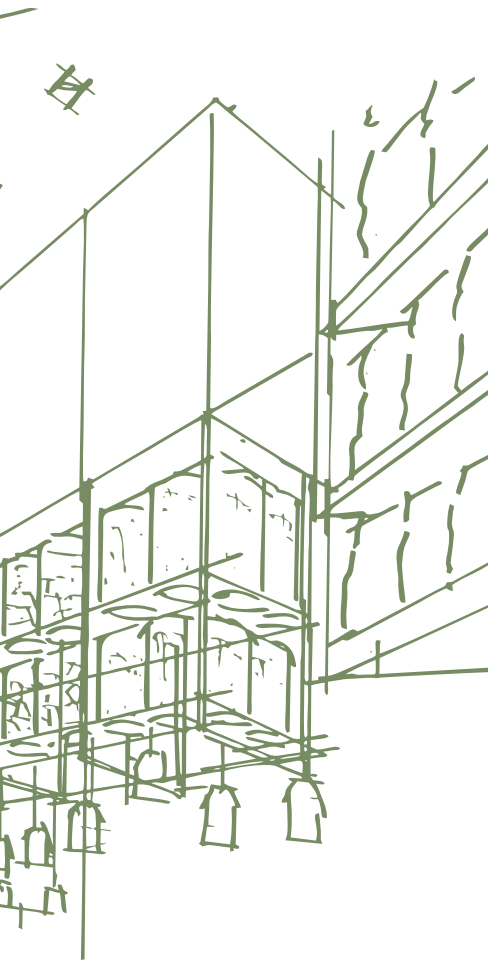


Провіантъ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ С АДАПТИВНЫМ ДИЗАЙНОМ

ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ
ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ,
ГОСТИНИЦ, КАФЕ И БАРОВ

