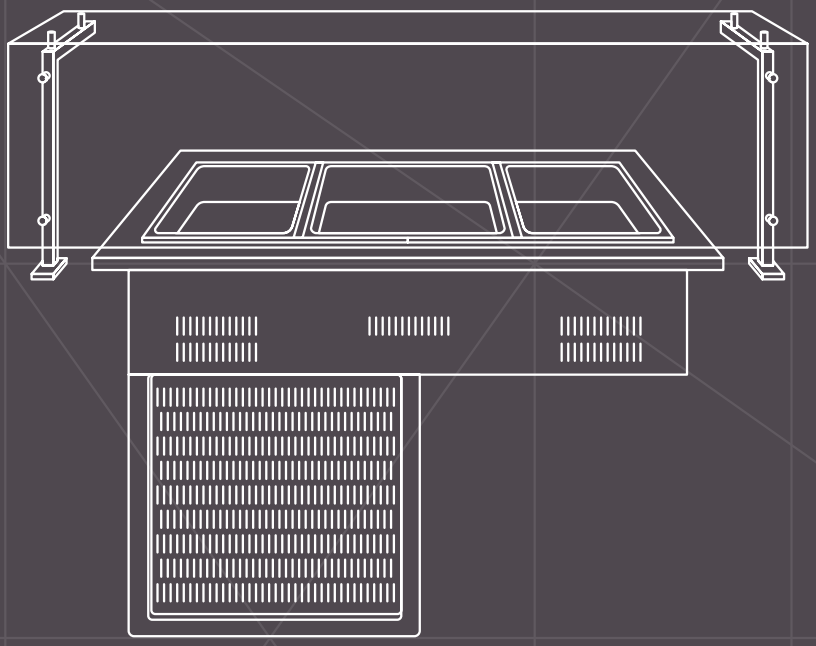
Repetitorio



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ DROP-IN ОБОРУДОВАНИЕ

С ГОТОВЫМИ ДИЗАЙНЕРСКИМИ ПРОЕКТАМИ ЛИНИЙ

СЕМЕЙСТВО
REFETTORIO





ЛИНИИ РАЗДАЧИ



ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

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 DROP-IN ОБОРУДОВАНИЯ

Refettorio – это профессиональное DROP-IN оборудование, созданное в соответствии с самыми высокими стандартами качества, но при этом имеющая 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.

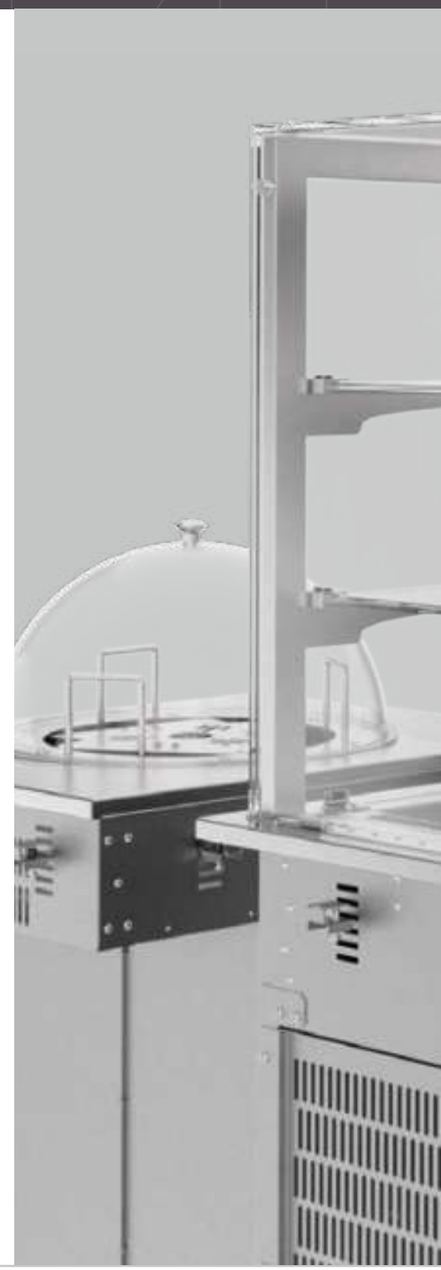
Обладая 65-летним опытом обслуживания профессионального кухонного оборудования, мы соотнесли полученные решения с реалиями эксплуатации и обслуживания в российских условиях и внесли ряд конструктивных усовершенствований. В итоге, мы получили продукцию с учетом интересов и тех, кто ее эксплуатирует, и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

