышкой (для хлеба) - 1 шт.

GN1/3, глубиной 150мм, с крышкой (для столовых приборов) - 3 шт.

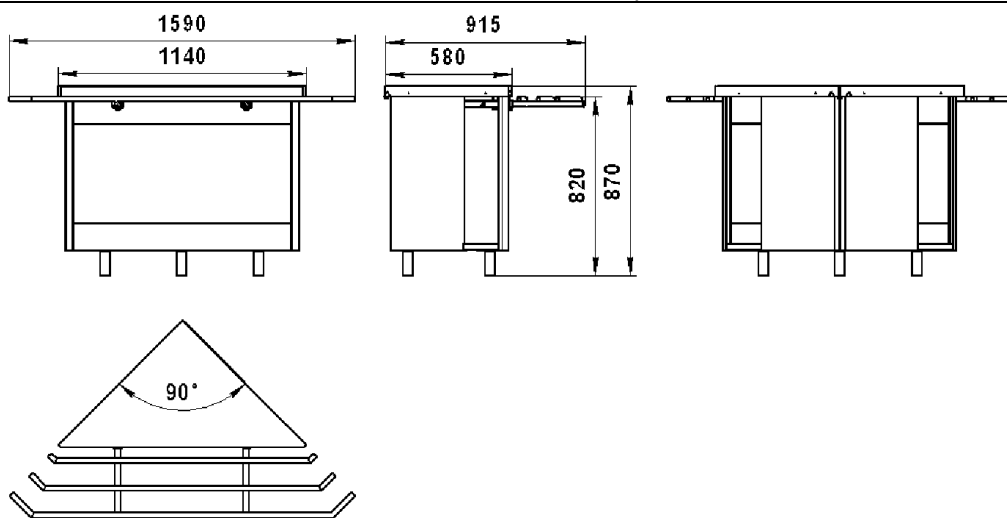
Прилавок предназначен для размещения на нём столовых приборов (ножей, ложек и вилок), подносов, хлеба и порционных хлебобулочных изделий.

Прилавок может использоваться как секция, в составе линий самообслуживания различной комплектации, так и отдельный технологический модуль.

Сверху прилавок накрыт столешницей. На прилавке установлены стойки. К стойкам крепятся гнёзда для установки гастрономических ёмкостей, предназначенных для хранения столовых приборов и хлеба.

Под столешницей расположен технологический отсек (площадь пола - 0,4м², объём - 0,15м³) для хранения запаса подносов и столовых приборов.

Секция поворотная СТ90-1 (внешняя)



Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 45кг

Масса брутто - 75кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1310x750x960мм

Объём в упаковке - 0,95м³

Хранение на складе - не более
чем в 2 яруса

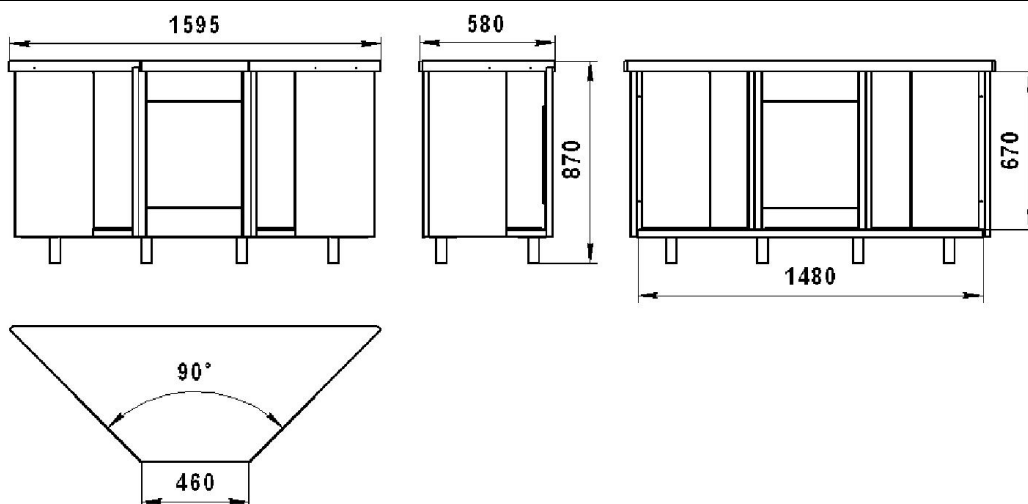
Комплектация

| | |
|--|---|
| Направляющие для подносов, шт. | 1 |
| Планка для соединения с соседними прилавками, шт. | 1 |
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт. | 1 |

Секция поворотная СТ90 -1 предназначена для поворота линии самообслуживания под углом 90° во внешнюю (со стороны потребителя) сторону и установки на ней различных блюд и напитков.

