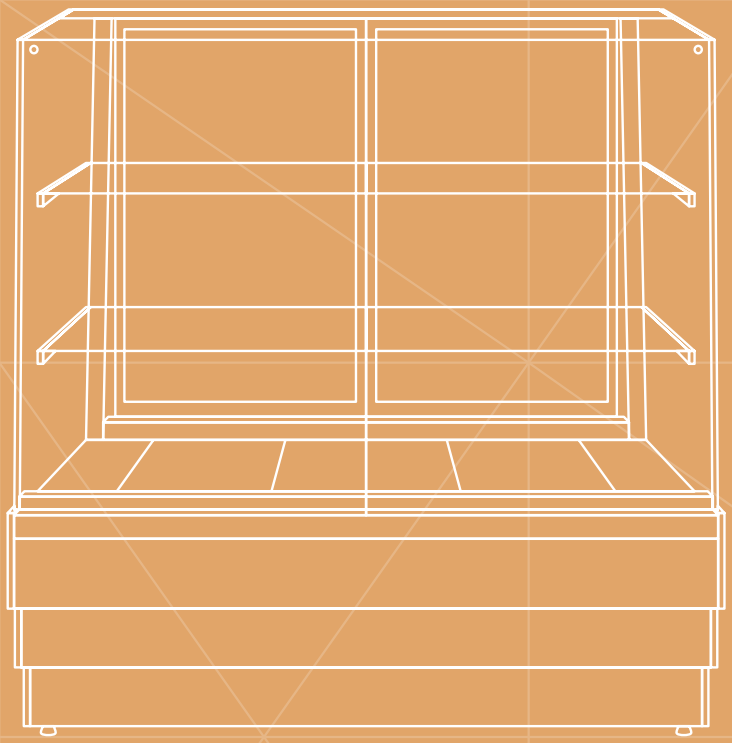
Refrigerio



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

СЕМЕЙСТВО
REFETTORIO





ЛИНИИ РАЗДАЧИ



ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ



DROP-IN ОБОРУДОВАНИЕ

Дорогой друг, вы держите в руках один из четырех каталогов продукции ***Refettorio***. Если вас заинтересует другой — свяжитесь с нами мы доставим его вам в кратчайшее время.

ВАЖНО!

Изображение товара в буклете и на сайте может отличаться от оригинала. Производитель оставляет за собой право вносить конструктивные, дизайнерские и иные изменения без предварительного уведомления. Будьте внимательны и уточняйте интересующую вас информацию у представителей компании.



СЭКОНОМЬ 60%
ПРИ ПОКУПКЕ КОНДИТЕРСКИХ ВИТРИН

Refettorio – это профессиональные кондитерские витрины, созданные в соответствии с самыми высокими стандартами качества, но при этом имеющие цену на 60% ниже европейских аналогов.

Оборудование **Refettorio** ни в чем не уступает европейским аналогам как по внешнему виду, так и по качеству, надежности, удобству эксплуатации и энергоэффективности.

"Мы изучили особенности оборудования более чем у десяти европейских производителей и взяли от каждого самые удобные, надежные и эффективные решения.

Обладая 65-летним опытом обслуживания профессионального кухонного оборудования, мы соотнесли полученные решения с реалиями эксплуатации и обслуживания в российских условиях и внесли ряд конструктивных усовершенствований. В итоге, мы получили продукцию с учетом интересов и тех, кто ее эксплуатирует, и тех, кто обслуживает."