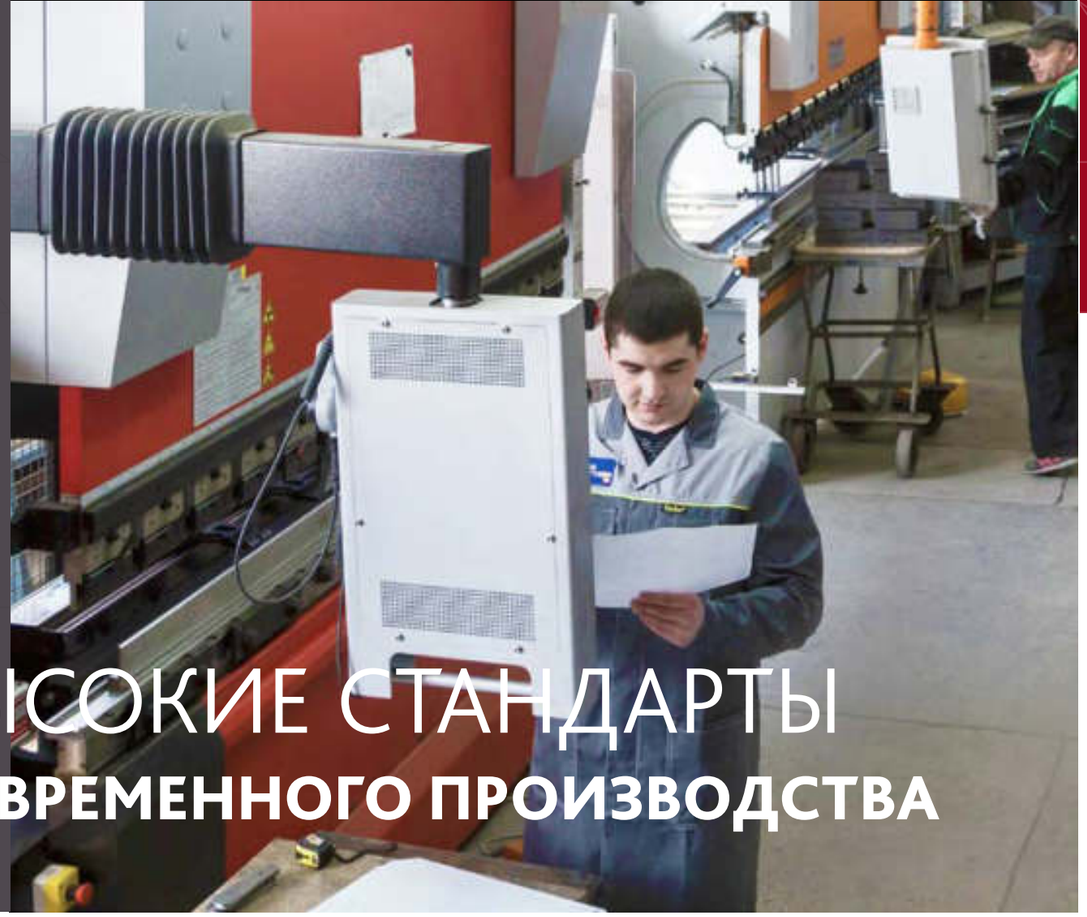


АЛЕКСЕЙ ВАСИН
директор по развитию завода технологического оборудования «Челябторгтехника»

ОСОБЕННОСТЬЮ DROP-IN ОБОРУДОВАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ВОЗМОЖНОСТЬ СОДАНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НЕПОВТОРИМЫХ ДИЗАЙНЕРСКИХ ЛИНИЙ РАЗДАЧИ. REFETTORIO ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ БАРОВ, РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, СТОЛОВЫХ, ФУДКОРТОВ И ГОСТИНИЦ С ЭКСКЛЮЗИВНЫМ ИНТЕРЬЕРОМ.

