
















 3 Fast-food. Уличная торговля	 145 Электромеханическое оборудование
 54 Пиццерийное	 169 Нейтральное оборудование
 70 Конусная пицца	 179 Мороженое
 74 Линии раздачи	 189 Суши
 88 Банкетное обслуживание	 197 Термоконтейнеры
 98 Кипятильники	 203 Вакуумные упаковщики
 101 Пароварки	 208 Пекарное и кондитерское
 104 Посудомоечные машины	 220 Кухня ресторана
 115 Холодильное	 261 Гастроёмкости

А	Макароноварки	227	С	Салатетты	131	
Аппараты для корн-догов	4	Мармиты	230	Сокоохладители	35	
Аппарат для хот-догов	5	Мармиты холодильные	81	Соковыжималки	163	
		Мармиты тепловые	79	Соковыжималки для цитрусовых	164	
Б	Микроволновые печи	83, 233	Т	Стенды для печей	62	
Блендеры	146	Миксеры для молочных коктейлей	155, 180	Столы к посудомоечным машинам колпачного типа	111	
Блинницы	6	Мясорубки	156	Столы с подогревом	67, 86	
		Модульное оборудование	252			
В	Вакуумные упаковщики	205	Н	Тандыры	242	
Вакуумные упаковщики бескамерные	204	Ножи электрические для шаурмы	34	Тарталетницы	90	
Ванны моечные	170			Тестомесильные машины	66	
Вафельницы	7	О		Тестоделители-округлители	214	
Витрины	8, 70, 116, 138, 190, 209	Овощерезки	157	Тестораскатки	215	
Вытяжные зонты	22			Тостеры	87	
		П		Тележки-сервисные	175	
Г	Гастроёмкости	261	Пастеризаторы	Тележки-шпильки	178	
Грили для кур	31	Пароварки настольные	102	Термоконтейнеры gastronormированные	198	
Грили для сосисок	30	Пароварки напольные	103	Термоконтейнеры индивидуального пользования	199	
Грили для шашлычков	29	Печи статические	212	Термоконтейнеры с верхней загрузкой	200	
Грили контактные	24	Печи статические слотовые	38, 57	Термоконтейнеры с фронтальной загрузкой	201	
Грили контактные для пицца-бомб	28	Печи конвейерные	60	Термоконтейнеры цилиндрические	202	
Грили-саламандры	23, 192	Печи конвективные	39, 62, 210			
		Печи для трдельников	40	Ф		
Д	Диски к овощерезкам	158	Печи для пиццы	36, 55, 60	Фаршемешалки	166
Диспенсеры для тарелок	75	Печи для конусной пиццы	71	Фритюрницы	44, 195, 243	
		Печи для утки по-пекински	234	Фритюрницы автоматические	48, 249	
Ж	Жарочные поверхности	221	Пилы для мяса	159	Фритюрницы под давлением	51, 250
Жарочные поверхности стеклокерамические	224	Подогреватели пиццы	64	Фонтаны для шоколада	95	
		Подогреватели пиццы встраиваемые	65	Формователи котлет	43	
И	Измельчитель отходов	113	Подогреваемые поверхности встраиваемые	85	Формы для тарталетниц	91
Инфракрасные лампы	76	Подогреватели полотенец	89, 193	Фронтальные посудомоечные машины	106	
		Подогреватели шоколада	41	Фризеры для жареного мороженого	183	
К	Казаны	225	Полки тепловые к мармитам	82	Фризеры для мягкого мороженого	184
Картофелечистки	148, 150	Плиты индукционные	235	Фризеры для твердого мороженого	187	
Картофелечистки валковые	149	Плиты индукционные напольные	238	Фризеры для эскимо и фруктового льда	188	
Кассеты для посудомоечных машин	109	Плиты индукционные WOK настольные	236			
Кипятильники заливные	99	Плиты электрические	239	Ш		
Кипятильники с подключением к воде	100	Прессы для конусной пиццы	240	Шкафы банкетные	96	
Коптильни	226	Прессы термические для пиццы с бортиком	63	Шкафы для хранения посуды тепловые	97	
Клипсаторы	152			Шприцы для фарша	168	
Крышки для гастроемкостей	264	Р	Рисоварки	194	Шкафы расстоечные	53, 217
Купольные посудомоечные машины	107	Рыхлители мяса	160	Шкафы расстоечные ретарда	218	
Куттеры	153			Шкафы комбинированные	143	
		С	Саладетты	141	Шкафы морозильные	141
Л	Льдогенераторы	120	Соковыжималки	144	Шкафы шоковой заморозки	144
Льдогенераторы без подключения к воде	119	Льдогенераторы без подключения к воде	120	Шкафы холодильные	139	
Льдодробилки	123	Льдогенераторы без подключения к воде	119			