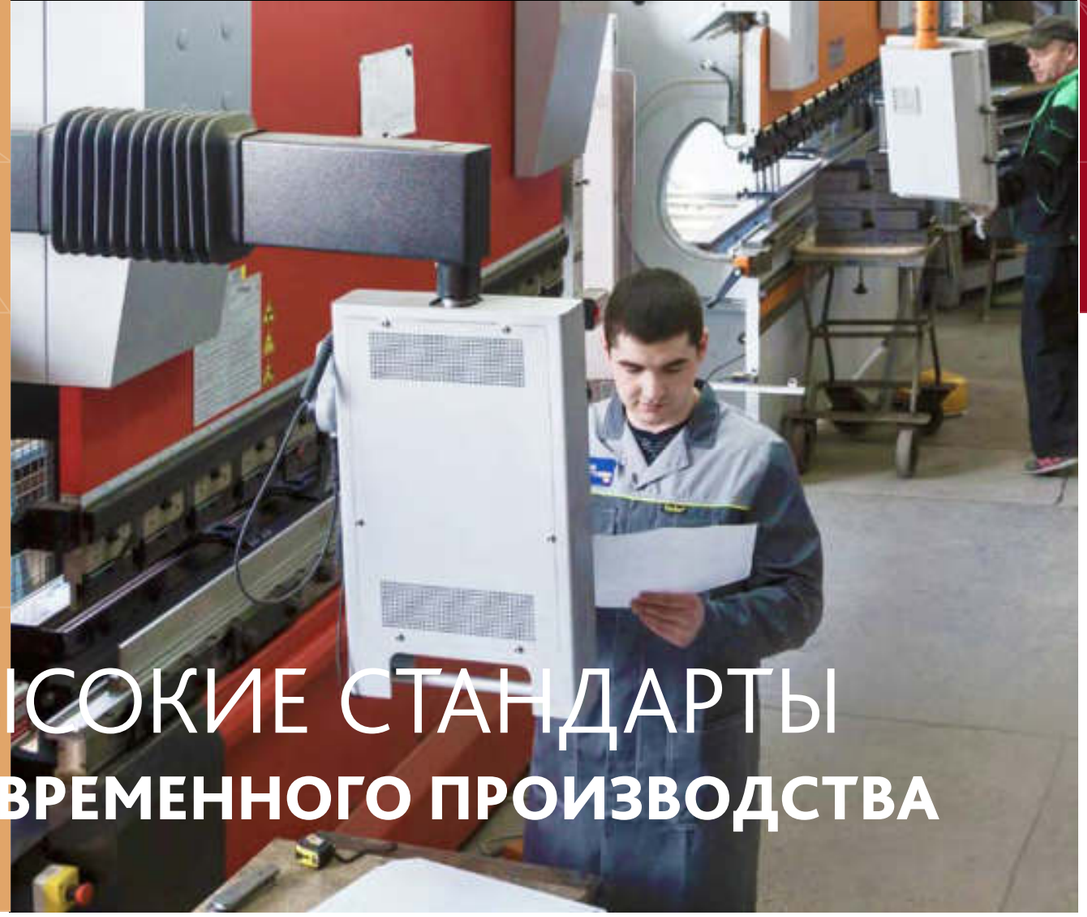


АЛЕКСЕЙ ВАСИН
директор по развитию завода технологического оборудования «Челябторгтехника»

ОСОБЕННОСТЬЮ КОНДИТЕРСКИХ ВИТРИН REFETTORIO ЯВЛЯЕТСЯ ВОЗМОЖНОСТЬ СОДАНИЯ КРАСИВЫХ, ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И ЛЕГКИХ В ОБСЛУЖИВАНИИ ВИТРИН С УЧЕТОМ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ЗАВЕДЕНИЯ. REFETTORIO ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ КОФЕЙНИ, КАФЕ, КОНДИТЕРСКОЙ, БУЛОЧНОЙ, ШОКОЛАДНОЙ МАСТЕРСКОЙ, ПИЦЕРИИ И ПАСТЕЦЕРИИ.

- УСОВЕРШЕНСТВОВАНО С УЧЕТОМ РОССИЙСКИХ РЕАЛИЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ И 65 –ЛЕТНЕГО ОПЫТА ОБСЛУЖИВАНИЯ
- ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ
- ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ
- ПРОВЕРЕНО ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА
- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЛИНИЙ РАЗДАЧИ ПО ЦЕНЕ НА 60% НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ АНАЛОГОВ





ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ
СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ОБОРУДОВАНИЕ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА»

Завод расположен в Челябинске и имеет представительства в 50 городах России, поэтому у вас не будет проблем с приобретением и обслуживанием линии раздачи в вашем городе.

Предприятие оснащено современным высокотехнологичным, гибко настраиваемым оборудованием и ориентировано на мелкосерийное и среднесерийное производство. Такое оборудование позволяет обеспечивать стабильно высокое качество серийной продукции и выпускать изделия по индивидуальному заказу.