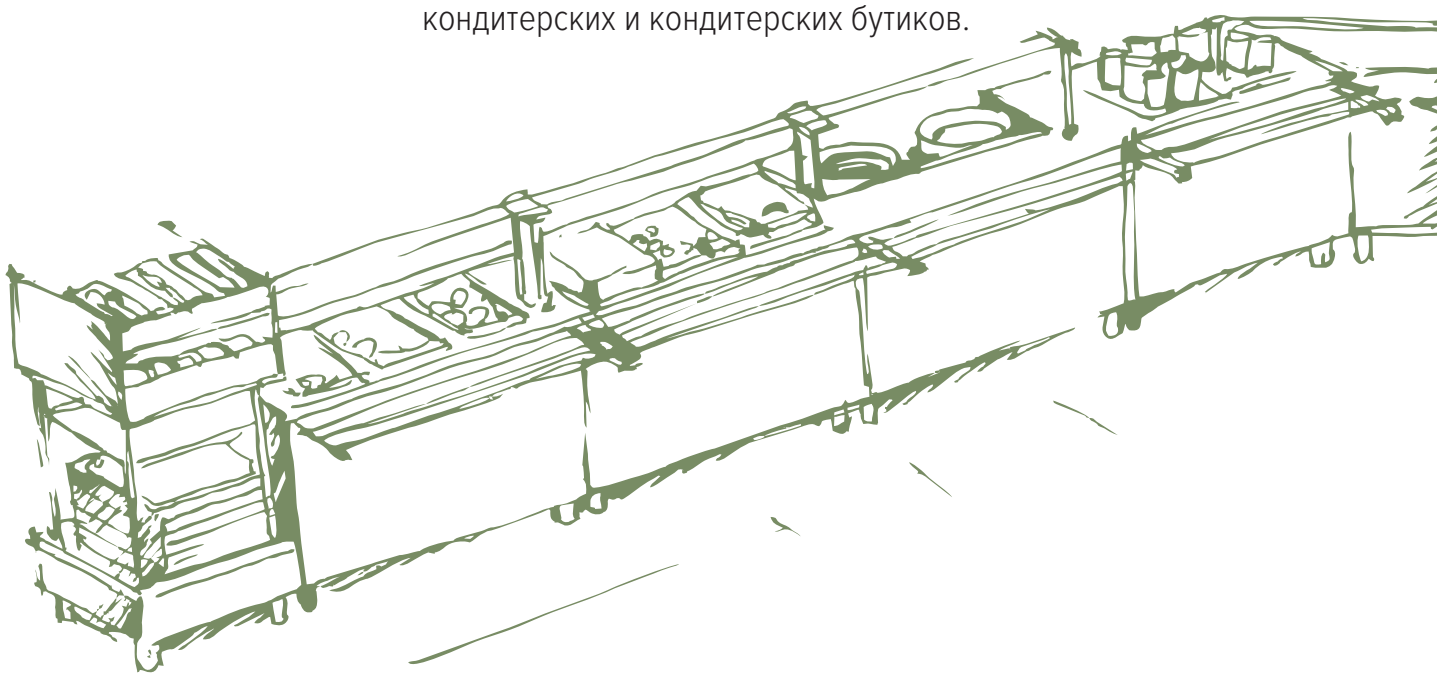
О НАС



Челябинский завод технологического оборудования (ЧЗТО) – это команда профессионалов, обладающих многолетним опытом работы в производстве технологического оборудования для сегмента HoReCa отрасли общественного питания.

В своей профессиональной деятельности мы придерживаемся правила – **«Создать высококачественный продукт, представляющий ценность для нашего потребителя».** Именно, это позволяет нашей компании выстроить доверительные отношения с клиентами.

Мы предлагаем линейку технологического оборудования для демонстрации готовой пищи в обеденных и торговых залах предприятий сегмента HoReCa – линии раздачи, шведские столы, линейка оборудования для кафе-кондитерских и кондитерских бутиков.

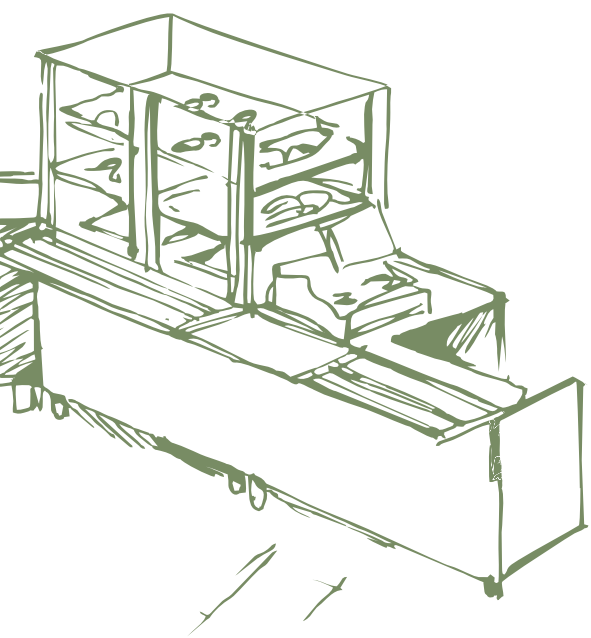


ОБЛАДАЯ НАВЫКАМИ КОНСТРУИРОВАНИЯ И ГИБКОСТЬЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА, МЫ СОЗДАЕМ В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ ПРОДУКТ МАКСИМАЛЬНО АДАПТИРОВАННЫЙ ПОД ДИЗАЙН ЗАВЕДЕНИЯ КЛИЕНТОВ.

Собственный научно-исследовательский отдел конструкторских разработок позволяет в кратчайшие сроки проектировать и проводить испытания новой продукции.

Продукция завода проходит строгий контроль качества и сертифицируется государственными и независимыми организациями.





Производство оснащено новейшим европейским оборудованием, что позволяет нам выпускать продукцию:

- ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА;
- СОВРЕМЕННОГО ДИЗАЙНА;
- НАДЕЖНУЮ В ЭКСПЛУАТАЦИИ;
- КОНКУРЕНТНУЮ ПО ЦЕНЕ.

линии раздачи



Современный дизайн позволяет установить линию раздачи в любой интерьер кафе или столовой, подчеркнув его стиль.

Благодаря модульной системе, линию раздачи возможно расположить таким образом, чтобы обеспечить максимальный доступ посетителям.

Современные инженерно-конструкторские разработки позволили получить уникальную конструкцию модулей линии раздачи: увеличенную площадь выкладки и равномерное распределение холода по полкам витрины, геометрическую жесткость направляющих для подносов, широкий ассортимент конструкций лицевых фасадов.



ЭЛЕМЕНТЫ
линий раздачи





ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

модель	длина х ширина х высота, мм
LD Steel	505x700x (860) 1265

Диспенсер для столовых приборов предназначен для хранения столовых приборов и подносов.
В базовую комплектацию входят функциональные емкости для столовых приборов.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

модель	длина х ширина х высота, мм
LVC Steel 805	805x700x860 (1740)
LVC Steel 1105	1105x700x860 (1740)
LVC Steel 1505	1505x700x860 (1740)

Витрина холодильная предназначена для демонстрации и хранения холодных закусок, компотов и кондитерских изделий.
Температурный режим +1 до +10 ^{0}C.
Динамическое охлаждение обеспечивает стабильную температуру во всех точках рабочего объема витрины в течение всего цикла работы компрессора, включая процесс оттайки.
Встроенное холодообеспечение.
Пятиярусное расположение продуктов.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.



МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД (с электросупницами)

модель	длина х ширина х высота, мм
LM1 Steel 805S	805x700x860 (1270)
LM1 Steel 1105S	1105x700x860 (1270)
LM1 Steel 1505S	1505x700x860 (1270)

Предназначен для поддержания в горячем состоянии первых блюд.
Полезный объем супницы – 10 л.
Терморегулятор от 0 до 95 ^{0}C.
В базовую комплектацию входит светодиодная подсветка рабочей зоны и нижней части лицевого фасада.



МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

модель	длина х ширина х высота, мм
LM2 Steel 805	805x700x860 (1270)
LM2 Steel 1105	1105x700x860 (1270)
LM2 Steel 1505	1505x700x860 (1270)

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания температуры горячих готовых блюд и кратковременного хранения в гастрономических емкостях.
Тип нагрева – пар.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.
Поставляется БЕЗ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ.

ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ



ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

модель	длина х ширина х высота, мм
LPC Steel 805	805x700x860 (1270)
LPC Steel 1105	1105x700x860 (1270)
LPC Steel 1505	1505x700x860 (1270)

Прилавок холодильный предназначен для поддержания в охлажденном состоянии холодных закусок, третьих блюд и напитков.
Прилавки холодильные изготавливаются двух видов: с углублением 20 мм и 100 мм.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.
Поставляется БЕЗ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ.



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

модель	длина х ширина х высота, мм
LN Steel 805 без полки/с полкой	805x700x860
LN Steel 1105 без полки/с полкой	1105x700x860
LN Steel 1505 без полки/с полкой	1505x700x860

Прилавок нейтральный предназначен для демонстрации и раздачи различных блюд и напитков.
Производится в 2-х исполнениях: с полкой и без полки.
Конструкцией прилавка предусмотрена ниша со стороны продавца для хранения кухонной посуды.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.
Дополнительно может комплектоваться направляющей для подносов.



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ УГЛОВОЙ (внутренний)

модель	длина х ширина х высота, мм
LU20 Steel 45	740x780x860
LU20 Steel 90	1430x700x860

Прилавок нейтральный угловой (внутренний) является вспомогательным элементом. Исполнение прилавка может быть 45^0 и 90^0.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ УГЛОВОЙ (внешний)

модель	длина х ширина х высота, мм
LU10 Steel 45	700x563x860
LU10 Steel 90	700x990x860

Прилавок нейтральный угловой (внешний) является вспомогательным элементом.
Исполнение прилавка может быть 45^0 и 90^0.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.
Дополнительно может комплектоваться направляющей для подносов.



ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

модель	длина х ширина х высота, мм
LTR Steel	1105x700x860 (1270)
LTL Steel	1105x700x860 (1270)