Fast-food. Уличная торговля

коллекция 2019/2020 год



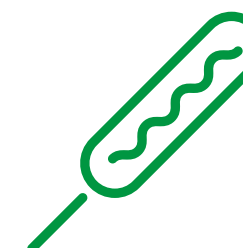
GH15CD



GH15CDNW

GH15CD

СЕРИЯ



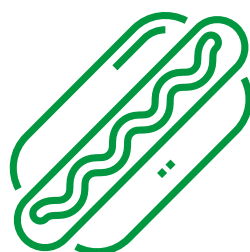
КОСАТЕQ

- Аппарат для приготовления 5 корн-догов.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304 и AISI430.
- Поверхности для выпечки из специального теплопроводящего сплава.
- Форма выпечки - палочки.
- Сбалансированная верхняя форма для приготовления корн-догов с минимальными усилиями.
- Термоизолированная ручка.
- Термостат от 80 до 300 градусов Цельсия, аналоговый таймер до 15 мин со звуковой сигнализацией окончания времени выпечки (не отключает нагрев), световые индикаторы сети и подачи напряжения.
- Регулируемые по высоте ножки.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер формы	Температура	Таймер
7210	GH15CD	37x37x24 см	1.5 кВт	220/1/50	14,5x4 см	от 80 до 300°	до 15 мин
32676	GH15CDNW	33x36x24.5 см	1,55 кВт	220/1/50	14x4x1.5 см	от 80 до 300°	до 15 мин

МОДЕЛЬ **HDT3G**



HDT3G

КОСАТЕQ

- Аппарат для приготовления хот-догов.
- Три штыря, нагреваемые ТЭНами для разогрева багетов.
- В стеклянной колбе располагается 2-х секционная корзина из нержавеющей стали AISI 304 для 20 сосисок, разогреваемых водяным паром.
- Емкость для воды из нержавеющей стали AISI304.
- Диаметр колбы 195 мм, высота 245 мм.
- Крышка колбы из нержавеющей стали AISI304.
- Аналоговая панель управления для включения нагрева штырей и подогрева емкости для воды, интенсивность нагрева емкости регулируется биметаллическим реостатом.
- Нагревательный элемент колбы класса EGO снабжен защитой от перегрева.
- Ножки из резины для надежной фиксации на рабочей поверхности

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество сосисок	Количество булок	Размер колбы
7256	HDT3G	24x50x38.5 см	0.7 кВт	220/1/50	20	3	Диаметр колбы 19,5 см, высота 24,5 см

СЕРИЯ **JB**



JB1PNW



JB2PNW



JB35



JB402

КОСАТЕQ

- Блинница электрическая настольная с круглыми жарочными поверхностями из теплопроводной низкоуглеродистой стали.
- Корпус блинного аппарата из нержавеющей стали AISI430.
- Специально обработанная жарочная поверхность, исключая проникновение теста и продуктов его термического разложения в верхний слой металла.
- Источник нагрева - контактный ТЭН.
- Рабочая температура от +50 до +300 градусов Цельсия.
- Световые индикаторы, показывающие наличие напряжения и его подачу на ТЭН.
- Снабжен выдвижным подогреваемым ящиком, где можно кратковременно хранить готовые блины.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество конфорок	Диаметр конфорок	Температура
32695	JB1PNW	45x48.5x22 см	3 кВт	220/1/50	1	40 см	от +50 до +300°
32697	JB2PNW	50x86x20 см	6 кВт	220/1/50	2	40 см	от +50 до +300°
32696	JB1RNW	42.5x42.5x17 см	3 кВт	220/1/50	1	40 см	от +50 до +300°
7136	JB35	45x46x23 см	3 кВт	220/1/50	1	35 см	от +50 до +300°
32363	JB402	52x89x22.5 см	6 кВт	220/1/50	2	40 см	от +50 до +300°