Высокие стандарты нашего производства были подтверждены международным сертификатом системы менеджмента качества ISO9001-2015.

ГИБКОЕ ПРОИЗВОДСТВО И СОБСТВЕННОЕ КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО ПОЗВОЛЯЮТ НЕ ТОЛЬКО ПРОЕКТИРОВАТЬ НОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ, НО И СОВЕРШЕНСТВОВАТЬ ВЫПУСКАЕМУЮ ПРОДУКЦИЮ, А ТАКЖЕ ПРОЕКТИРОВАТЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НА ЗАКАЗ.

- **CAD-ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ В ОБОРУДОВАНИЕ**
- **ВЫСОКОТОЧНАЯ ЛАЗЕРНАЯ РЕЗКА С ПОГРЕШНОСТЬЮ 0,1 ММ НА СТАНКАХ С ЧПУ**
- **ВЫСОКОТОЧНЫЙ КООРДИНАТНЫЙ РАСКРОЙ С ПОГРЕШНОСТЬЮ 0,1 ММ НА СТАНКАХ С ЧПУ**
- **АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ**
- **РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Для обеспечения высокого качества поставляемой продукции мы используем передовые методики контроля на всех этапах производственного цикла: от проверки сырья до тщательного контроля готовой продукции по всем значимым параметрам изделия.

- **КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ**
- **КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ**
- **КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ**
- **ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ**
- **ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ**

Кроме компонентов собственного производства в оборудовании используются

24 КОМПЛЕКТУЮЩИХ ОТ 13 ПОСТАВЩИКОВ ИЗ 3 СТРАН.

Каждый поставщик прошел процедуру многоэтапного отбора, чтобы предоставить вам высокое качество по низкой цене.



ДИЗАЙН ФАСАДОВ
ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР



Дизайн заведений общепита с оборудованием для раздачи всегда вызывал много проблем. Поскольку импортное оборудование стоит слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартного оборудования российского производства. Но оно для этого не предназначено и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Оборудование **Refettorio** решает эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать его использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА
Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»

380
ВИДОВ ФАСАДОВ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ СТИЛЬ, МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ: МАССИВ ДЕРЕВА, МДФ, ЛДСП, ПЛАСТИК.

Оборудование **Refettorio** сочетает в себе возможность изменения дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением при разработке дизайна заведения. **Refettorio** прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ ОБОРУДОВАНИЯ REFETTORIO ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ ДИЗАЙН



ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ
И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ REFETTORIO СПРОЕКТИРОВАНЫ ТАК, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.

Добавьте к этому мягкую подсветку блюд и систему вентиляции COLD RAIN, сохраняющую свежесть максимально долго, и вы поймете, что мы сделали все, чтобы ваши гости ощутили вкус при первом взгляде на блюда.

На оборудовании **Refettorio** исключительный внешний вид еды гарантирован. Как будто вы только что ее приготовили!

ЗАКАЛЕННОЕ ПРОСВЕТЛЕННОЕ СТЕКЛО
с полированной кромкой

МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА БЛЮД
индивидуальная для каждой полки для придания продуктам еще более аппетитного вида



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ОПОРЫ
на полимерном подпятнике для устранения неровностей пола

УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ
позволяет комфортно осуществлять контроль параметров

COLD RAIN
Запатентованная система циркуляции холодного воздуха



Конструкция охраняется патентом

РЕГУЛИРОВКА УРОВНЯ ПОЛОК ПО ВЫСОТЕ
даст возможность настроить нужную вам высоту или совсем убрать ненужную полку.

ЛЕГКИЙ ДОСТУП К КОНДЕНСАТОРУ И ИСПРИТЕЛЮ
Позволяет тратить меньше времени на обслуживание и облегчает сервис оборудования



СТЫКОВКА ВИТРИН БЕЗ ЗАЗОРОВ

за счет отсутствия боковых выступающих крепежных элементов и перегородок



КРАСИВО.
УДОБНО.
ФУНКЦИОНАЛЬНО

Кондитерские витрины Refettorio — это не только адаптивный дизайн и качественное исполнение.