Секция может использоваться в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Секция поворотная СТ90-1В (внутренняя)



Материал - нержавеющая сталь

Масса нетто - 42кг

Масса брутто - 72кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1760x750x960мм

Объём в упаковке - 1,27м³

Хранение на складе - не более
чем в 2 яруса

Комплектация

| | |
|--|---|
| Регулируемые опоры, шт. | 4 |
| Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт. | 1 |

Секция поворотная СТ90 -1В предназначена для поворота линии самообслуживания под углом 90° во внутреннюю (со стороны потребителя) сторону и установки на ней различных блюд и напитков.

Секция может использоваться в составе линий самообслуживания различной комплектации.

Рекомендации по эксплуатации и обслуживанию

При монтаже, техническом обслуживании, эксплуатации и ремонте оборудования, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ТС и РЭ.

Монтаж, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово – технологического и холодильного оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3 и соответствующее удостоверение.

После разгрузки приобретённого оборудования необходимо:

1. Проверить состояние упаковки.
2. Распаковать изделие.
3. Ознакомиться с ТС и РЭ.
4. Проверить комплектность и произвести визуальный осмотр изделия.

Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования ТС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали поставляются упакованными в защитную пленку, которую необходимо снять перед началом использования оборудования.

ВНИМАНИЕ! Не используйте при удалении защитной пленки режущие инструменты во избежание нанесения царапин и порезов на поверхности изделия.

После удаления плёнки рекомендуем протереть поверхности с использованием чистящего средства для нержавеющей стали (например, 3M Stainless & Polish для нерж. стали или аналогичным).

Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть горячей мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Не режьте продукты непосредственно на столешницах, во избежание глубоких царапин. Не двигайте по столешницам царапающие предметы.

Избегайте падения различных предметов на поверхность изделия.

При эксплуатации оборудования, необходимо соблюдать требования ТС и РЭ, а так же правила техники безопасности.

Категорически запрещается:

- подключать оборудование к электросети без заземления и устройства защитного отключения (УЗО)
- оставлять работающее оборудование без присмотра
- эксплуатировать не исправное оборудование
- оставлять включённым не загруженное продуктами оборудование
- охлаждать нагретые части оборудования водой, либо другими жидкостями
- производить ремонт оборудования силами обслуживающего персонала
- производить санитарную обработку на подключённом к электросети кипятильнике
- детям находиться вблизи оборудования

При появлении, каких - либо признаков ненормальной работы оборудования, а также, при обнаружении неисправностей в электрической части или утечки хладагента – следует немедленно отключить оборудование от электросети и вызвать обслуживающего механика.

Следует, периодически проверять исправность электропроводки и заземления, а так же подключать оборудование к электросети только после устранения неисправностей.

Рекомендации по уходу

При уходе за оборудованием, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ТТС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали требуют тщательного и внимательного ухода. Если Вы хотите, чтобы они прослужили Вам дольше, ухаживайте за ними ежедневно.

Уход за оборудованием заключается в ежедневной влажной уборке с использованием, не агрессивных и не содержащих твердых абразивных веществ, моющих средств.

Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи. Если остатки пищи все-таки засохли на поверхности, их необходимо размягчить горячей, мыльной водой и затем удалить мягкой салфеткой. После окончания уборки поверхности следует насухо протереть.

Чистить изделия рекомендуется, избегая круговых движений. Не следует использовать жесткие губки, щетки и другие предметы, способные поцарапать поверхности.

Минеральные вещества, содержащиеся в воде, могут привести к образованию налета. Он легко устраняется специальными средствами.

Для мытья и чистки изделий предпочтительно пользоваться средствами, предназначенными специально для нержавеющей стали (например: "3M Stainless & Polish", "Tophouse", "Domax", "Kochfeld", "CifStainless Steel Spray", "Блеск стали" или аналогичными).

Недопустимо применять чистящие и дезинфицирующие средства, содержащие в составе хлор, твердые абразивные вещества.