СЕРИЯ **GH15**

GH15SBNW



GH15WBNW

КОСАТЕQ

- Вафельница электрическая для выпечки вафель разных форм.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304 и AISI430.
- Сбалансированная верхняя форма для приготовления вафель с минимальными усилиями.
- Термоизолированная ручка.
- Аналоговая панель управления: термостат от 80 до 300 градусов Цельсия, таймер до 15 мин со звуковой сигнализацией окончания времени выпечки, световые индикаторы сети и подачи напряжения.
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Размер поверхности	Форма и количество
32677	GH15FBNW	31x44x23.5 см	1.55 кВт	220/1/50	-	25*25 см	цветок диаметром 22 см - 1 шт
32680	GH15SBNW	41x30.5x24 см	1.75 кВт	220/1/50	от +50 до +300°	22.5*22.5 см	прямоугольная 22,5*22,5 см - 1 шт
32681	GH15WBNW	41x30.5x24 см	2 кВт	220/1/50	от +50 до +300°	25.2*25.2 см	прямоугольная 10.5*17 см - 2 шт
32678	GH15FishNW	42.5x44x28.5 см	2 кВт	220/1/50	-	-	рыбка 15x9x3 см - 3 шт
32679	GH15HKNW	42x22.5x29 см	1,415 кВт	220/1/50	от +50 до +300°	диаметр 21 см	гонконгская вафля диаметром 21 см - 1 шт

СЕРИЯ **DH**

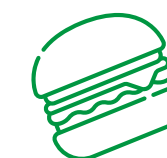
DH110EW



DH110



DH150EWFF

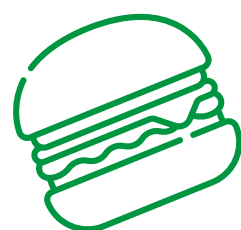
**КОСАТЕQ**

- Витрина тепловая для временного хранения в разогретом состоянии обжаренных, печеных продуктов в открытой упаковке (картофель фри, пирожки, обжаренное мясо).
- Конструкция из нержавеющей стали AISI304.
- Доступ во внутренний объем через откидывающиеся прозрачные дверцы с двух сторон.
- На торце специальные трубчатые держатели для металлических щипцов (не входят в комплект поставки).
- Подсветка внутреннего объема.
- Автоматическое поддержание уровня воды в емкости.
- Индикатор низкого уровня воды.
- Подключение к водопроводной сети и канализации.
- Предусмотрен термометр.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Вместимость верхнего яруса	Вместимость нижнего яруса
6889	DH110EW (витрина)	75x110x84 см	3.6 кВт	380/3/50	от 30 до 110°	1 поднос - 66x46x3 см	2 подноса - 66x46 см
6890	DH150EW (витрина)	75x150x84 см	4.2 кВт	380/3/50	от 30 до 110°	2 подноса - 66x46x3 см	3 подноса - 66x46 см
6894	DH150EWFF (витрина)	57x150x94 см	4.92 кВт	220/1/50	от 30 до 110°	2 подноса - 66x46x3 см	Секция для картошки-фри, секция для гамбургеров

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Количество накопителей стаканов
6794	DH110 (стенд)	75x110x80 см	Четыре подпружиненных накопителя одноразовых стаканов
6808	DH150 (стенд)	75x150x80 см	Четыре подпружиненных накопителя одноразовых стаканов