- 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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА, РАСПОЛОЖЕННОМ В ЧЕЛЯБИНСКЕ.

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.



ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ
И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

DROP-IN ОБОРУДОВАНИЕ REFETTORIO СПРОЕКТИРОВАНО ТАК, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.

Добавьте к этому мягкую подсветку блюд и паровой подогрев, сохраняющий свежий аромат пищи, и вы поймете, что мы сделали все, чтобы ваши гости ощутили вкус при первом взгляде на блюда.

На оборудовании **Refettorio** аппетитный запах и внешний вид еды гарантированы. Как будто вы только что ее приготовили!



ЗАКАЛЕННОЕ ПРОСВЕТЛЕННОЕ СТЕКЛО
8мм с полированной кромкой

МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА БЛЮД
для придания им еще более аппетитного вида

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТОЛЕШНИЦА
из листа толщиной 1,2 мм придаёт дополнительную жёсткость и долговечность конструкции

УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

СКРЫТЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ ОЦИНКОВАННОЙ СТАЛИ
Договечные, не требуют внимания и специального ухода

ПРОВАРЕННЫЕ УГЛЫ СТОЛЕШНИЦ
обеспечивают красивый внешний вид и легкость санобработки



ДИЗАЙНЕРСКИЕ ПРОЕКТЫ ЛИНИЙ **В КОМПЛЕКТЕ С ОБОРУДОВАНИЕМ**





ПОКУПАЕТЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ВЫБИРАЕТЕ ПОНРАВИВШИЙСЯ ПРОЕКТ



ПОЛУЧАЕТЕ ПРОЕКТ С РАБОЧЕЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ



ИЗГОТАВЛИВАЕТЕ ТОЧНО ПО ЧЕРТЕЖАМ ИЛИ ВНОСИТЕ КОРРЕКТИРОВКИ И ДОПОЛНЕНИЯ

ПОДРОБНЫЕ ПРОЕКТЫ, ТЩАТЕЛЬНО ПРОРАБОТАННЫЕ ДО МЕЛОЧЕЙ ИЗВЕСТНЫМИ И ОПЫТНЫМИ ДИЗАЙНЕРАМИ

Дизайн заведений общепита с линией раздачи больше не вызовет проблем. С готовыми решениями от Refettorio или самостоятельно вы получаете 100% свободы в создании по-настоящему эксклюзивных решений. Мы можем смело рекомендовать наше оборудование, как идеальное решение для общественных заведений, в которых важна каждая деталь.

ЧТО ВХОДИТ В РАБОЧУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ К ПРОЕКТУ

- Обмерный чертеж линии раздачи Drop-In в масштабе;
- Схема устройства каркаса для возведения стойки под линию раздачи;
- Схема обшивки стойки и рекомендации по подготовке к отделке стойки;
- Схема выводов электричества для подключения элементов линии раздачи;
- Схема выводов водоснабжения и водоотведения для подключения элементов линии раздачи;
- Схема отделки стойки под линию раздачи в виде развертки;
- Общая ведомость расчета черновых материалов для возведения стойки под линию раздачи;
- Общая ведомость расчета чистовых материалов для возведения стойки под линию раздачи;
- Таблица с примерной оценочной стоимостью материалов для возведения стойки под линию раздачи (бюджет)
- Лист с рекомендациями по материалам отделки (пола, потолка, стен), мебели, светильникам для поддержания общей стилистики Концептуального Дизайна, с указанием рыночных цен.

DROP-IN оборудование **Refettorio** сочетает в себе возможность индивидуального дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением в сложных ситуациях. Оно прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.