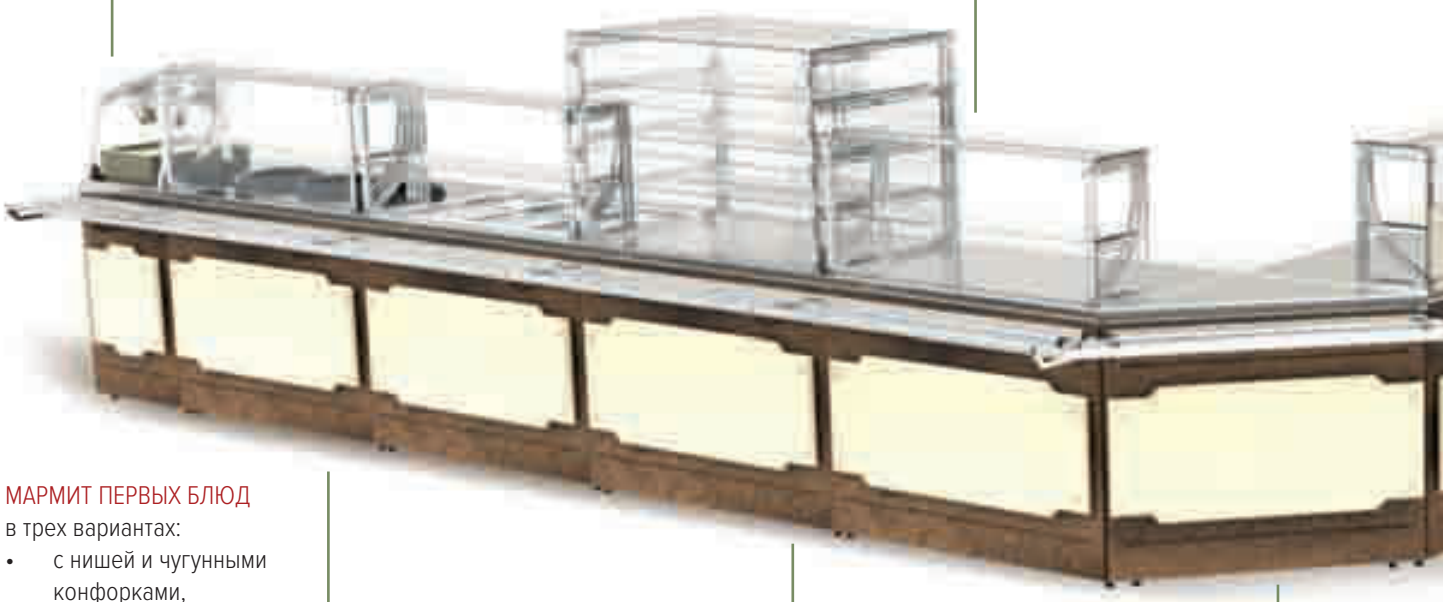
Прилавок кассовый является рабочим местом продавца-кассира, рабочая зона позволяет устанавливать кассовый аппарат.
Прилавок кассовый имеет как левое, так и правое исполнение.
На столешнице прилавка имеются две заглушки под кабель-канал, в нише прилавки вмонтированы две розетки для подключения кассовых приборов.
Имеется светодиодная подсветка нижней части лицевого фасада.

СОЗДАЙТЕ
свою линию раздачи



ДИСПЕНСЕР СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
имеет эргономичное расположение емкостей для столовых приборов, встроенную салфетницу, место под установку направляющей для подносов

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ
в двух исполнениях:
- с нишей под гастроемкости,
- без ниши – под выкладку посуды.



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД
в трех вариантах:
- с нишей и чугунными конфорками,
- с нишей и розетками под установку своих супниц,
- мармит со встроенными супницами объемом 10 л.

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ имеет систему распределения холода для улучшения качества охлаждения. Дверки навешаны на современные дверные петли с доводчиком.

УГЛОВЫЕ МОДУЛИ
для внешних и внутренних углов 90°

ПРАКТИЧЕСКИ ВО ВСЕХ МОДУЛЯХ ИМЕЕТСЯ МЕСТО ПОД ИНВЕНТАРЬ. ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПОЛОЧКУ И ДВЕРКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.

ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЯ НЕСТАНДАРТНЫХ МОДУЛЕЙ ПО СОГЛАСОВАНИЮ ТЕХНИЧЕСКОЙ ВОЗМОЖНОСТИ.

ЛИНИЯ СОБИРАЕТСЯ ИЗ МОДУЛЕЙ В ЛЮБОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ.

Фасады состоят из 2-х частей, каждая в 3-х видах дизайна. Всего 9 комбинаций дизайна фасадов, более 420 видов пленок. Полки стойки в двух вариантах исполнения из нержавеющей стали и крашенные в цвет черный муар. Конструктивные особенности наших линий позволяют создать уникальное решение под ваш интерьер.

Полки ограждения на всех модулях могут быть до оснащены дополнительной полочкой для увеличения площади выкладки.

Все полочки могут быть выполнены как с узким стеклом, так и с широким.
Все полки оснащены плафоном с подсветкой, в холодильной витрине подсветка имеется на каждой полке выкладки.



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД осуществляет нагрев гастроемкостей посредством паровой подушки, контроль температуры осуществляется при помощи термостатов европейского производства. Нагрев при помощи плоских нагревателей улучшает теплопередачу, увеличивает срок эксплуатации оборудования.

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК имеет розетки под подключение настольного оборудования, розетки расположены в удобном для подключения месте.

КАССОВЫЙ ПРИЛАВОК в двух исполнениях – левом и правом. Такое исполнение увеличивает место под размещение контрольно-кассовой аппаратуры, имеется место под денежный ящик.