СЕРИЯ RTRD



RTR85D



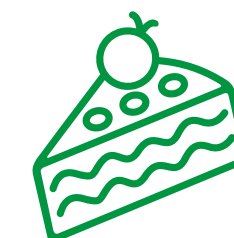
RTR121D

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая двух уровневая с двусторонним доступом.
- Кармашки для ценников для каждой полки.
- Стекланные боковые стенки, корпус из нержавеющей стали.
- Независимые кнопки включения нагрева и подсветки для каждой полки.
- Регулируемые направляющие для удобного расположения блюд.
- Резиновые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
9073	RTR85D	70x80x69 см	1.1 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	2	настольная
32630	RTR121D	70.7x110.6x69.1 см	1.86 кВт	220/1/50	от +30 до +85°	2	настольная

RTR7L СЕРИЯ



RTR97L



RTR107L



RTR137L

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая с изогнутым фронтальным стеклом и подсветкой декоративной верхней части с возможностью вставки графической рекламы.
- Стойки из декоративного алюминиевого профиля.
- Остекление с 4 сторон.
- 1 распашная дверь со стороны персонала.
- Поддержание повышенного уровня влажности во

внутреннем объеме за счет встроенной ванночки для воды.

- Нагрев ТЭНами.
- Аналоговый термометр на задней панели витрины, показывающий температуру во внутреннем объеме.
- Дно из нержавеющей стали AISI 304 с дренажным отверстием для слива конденсата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
9057	RTR97L	44.8x46x78.5 см	1.1 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	3	настольная
9058	RTR107L	48.7x64.5x65.7 см	1 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	2	настольная
9059	RTR137L	48.7x64.5x78.5 см	1.1 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	3	настольная

СЕРИЯ RT108L



RTR108L



RTW108L

КОСАТЕQ

КОРЕСО

- Витрина тепловая или холодильная из нержавеющей стали с вращающимися полками.
- Боковины витрины из каленого стекла с декоративной маской.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Доступ со стороны продавца.
- Устанавливается на пластмассовых ножках.
- Встроена ванночка для воды.
- Аналоговый термостат.
- Аналоговый термометр показывающий температуру во внутреннем объеме.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок и диаметр	Установка
9046	RTR108L	47x47x87 см	1.1 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	3 (диам. 31 см)	настольная
9050	RTW108L	47x47x87 см	0.2 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	4 (диам. 36 см)	настольная

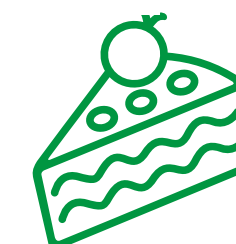
СЕРИЯ RTL



RTR130L1



RTW130L1



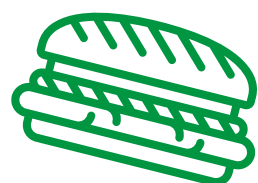
КОСАТЕQ

КОРЕСО

- Витрина настольная тепловая или холодильная из нержавеющей стали.
- Фронтальное прямое стекло, остекление с 4 сторон.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Регулируемые по высоте полки из хромированной стали.
- Задние сдвижные двери.
- Витрина на пластиковых ножках высотой 5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
9060	RTR130L1	57.8x67.8x69.8 см	1.1 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	3	настольная
9043	RTR160L2	56.8x85.6x67 см	1.5 кВт	220/1/50	от +30 до +90°	3	настольная
9039	RTW130L1	57.8x69.7x67.8 см	0.18 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	3	настольная
9041	RTW160L2	58x85.2x69.5 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	3	настольная

СЕРИЯ RTW100L



RTW100L black

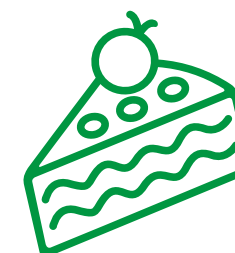
RTW100L silver

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для блюд и кондитерских изделий.
- Корпус и несущие конструкции изготовлены из черного пластика ABS и пластифицированного черного металлического каркаса.
- Фронтальное полукруглое стекло - однокамерный стеклопакет.
- Хладагент R 134a.
- Охлаждение воздухоохладителем.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Сдвижные двери со стороны продавца.
- Холодильный агрегат Union Hermetique находится снизу.
- Дно витрины из нержавеющей стали AISI 304 с дренажным отверстием для слива конденсата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка	Цвет
9036	RTW100L black	45x68.2x67.5 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	3	настольная	черный
9037	RTW100L silver	45x68.2x67.5 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	3	настольная	серебро