ПРОЕКТ #1
«ДЖУНГЛИ»



ПРОЕКТ #1
«ДЖУНГЛИ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

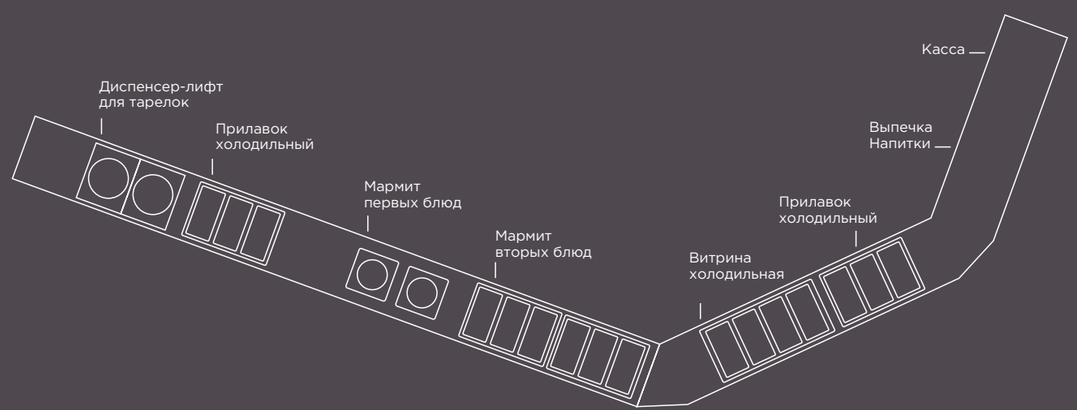
Интерьер с преобладанием натуральных материалов с акцентными элементами в виде зелени (живой или искусственной). Декорирование в стиле «Эко»: панно, покрытие поверхностей (роспись стен, декоративные перегородки). В интерьере создается ощущение присутствия в лесу благодаря сочетанию фактур, материалов и натуральных цветов.

О ЛИНИИ

Фасад линии выполнен из дерева (или имитации). Рисунок создает ощущение поверхности, изготовленной вручную без использования современных технологий. Детали фактуры приятны глазу, потому что выглядят очень естественно. Светлый камень столешницы и темный плинтус создают ощущение легкости всей конструкции и подчеркивают материал фасада

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

Наша планировка линии — это всего лишь один из множества вариантов решения. Ведь мы производим drop-in оборудование для того, чтобы дать вам еще больше свободы в конфигурации своего пространства.







ПРОЕКТ#2
«ГЕОМЕТРИЯ»

ПРОЕКТ #2
«ГЕОМЕТРИЯ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

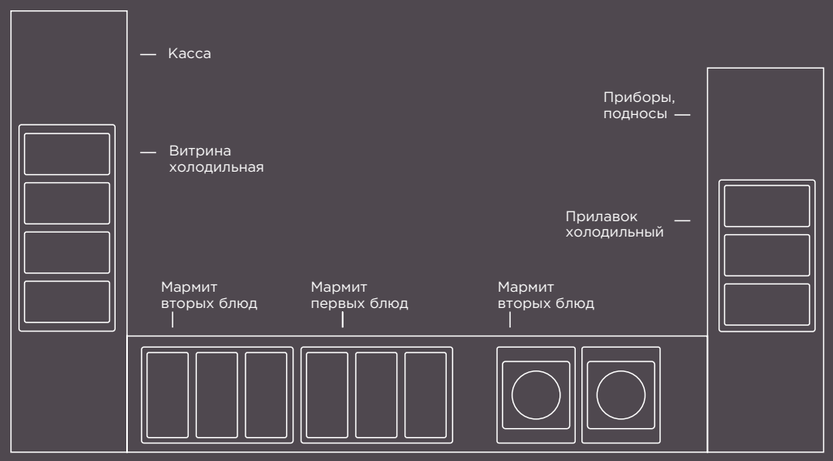
Ключевая идея интрьера — использование простых геометрических элементов в декорировании. Удачное использование сочетаний орнаментов делает окружение интересным и ненавязчивым. Преобладают правильные геометрические формы, выполненные в совершенно различных материалах (металл, камень, пластик, дерево, стекло). На фоне такого интерьера очень выигрышно смотрится его естественное наполнение.