Их высокий класс — это результат гармоничного соединения дизайнерских решений, функционала, продуманного конструктива, инженерных новшеств и заботы об удобном сервисе.



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДСВЕТКА КАЖДОЙ ПОЛКИ И ОТСУТСТВИЕ ПЕРЕГОРОДОК ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ДЕМОНСТРАЦИИ

Мы понимаем насколько важен вид товара на кондитерской витрине, поэтому отказались от общей подсветки в пользу индивидуальной для каждой полки. Только так можно обеспечить лучшую демонстрацию.

COLD RAIN — ЗАПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ХОЛОДНОГО ВОЗДУХА

Система равномерного распределения потока холодного воздуха между полками с малыми скоростями обеспечивает точность заданной температуры и минимальное заветривание продуктов.

ПЕРЕДНЕЕ СТЕКЛО С МЕХАНИЗМОМ ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ

Эта возможность позволяет легко ухаживать за внутренними поверхности стекол, производить санитарную обработку внутреннего объема, быстро поправлять выкладку.

РАСШИРЕННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ФУНКЦИИ ДЛЯ ДИАГНОСТИКИ ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА

Удобный и своевременный сервис — важная составляющая бесперебойной работы оборудования. Теперь самую важную и необходимую информацию о состоянии агрегата можно получить без поездки в сервис-центр.

СОЗДАЙТЕ
СВОЮ ИНДИВИДУАЛЬНУЮ КОНДИТЕРСКУЮ ЛИНИЮ

Комплект элементов кондитерских витрин **Refettorio** включает 7 базовых позиций, которые идеально стыкуются между собой. А отсутствие боковых перегородок превращает линию в единую конструкцию.

Используя базовые элементы как детали конструктора, вы можете построить кондитерскую линию любой конфигурации и размера для закрытого пространства кафе-кондитерской или фудкорта.

Если вы все же не нашли подходящего элемента или у вас есть оригинальные идеи, требующее индивидуального подхода – обратитесь к нам и мы изготовим оборудование под ваши потребности.



ВИТРИНА ХЛЕБНАЯ
С открытым или закрытым объемом полок. Обеспечивает удобную выкладку и отличную обзорость всех полок.

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ
Имеет встроенный холодильный агрегат и запатентованную систему распределения холодного воздуха, позволяющую бочно контролировать температурный режим и минимизировать заветривание.

ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ
Подходит для выкладки блюд, которые не требуют подогрева или охлаждения. Закрытый объем витрины защищает продукты от заветривания.

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ
Витрина с подогреваемой столешницей и закрытым внутренним объемом предназначена для эффектной демонстрации и подогрева кондитерских изделий при температуре +30... +60 °С.

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ
Не имеет электрооборудования и используется для организации рабочего пространства или выкладки

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ
Предназначен для установки кассового оборудования для рассчета с посетителями. Имеет столешницу из нержавеющей стали и декоративную закрытую витрину.

ПРИЛАВОК КОНФЕТНЫЙ
Относится к среднетемпературному классу оборудования и предназначен для выкладки конфет и десертов при температуре +2 ... +8 °С. Благодаря конструкции и внешнему виду имеет неофициальное название «ювелирный»



ВСЕГДА ОТКРЫТЫ **ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА**



Инженер по качеству
Анна Васильева

ДОВЕРИЕ КЛИЕНТОВ — САМОЕ ДОРОГОЕ, ЧТО У НАС ЕСТЬ. ИМЕННО ПОЭТОМУ, НАШИ УСИЛИЯ НАПРАВЛЕНЫ НА ТО, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ ВАШ ЗАКАЗ В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ С МАКСИМАЛЬНЫМ КАЧЕСТВОМ.

Лучшие специалисты помогут справиться с задачами любой сложности. Мы обеспечиваем индивидуальный подход к каждому клиенту, и вы можете быть уверены, что результат нашего сотрудничества оправдает Ваши ожидания.

За 65 лет работы мы реализовали сотни проектов, связанных с оснащением предприятий общественного питания, и готовы делиться нашим опытом с Вами.