МОДЕЛЬ RTW125L



RTW125L

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для кратковременной демонстрации кондитерских изделий.
- Стеклопакет с 4 сторон.
- 2 хромированные регулируемые по высоте полки.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Хладагент R134a/R600a.
- Цифровой термостат с дисплеем.
- Температурный диапазон от 0 до +12 градусов Цельсия.
- Автоматическое размораживание.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
9071	RTW125L	56.8x70x68.6 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	2	настольная

МОДЕЛЬ **RTC72**

RTC72

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 4 ярусами для кондитерских изделий диаметром не более 30 см.
- Объем 72 л.
- Подсветка светодиодными лентами.
- 4 вращающиеся полки с фиксированной высотой и расстоянием между полками 16 см.
- Корпус и несущие конструкции из черного пластика ABS и пластифицированного в тон металлического каркаса.
- Фронтальное полукруглое стекло из однокамерного стеклопакета препятствует образованию конденсата.
- Панель управления включает/выключает привод вращения кассеты с полками, внутреннее освещение, включает и выключает функцию автоматической или ручной разморозки.
- Цифровой контроллер поддерживает температуру на заданном уровне в диапазоне от 0 до +6 градусов Цельсия.
- Хладагент R 134a.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
9035	RTC72	45x45x98 см	0.19 кВт	220/1/50	от 0 до +6°	4	настольная

SCB СЕРИЯ

SC204B

**KORECO**

- Витрина холодильная настольная с 2 ярусами для блюд и кондитерских изделий.
- Структура витрины со сдвижными дверями из нержавеющей стали AISI304.
- Стеклопакеты с 4-х сторон.
- Верхнее расположение холодильной установки.
- Герметичный холодильный агрегат Zanussi с воздушным охлаждением конденсатора.
- Хладагент R 134a.
- Автоматика Danfoss, цифровой контроллер температуры Eliwell для управления параметрами работы холодильного агрегата и точного поддержания заданной температуры.
- Автоматическое размораживание с принудительным испарением воды.
- Хромированные полки, регулируемые по высоте с помощью упоров с шагом 10 мм.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
8737	SC96B	41x80.5x69.5 см	0.23 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	2	настольная
8738	SC162B	41x80.5x91.5 см	0.23 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	настольная
8739	SC204B	41x100.5x91.5 см	0.23 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	настольная

СЕРИЯ RT78L



RT78L7



RT78L8

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 4 ярусами для демонстрации, кратковременного хранения и охлаждения упакованных свежих продуктов, бутылок, кондитерских изделий и десертов на предприятиях общественного питания и торговли.
- Корпус из нержавеющей или эмалированной стали.
- Остекление с четырех сторон двойным стеклопакетом.
- Объем 78 л.
- 3 хромированные полки-решетки размером 32*34 см с возможностью регулировки по высоте с шагом 2 см.
- LED подсветка с 4 сторон.
- Холодильная установка размещена снизу.
- Хладагент R134a.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Автоматическое размораживание.
- Климатический класс 4.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Корпус	Установка
32628	RT78L7	39x43x98.6 см	0.18 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	4	Нержавеющая сталь	настольная
9049	RT78L8	39x43x 98.6 см	0.18 кВт	220/1/50	от 0 до +12°	4	Эмалированная сталь	настольная

КВС СЕРИЯ



KBC2G



KBC4G



KBC4SD

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для бутылок.
- Корпус холодильного прилавка с распашными или сдвижными дверьми из пищевой эмалированной стали черного цвета.
- Внутренняя камера из нержавеющей стали размером 490*449,5*710 мм.
- 2 хромированные полки с размером 104*37 см регулировкой по высоте с шагом 1 см.
- Воздухоохладитель.
- Теплоизоляция из пенополиуретана.
- Холодильный агрегат снизу, конденсатор с принудительным охлаждением.
- Электронный контроллер с LED индикатором.
- Дверные замки для полного контроля доступа.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Механизм открытия дверей	Количество дверей
9031	KBC2G	59x55.5x86 см	0.25 кВт	220/1/50	от 0 до +10°	2	Распашные	1
9033	KBC4G	59x111x86 см	0.25 кВт	220/1/50	от 0 до +10°	2	Распашные	2
9034	KBC4SD	59x111x86 см	0.25 кВт	220/1/50	от 0 до +10°	2	Сдвижные	2