О ЛИНИИ

Фасад линии облицован керамогранитом с геометрическим орнаментом. Аккуратные линии направляющих удачно сочетаются с ним и цветом и исполнением и дополняются полками для выкладки из нержавеющей стали и стекла. Керамогранит закрывает фасад не полностью, и это дизайнерское решение не только экономит материал, но обеспечивает восприятие прилавка как легкого и аккуратного, подчиненного общей идее.

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

Наша планировка линии — это всего лишь один из множества вариантов решения. Ведь мы производим drop-in оборудование для того, чтобы дать вам еще больше свободы в конфигурации своего пространства.







ПРОЕКТ #3
«ИНДАСТРИАЛ»

ПРОЕКТ #3
«ИНДАСТРИАЛ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

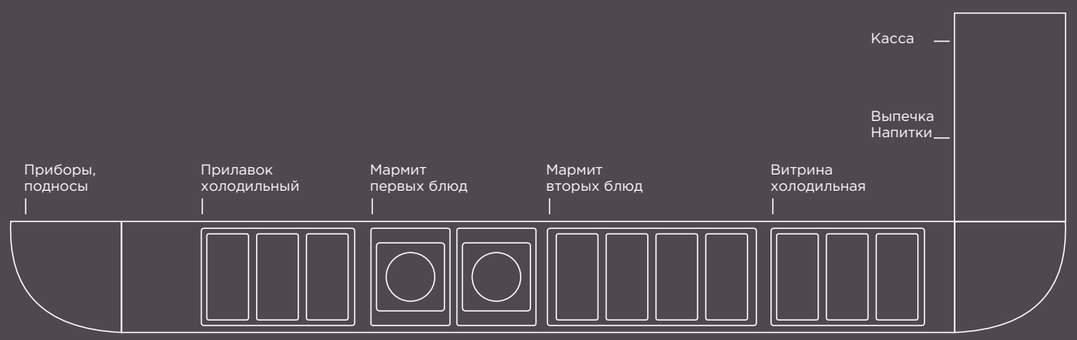
Дизайнерские решения в интерьере навеяны индустриальным лофтом. Создаваемое ощущение брутальности за счет грубых необработанных поверхностей должно соответствовать идее самого заведения. Кирпич, черный металл, свет — все это переносит нас в эпоху индустриализации, когда прочность и функциональность конструкций стали символами прогресса. Такой интерьер прекрасно подойдет для заведений, работающих в режиме бара или бургерной.

О ЛИНИИ

Самой яркой и атмосферной деталью фасада стала вытяжная металлическая сетка с просечками. Редкий случай, когда этот материал — просто идеальное интерьерное решение. Перфорированные поверхности, имитирующие металл также добавляют атмосферности. А дерево столешницы является естественным решением для рабочей поверхности в грубом и функциональном окружении.

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

Наша планировка линии — это всего лишь один из множества вариантов решения. Ведь мы производим drop-in оборудование для того, чтобы дать вам еще больше свободы в конфигурации своего пространства.







ПРОЕКТ #4

«ПУДРА»