ЛИНИЯ СПРОЕКТИРОВАНА С ПРИМЕНЕНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СНИЗИТЬ ЗАТРАТЫ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И ТЕПЛОВЫЕ МОДУЛИ ПРОХОДЯТ ЗАВОДСКИЕ ИСПЫТАНИЯ НА ПРОВЕРКУ ЭФФЕКТИВНОСТИ.

ПОСТОЯННО РАСШИРЯЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА ПОТРЕБНОСТЕЙ РЫНКА И ЗАПРОСОВ ПОКУПАТЕЛЕЙ.

ДИЗАЙН ФАСАДОВ
под Ваш интерьер









2 ВАРИАНТА ИСПОЛНЕНИЕ ПОЛОК:
из нержавеющей стали
и крашенные в цвет черный муар.



НАПРАВЛЯЮЩИЕ
из профильной нержавеющей трубы.

3 ВИДА ДИЗАЙНА
передних щитов фасадной части.





Линии раздачи Провіантъ прекрасно гармонируют с любой мебелью в интерьере заведения общественного питания, позволяют найти персональные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.

БОЛЕЕ 420 ВИДОВ ПЛЕНКИ
фасадов.





Лицевые и боковые ФАСАДЫ 3-Х ВИДОВ.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ ОПОРЫ
на полимерном подпятнике.

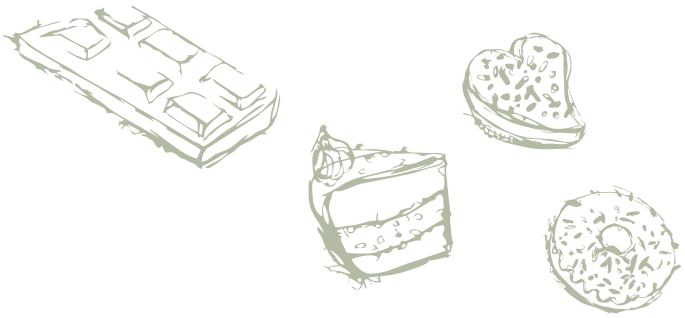
КОНДИТЕРСКАЯ
линия Vanilla



Одно из главных преимуществ кондитерской линии Провіантъ – модульная система, позволяющая клиентам оснащать свои заведения общественного питания поэтапно. Все модули можно стыковать между собой в любой комбинации.


Coffee MENU
НАЧИНАЙ
день
завтрака
ALL YOU NEED
IS
LOVE
a good
CUP OF
COFFEE

ЭЛЕМЕНТЫ
кондитерской линии





ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ VANILLA COLD

модель	длина х ширина х высота, мм
Vanilla Cold 650	650x700x1400
Vanilla Cold 950	950x700x1400
Vanilla Cold 1250	1250x700x1400

Витрина холодильная предназначена для демонстрации и хранения кондитерских изделий.
Температурный режим +2 до +10 °С.
Динамическое охлаждение обеспечивает стабильную температуру во всех точках рабочего объема витрины в течение всего цикла работы компрессора, включая процесс оттайки. Встроенное холодообеспечение. Хладагент R-404a.
Четыреярусное расположение продуктов.
Имеется светодиодная подсветка полок витрины и ниши лицевого фасада.
Доступ к продуктам питания со стороны обслуживающего персонала при помощи распашных дверок, со стороны потребителя фронтальное стекло опускается под углом 20^0 для санитарной обработки.
Боковины витрины выполнены из закаленного стекла с использованием методики шелкографии.



ВИТРИНА КОНФЕТНАЯ VANILLA SWEET

модель	длина х ширина х высота, мм
Vanilla Sweet 650	650x700x1040
Vanilla Sweet 950	950x700x1040
Vanilla Sweet 1250	1250x700x1040

Витрина конфетная предназначена для демонстрации и хранения кондитерских изделий (тортов, конфет ручной работы, пирожных и т.д). Температурный режим +12 до +16°С. Статическое охлаждение нержавеющей рабочей столешницы.
Встроенное холодообеспечение.
Хладагент R-404a. Полезный объем 0,17м^3.
Имеется светодиодная подсветка рабочей столешницы и ниши лицевого фасада.
Доступ к кондитерским изделиям со стороны обслуживающего персонала происходит при помощи выдвижной рабочей столешницы.
Боковины витрины выполнены из закаленного стекла с использованием методики шелкографии.

Кондитерская линия Провіантъ Vanilla представлена уникальными по дизайну и техническим характеристикам модулями европейского качества. Возможность выбора лицевых фасадов из 420 цветовых решений.

ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ



КАССОВЫЙ ПРИЛАВОК VANILLA CASH

модель	длина х ширина х высота, мм
Vanilla Cash 650	650*700*1040
Vanilla Cash 950	950*700*1040
Vanilla Cash 1250	1250*700*1040

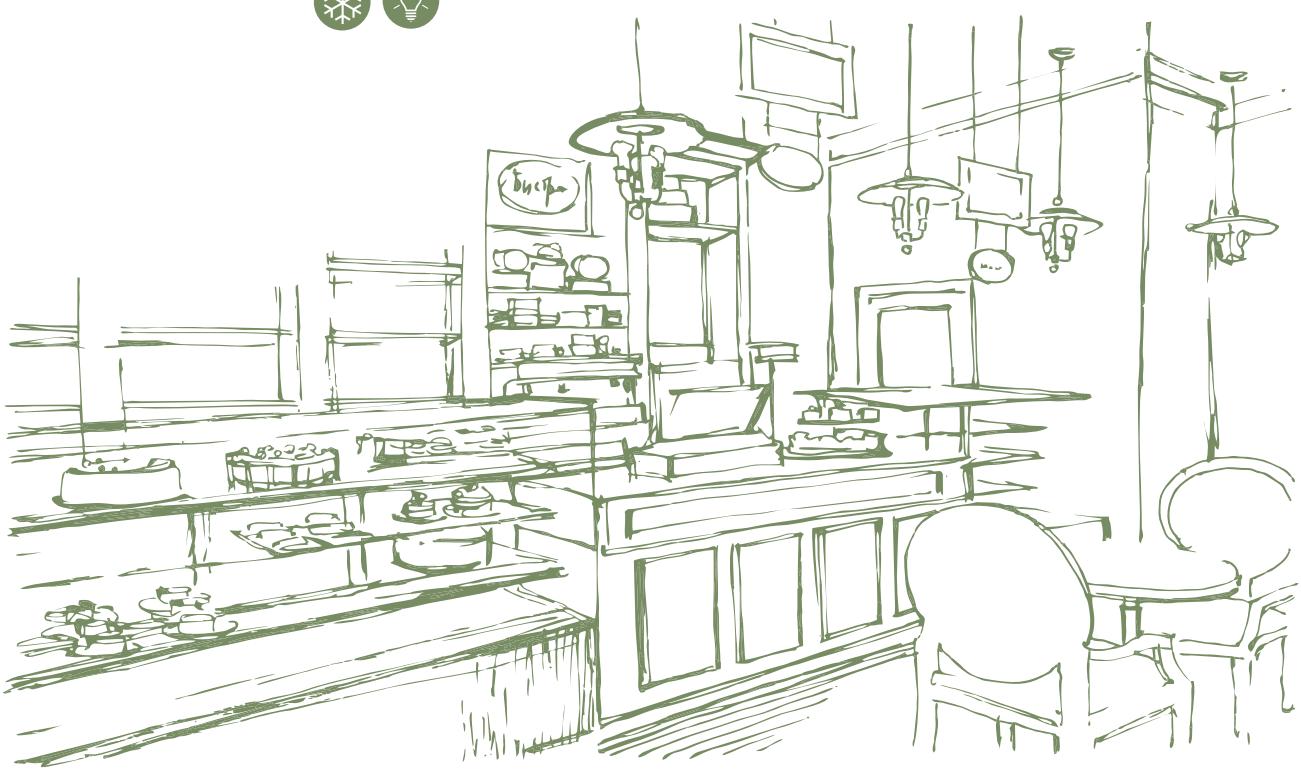
Кассовый прилавок предназначен для установки кассового аппарата, является рабочим местом продавца-кассира. На столешнице кассового прилавка имеется стеклянная кубическая площадь для демонстрации сопутствующих товаров, доступ осуществляется через откидную заднюю стенку, на стенке которой, со стороны покупателя закреплено зеркало.



НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПРИЛАВОК VANILLA NEUTRAL

модель	длина х ширина х высота, мм
Vanilla Neutral 500	500*700*740
Vanilla Neutral 650	650*700*740
Vanilla Neutral 950	950*700*740
Vanilla Neutral 1250	1250*700*740

Нейтральный прилавок предусмотрен в качестве вспомогательного элемента. Со стороны продавца предусмотрена ниша для хранения кухонной утвари





ООО «ЧЗТО»
454085, г. Челябинск, ул. Марченко, д. 22, литера Б1
Телефон : 8 (351) 220-55-50
E-mail: info@chzto.com