СЕРИЯ SC



SC100G



SC150G



SC250SD

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для бутылок.
- Корпус холодильных витрин с распашными или сдвижными дверями из пищевой эмалированной стали черного цвета.
- Активное охлаждение за счет воздухоохладителя, расположенного в верхней части камеры и автоматический способ оттайки.
- Теплоизоляция из пенополиуретана.
- Дверные замки для полного контроля доступа.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Механизм открытия дверей	Количество дверей
8746	SC100G	54.3x62x70 см	0.189 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	2	Распашные	1
6010	SC150G	53.5x60.2x92.5 см	0.25 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	Распашные	1
9010	SC150SD	53.5x60.2x92.5 см	0.25 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	Сдвижные	2
6011	SC250G	53.5x92x92.5 см	0.25 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	Распашные	2
9011	SC250SD	53.5x92x92.5 см	0.25 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	Сдвижные	2
6012	SC315G	53.5x135x92.5 см	0.25 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	Распашные	3
9012	SC315SD	53.5x135x92.5 см	0.25 кВт	220/1/50	от +2 до +8°	3	Сдвижные	3

СЕРИЯ RT67L



RTW67L



RTW67L1

KORECO

- Витрины холодильные и морозильные настольные с 1 ярусом для кратковременной демонстрации охлажденных продуктов (салатов и других пищевых ингредиентов) и мороженого.
- Корпус трапециевидного сечения, зауженный к низу из нержавеющей стали AISI 430.
- Кнопка On/Off со стороны продавца.
- Стеклопанель с доводчиком для плавного открывания.
- Статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки пластиковой ванны.
- Охлаждаемая ёмкость со скруглёнными углами и дренажным отверстием имеет мощную теплоизоляцию.
- Хладагент R134a/R600a.
- Возможность использования гостроемкостей 4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм.
- В комплекте поставки 8 гостроемкостей GN1/6 глубиной 100 мм из нержавеющей стали AISI201 без крышек.
- 4 регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Формат гостроемкостей
9032	RTW67L	61.2x76.7x32.8 см	0.11 кВт	220/1/50	от +2 до +12°	4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм.
32560	RTW67L1	47.7x103.5x32.8 см	0.11 кВт	220/1/50	от +2 до +12°	4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм.
9070	RTD67L	61x76.5x32 см	0.14 кВт	220/1/50	от -18 до -22°	4*GN1/3 или 8*GN1/6 глубиной 150 мм

МОДЕЛЬ RTD122L



RTD122L

KORECO

- Витрина для мороженого настольная (или для установки на пьедестал) для 6 гастроемкостей GN1/3*100 мм с мороженым.
- Температурный диапазон от -13 до -22 градусов Цельсия.
- Цифровой термостат.
- Объем 122 л.
- Раздвижные дверцы со стороны продавца.
- Воздушное охлаждение.
- Хладагент R404a.
- LED подсветка верха и низа камеры.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Формат гастроемкостей
9072	RTD122L	68x127.7x74 см	0.86 кВт	220/1/50	от -13 до -22°	6*GN1/3 глубиной 100 мм

МОДЕЛЬ VWALL110



VWALL110



KOCATEQ

- Пристенная подставка для оборудования со встроенной системой очистки воздуха серии VWALL Kocateq.
- Мощный вентилятор всасывает воздух из зоны готовки и после многостадийной очистки выбрасывает его под стэнд.
- Очистка воздуха обеспечивается последовательно установленными лабиринтными фильтрами из нержавеющей стали, фильтром с активированным углем и электростатическим фильтром.
- Лабиринтные фильтры установлены над зоной оборудования под углом 45 градусов и обеспечивают равномерное движение потока воздуха в направлении от поверхности оборудования к плоскости фильтров.
- Их основная функция - это охлаждение воздуха вследствие адиабатического расширения, что приводит к конденсации паров воды, жиров и крупных частиц продуктов.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания
6576	VWALL110	78x110x145 см	0.54 кВт	220/1/50