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, И МЫ ПОДЕЛИМСЯ СВОИМ ОПЫТОМ

- Консультации технических специалистов разных профилей
- Консультации технолога общественного питания.
- Помощь в подборе оборудования исходя из ваших параметров
- Консультации по проектированию предприятий общественного питания

Это совершенно бесплатно

ЭЛЕМЕНТЫ

ВИТРИНА ХЛЕБНАЯ 19
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 20
ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ 21
ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ 22
ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ 23
ПРИЛАВОК КОНФЕТНЫЙ 24
ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ 25

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

R K C 2 2 A

Индекс функционального элемента кондитерской линииRefettorio

RKB2 - витрина хлебная
RKC2 - витрина холодильная
RKH2 - витрина тепловая
RKN1 - прилавок нейтральный
RKN2 - витрина холодильная
RKS1 - прилавок конфетный
RKT1 - прилавок кассовый

Индекс длинны элемента

1 - 950 мм
2 - 1250 мм

Индексы модификации (могут комбинироваться)

A - стандартное исполнение
Z - закрытое пространство витрины
O - открытое пространство витрины

ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ВИТРИНА ХЛЕБНАЯ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с закрытым объемом (индекс Z)
— с открытым объемом (индекс O)



Параметры	RKB21AZ, RKB21AO	RKB22AZ, RKB22AO
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,04	0,06
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Демонстрационная площадь полок, м²	0,38	0,5
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700	700
- Высота (с полкой), мм	1320	1320
Масса, кг, не более		
- закрытая (Z)	95±5	170±5
- открытая (O)	45±5	98±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ





Параметры	RKC21A	RKC22A
Потребляемая мощность, кВт:		
- подсветки	0,04	0,06
- вентиляторов	0,06	0,08
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,4
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,50	0,54
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Компрессор	AE 4460	
Хладагент	R 404/507	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	2÷8 С°	
Демонстрационная площадь, м²:		
- столешницы	0,38	0,5
- стеклянной полки	0,41	0,54
Внутренний объём витрины, м³	0,56	0,74
Холодообеспечение	встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)	в корпусе	
Тип оттаивания	автоматический (естественными теплопритоками)	
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	160±5	200±5

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ





Параметры	RKH21A	RKH22A
Потребляемая мощность, кВт:		
- подсветки	0,037	0,050
- ПЛЭНа	0,172	0,214
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,21	0,27
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Температура нагреваемой части столешницы, °С	30÷60 С°	
Демонстрационная площадь, м²:		
- столешницы	0,554	0,729
- полки	0,41	0,54
Внутренний объём витрины, м³	0,471	0,619
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	142±5	183±5

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ



Параметры	RKN11A	RKN12A
Площадь столешницы, м2	0,41	0,54
Площадь ящика, м2	0,30	0,39
Внутренний объём ящика, м^3	0,044	0,058
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	753	753
Масса, кг, не более	93±5	115±5

ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ



Параметры	RKN21A	RKN22A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,04	0,06
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Демонстрационная площадь полок, м^2	0,38	0,5
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700	700
- Высота (с полкой), мм	1320	1320
Масса, кг, не более	130±5	150±5

ПРИЛАВОК КОНФЕТНЫЙ



Параметры	RKS11A	RKS12A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,2	0,25
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT
Хладагент	R 134/ R 134a	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	2÷8 С°	
Демонстрационная площадь столешницы, м2:	0,56	0,750
Внутренний объём прилавка, м³	0,11	0,15
Площадь ящика, м2	0,30	0,39
Внутренний объём ящика, м3	0,044	0,058
Холодообеспечение	встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)	в корпусе	
Тип оттаивания	автоматический	
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1020	1020
Масса, кг, не более	125±5	140±5

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ



Параметры	RKT11A	RKT12A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,015	0,017
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Площадь витрины для декора, м2	0,56	0,750
Внутренний объём витрины для декора, м3	0,11	0,15
Площадь столешницы, м2	0,41	
Площадь ниши прилавка, м2	0,37	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	0,084	
Площадь ящика, м2	0,30	0,39
Внутренний объём ящика, м3	0,044	0,058
Холодообеспечение	встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)	в корпусе	
Тип оттаивания	автоматический	
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1020	1020
Масса, кг, не более	93±5	115±5

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Refettorio

Завод технологического оборудования
«Челябторгтехника»

www.refettorio.ru