ПРОЕКТ #4
«ПУДРА». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

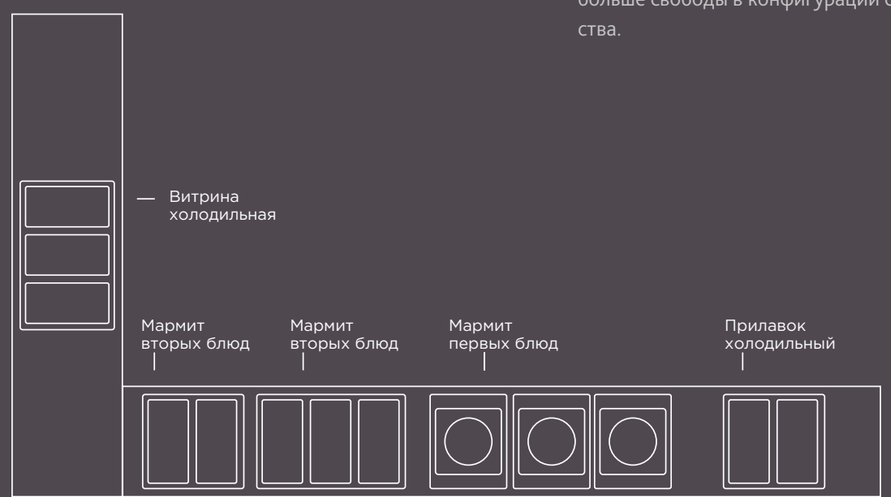
Легкий, воздушный и изящный интерьер, изюминкой которого становится необычные предметы декора. Своей легкостью он позволяет деталям выглядеть особенно привлекательно. Блюда выставленные на линии раздачи будут смотреться особенно выигрышно в условиях, когда они сами становятся ярким акцентом. Высокие арки в интерьере в декоре стен добавляют воздушности и света.

О ЛИНИИ

Линия выполнена так, что воспринимается как капитальное строение и является неотъемлемой частью заведения. Столешница и фасад оформлены камнем под мрамор и кирпич. Линия выглядит основательно, но цвета, детали и текстуры не дают ий выглядеть тяжеловесно и скучно.

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

Наша планировка линии — это всего лишь один из множества вариантов решения. Ведь мы производим drop-in оборудование для того, чтобы дать вам еще больше свободы в конфигурации своего пространства.







ПРОЕКТ #5
«МНОГОФАКТУРНОСТЬ»

ПРОЕКТ #5
«МНОГОФАКТУРНОСТЬ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

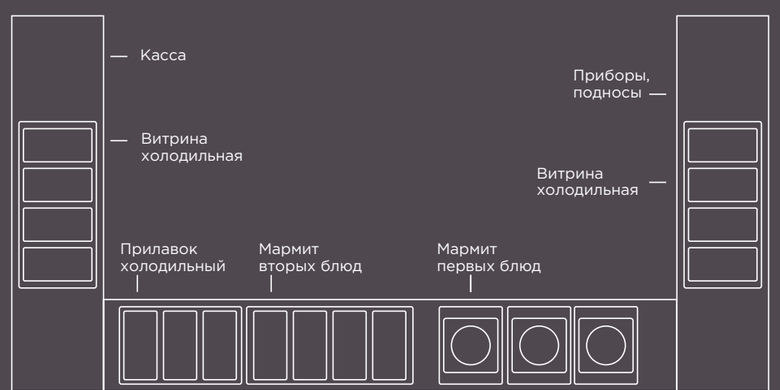
Основная идея интерьера — сочетание большого количества различных материалов и узоров, которые они образуют. Вариации поверхностей, линий, текстур — все это рождает уютное пространство, похожее на лоскутное одеяло из, вроде бы, несочетаемых фактур.

О ЛИНИИ

Чтобы линия вписалась в такой сложный декор и гармонировала с остальным пространством, на фасаде используется рисунок, перекликающийся с одной из фактур в интрьере. Нейтральный камень столешницы отлично вписывается в обстановку, не отвлекая на себя внимание, но позволяет подчеркнуть металл рабочих поверхностей и дерево фасада.

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

Наша планировка линии — это всего лишь один из множества вариантов решения. Ведь мы производим drop-in оборудование для того, чтобы дать вам еще больше свободы в конфигурации своего пространства.







СОЗДАЙТЕ
СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ



3 ВАРИАНТА ПОЛОК К МОДУЛЯМ

Каждый вид полки имеет несколько типоразмеров по длине:

- 715 мм
- 950 мм
- 1250 мм
- 1650 мм.

Г-ОБРАЗНАЯ



П-ОБРАЗНАЯ



Т-ОБРАЗНАЯ



КОМПЛЕКТ ЭЛЕМЕНТОВ DROP-IN ОБОРУДОВАНИЯ REFETTORIO ВКЛЮЧАЕТ 7 БАЗОВЫХ ПОЗИЦИЙ.