СЕРИЯ
EB

EB450NW



EB600A

КОСАТЕQ

- Гриль- саламандра с плавающей или фиксированной головкой.
- Одна зона нагрева.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки с решеткой и поддоном, на который размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке.
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру («плавающие» ТЭНы), высоту расположения которой можно произвольно менять.
- Диапазон расстояний от поверхности до ТЭНов 0-140 мм.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий.
- Тем самым достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.
- Для достижения большей гибкости уровень нагрева также меняется с помощью бесступенчатого регулятора мощности.
- Диапазон термостата от 50-300 °С.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число зон нагрева	Размер зоны приготовления	Расстояние от поверхности до ТЭН-ов	Голова
32674	EB450NW	51x48x52 см	2.8 кВт	220/1/50	1	44*32 см	0-14 см	плавающая
7193	EB600	60x45x50 см	4 кВт	220/1/50	2	59*32 см	0-14 см	плавающая
32672	EB600NW	45x57x31 см	5 кВт	220/1/50	2	57*43 см	0-14 см	плавающая
32675	EB610NW	40x61x38 см	2 кВт	220/1/50	1	41,7*33,5 см	-	фиксированная
6655	EB600A	48x60x49 см	4 кВт	220/1/50	2	60*36 см	15-23 см	плавающая

СЕРИЯ
GH

GH811ANW



GH813ANW

КОСАТЕQ

- Гриль контактный настольный с двумя пластинами.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Выдвижной лоток для сбора сока и жира, выделяющегося в процессе готовки.
- Аналоговая панель управления.
- Температура регулируется термостатом с диапазоном от +50 до +300 градусов Цельсия.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Пластиковые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Поверхность	Размер нижней пластины	Количество секций
32688	GH811ANW	41x31x21 см	1.8 кВт	220/1/50	ребристая	23.5*22.5 см	1
32690	GH811EANW	41x43.5x21 см	2.2 кВт	220/1/50	ребристая	34.5*23.5 см	1
6940	GH811C	39.5x29x21 см	1.8 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	21.8*23 см	1
32689	GH811CNW	41x31x21 см	1.8 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	23.5*22.5 см	1
32691	GH811ECNW	41x43.5x21 см	2.2 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	34.5*23.5 см	1
32692	GH813ANW	41x57x21 см	3.6 кВт	220/1/50	ребристая	48.5*23.5 см	2
32693	GH813CNW	41x57x21 см	3.6 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	48.5*23.5 см	2
6819	GH813EC	39.5x84x21 см	3.6 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	23*36 см	2

МОДЕЛЬ
N16

N16

KOCATEQ

- Гриль контактный односекционный настольный с двумя пластинами.
- Верхняя откидная ребристая и нижняя ребристая пластины размером 26*26 см из чугуна.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Аналоговая панель управления.
- Температура регулируется термостатом с диапазоном от +80 до +320 градусов Цельсия.
- Защитный термостат.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Пластиковые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Поверхность	Размер нижней пластины
6938	N16	39.5x29x16 см	1.6 кВт	220/1/50	ребристая	26*26 см

FC
СЕРИЯ

FC1



FC2

KOCATEQ

- Гриль контактный односекционный настольный с двумя стеклокерамическими пластинами.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Комбинация спирального ТЭНа с отражателем позволяет направить тепловой поток к стеклянной поверхности, контактирующей с продуктом - это значительно сокращает время приготовления.
- Возможно приготовление панини.
- Аналоговая панель управления.
- Температура регулируется термостатом с диапазоном от +50 до +300 градусов Цельсия.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Пластиковые ножки.
- Стандартная вилка 220/1/50.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Поверхность	Размер нижней пластины	Количество секций
7087	FC1	45x45x18 см	1.6 кВт	220/1/50	плоская	25*25 см	1
7145	FC1A	45x33x18 см	1.6 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	25*25 см	1
6688	FC1L	55x59x17 см	2.9 кВт	220/1/50	плоская	40*30 см	1
6689	FC2	48x68x17 см	3.2 кВт	220/1/50	плоская	25*25 см	2
6690	FC2A	48x68x17 см	3.2 кВт	220/1/50	ребристая и плоская	25*25 см	2