Используя базовые элементы как детали конструктора, вы можете построить линию раздачи любой конфигурации и размера для столовой, кафе, бара, ресторана, гостиницы или фудкорта.

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

1. Используется нагрев парового типа, обеспечивающий равномерный прогрев всей площади посуды и создание влажной среды для избегания усушки готовых блюд.
2. Применение плоского нагревательного элемента с экранированием позволило избежать тепловых потерь и повысить энергоэффективность на 15%
3. Эффективная теплоизоляция предотвращает потерю тепла и позволяет дополнительно экономить электроэнергию.

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Пять емкостей для размещения столовых приборов. Полка для размещения корзины с хлебом, салфеток и других мелочей

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ, ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

Подбор компрессора по оптимальному соотношению температуры кипения и давления испарения увеличивает эффективность и продлевает моторесурс.

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

В мармите с конфоркой используются индукционные конфорки «Новая энергия» промышленного назначения, позволяющие снизить затраты на электроэнергию до 80%. Мощность конфорки 3,5 кВт. На конфорки действет расширенная гарантия благодаря их выдающейся надежности.

Мармит с электросупницей отличается возможностью легкой замены емкости.

Мармиты можно использовать не только для поддержания температуры, но и для приготовления и разогрева блюд.

Виды мармитов

Обычный



WOK



С электросупницей



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

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ 37
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД ИНДУКЦИОННЫЙ 38
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л) 39
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД 40
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ 41
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК 42
ПОЛКИ 43

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

R C 1 2 D K

Индекс функционального элемента Refettorio

RC1 - холодильный прилавок
RC2 - холодильный прилавок-витрина
RM1 - мармит первых блюд
RM2 - мармит вторых блюд
RD2 - диспенсер тарелок

Индекс длинны элемента

0 - 505 мм
1 - 805 мм
2 - 1105 мм
3 - 1505

Индексы модификации (могут комбинироваться)

по умолчанию - стандартное исполнение
D - drop-in
S - каменная столешница
I - индукционная конфорка вместо электро-супницы (для мармита I блюд)
W - индукционная конфорка WOK
K - компактный (ширина 500 мм вместо 700 мм)

ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в трех вариантах:
— с охлаждаемой нишей 20 мм
— с охлаждаемыми нишами 100 мм под гастроемкости GN
— компактный с охлаждаемой нишей 200 мм под гастроем-кости GN





Параметры	RC11D (RC11DK)	RC12D (RC12DK)	RC13D
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,2	0,21	0,22
Номинальное напряжение, В		220	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT	GVM66AT
Хладагент		R134A	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1÷10 С°	
Холодообеспечение		встроенное	
Тип оттаивания		естественный	
Глубина ванны охлаждаемой столешницы, мм Глубина ниши под гастроемкости, мм		20 100 (200)	
Габаритные размеры: - Длина / длина «компакт», мм - Ширина / ширина «компакт», мм - Высота / высота «компакт», мм	 805 / 700 700 / 500 730 / 490	 1105 / 1200 700 / 500 730 / 490	 1505 / - 700 / - 730 / -
Размеры для врезки, мм (компакт)	737×641 (630×435)	1037×641 (1130×435)	1437×641
Масса, кг, не более - глубина столешницы на 100 мм - глубина столешницы на 20 мм - глубина столешницы на 200 мм (компакт)	 104±5 106±5 100±5	 109±5 111±5 106±5	 115±5 118±5 -

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД ИНДУКЦИОННЫЙ



Параметры	RM10ID	RM10IDK	RM10IDW	RM10IDKW
Номинальное напряжение, В	220/380			
Ток	50 Гц, переменный			
Площадь рабочей поверхности, м2	0,1368	—	—	—
Диаметр вогнутой части, мм	—	—	275	275
Глубина вогнутой части, мм	—	—	40	40
Режимы автоматического регулирования мощности	1÷10			
Режимы автоматического регулирования температуры, °С	60,80,100,120, 140,160,180, 200,240			
Время разогрева посуды до установленной температуры, мин	1-5			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	570	500	570	500
- Ширина, мм	700	500	700	500
- Высота, мм	335	325	335	325
Размеры для врезки, мм	497×628	435×435	497×628	497×628
Масса, кг, не более	25±5	23±5	20±5	19±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ



Параметры	RM10D	RM10DK
Номинальное напряжение, В	220	
Ток	50 Гц, переменный	
Количество электросупниц, шт.	1	
Объём электросупницы, л.	10	5
Мощность одной электросупницы, кВт	0,4	0,3
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2	
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы	0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»	
Количество терморегуляторов, шт.	2	3
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	570	500
- Ширина, мм	700	500
- Высота, мм	400	430
Размеры для врезки, мм	497×628	435×435
Масса, кг, не более	40±5	38±5

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД





Параметры	RM21D (RM21DK)	RM22D (RM22DK)	RM23D
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Режим автоматического регулирования температуры, °С		30-90	
Время разогрева воды, не более, мин.		25	
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°		90	
Количество терморегуляторов, шт.		1	
Возможность установки гастроемкостей GN 1/1, кол-во	1	2	3
Габаритные размеры:			
- Длина, мм (компакт)	805 (700)	1105 (1200)	1505
- Ширина, мм (компакт)	700 (500)	700 (500)	700
- Высота, мм (компакт)	415 (415)	415 (415)	415
Размеры для врезки, мм (компакт)	732×632 (620×430)	1032×632 (1130×435)	1432×632
Масса, кг, не более (компакт)	20±5 (15±5)	26±5 (21±5)	33±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ





Параметры	RC21D	RC22D	RC23D
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	AE4460	AE4470	AE4470
Хладагент	R404	R507	R507
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1÷10 С°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	845	1145	1545
- Ширина, мм	700	700	700
- Высота, мм	1525	1525	1525
Размеры для врезки, мм	782×641	1082×641	1482×641
Масса, кг, не более	79±5	104±5	139±5

ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ





Параметры	RC21D	RC22D	RC23D
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	AE4460	AE4470	AE4470
Хладагент	R404	R507	R507
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1÷10 С°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	845	1145	1545
- Ширина, мм	700	700	700
- Высота, мм	1525	1525	1525
Размеры для врезки, мм	782×641	1082×641	1482×641
Масса, кг, не более	79±5	104±5	139±5

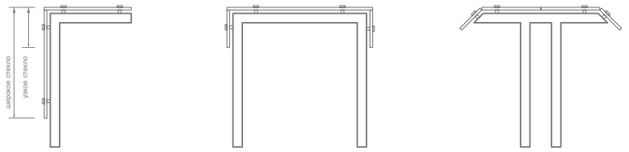
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК



Параметры	RD20D
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,55
Температура нагрева, t°	30-90
Среднее время нагрева, мин.	40
Глубина шахты лифта, мм	390
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	570
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	880
Размеры для врезки, мм	497×628
Масса, кг, не более	86±3,0

ПОЛКИ





Параметры	Г – образные	П – образные	Т – образные
Номинальное напряжение, В		220	
Ток		50 Гц, переменный	
Номинальная мощность, кВт			
- типоразмер 715 мм		0,008	
- типоразмер 950 мм		0,011	
- типоразмер 1250 мм		0,016	
- типоразмер 1650 мм		0,021	
Габаритные размеры:			
- типоразмер 715 мм	709×345×495	709×695×595	709×700×595
- типоразмер 950 мм	944×345×495	944×695×595	944×700×595
- типоразмер 1250 мм	1244×345×495	1244×695×595	1244×700×595
- типоразмер 1650 мм	1644×345×495	1644×695×595	1644×700×595
Масса, кг, не более (узкое/широкое стекло)			
- типоразмер 715 мм	11 / 14	20	18
- типоразмер 950 мм	14 / 18	24,5	22
- типоразмер 1250 мм	17,5 / 23	30,5	27
- типоразмер 1650 мм	22 / 29,5	38,5	34

Refettorio

Завод технологического оборудования
«Челябторгтехника»

www.refettorio.ru