МОДЕЛЬ
GH12

GH12

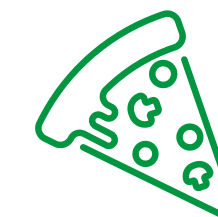
**КОСАТЕQ**

- Бройлер для жарки бургеров, котлет, стейков.
- Односекционный настольный с двумя пластинами.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Пластины размером 315 x 320 x 10 мм с гладкой поверхностью из теплопроводящего сплава, поверхности покрыты съемной тефлоновой стеклотканью для исключения прилипания продуктов.
- Высокопроизводительная модель класса heavy-duty для предприятий fast-food.
- Сбалансированная верхняя пластина с механической фиксацией расстояния сведения (4 положения) для комфортной работы оператора и исключения деформации продукта.
- Цифровая панель управления: термостат от 60 до 300 градусов Цельсия, таймер от 0 до 99 мин, Контроль заданной и текущей температуры поверхности жарки для получения идеального результата.
- 3 программы приготовления продукта.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Съёмный лоток для сбора жира, выделяющегося при жарке.
- Пластиковые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Поверхность	Размер нижней пластины
7287	GH12	47x40x23.6 см	1.8 кВт	220/1/50	плоская	31,5 x 32 x 1 см

МОДЕЛЬ
GH25PB

GH25PB

**КОСАТЕQ**

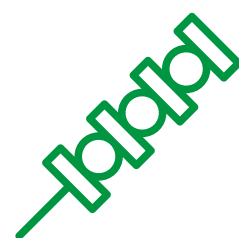
- Гриль контактный для одновременного приготовления 25 шарообразных пицц.
- Аналоговая панель управления: световой индикатор включения, регулятор мощности нагрева и температуры.
- Тефлоновое покрытие пластин для исключения прилипания продуктов.
- Высокопроизводительная модель класса heavy-duty для предприятий fast-food.
- Корпус из нержавеющей стали.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания
7213	GH25PB	34x38x37 см	1.8 кВт	220/1/50

СЕРИЯ DH CHURRASCO



DH Churrasco 20/1.5



КОСАТЕQ

- Гриль-мангал с инфракрасным нагревом для приготовления мяса и овощей на шпалках.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304 (втулки, площадка под воду), остальные части из AISI201.
- Кварцевая колба с нагреваемой нихромовой спиралью, размещенная вертикально, ограничивает зону приготовления.
- Ресурс работы 10000 часов.
- Вода под шпалками исключает подгорание выделяющегося при жарке.
- Степень и скорость жарки регулируется путем изменения скорости вращения втулок.
- Сенсорная панель управления с кнопками включения/выключения и бесступенчатым регулированием скорости вращения.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Длина зоны нагрева	Количество шпалек
7254	DH Churrasco 20/1.5	31.9x28x42.5 см	1.5 кВт	220/1/50	20 см	21 шт
7255	DH Churrasco 30/1.8	31.9x28x51 см	1.8 кВт	220/1/50	30 см	21 шт

МОДЕЛЬ HD05NW



HD05NW

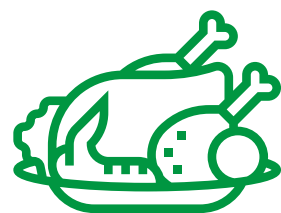


КОСАТЕQ

- Гриль роликовый электрический с 5 роликами для обжаривания сосисок.
- Корпус гриля из нержавеющей стали AISI 430/0,8.
- Специальные ТЭНы с тепловыделением 200 Вт на каждый ролик.
- Одна зона нагрева с термостатом 50-300 градусов Цельсия.
- Световой индикатор нагрева, выключатель
- Двигатель с защитой от перегрева.
- Конструкция легко разбирается для очистки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число роликов	Скорость вращения роликов
32694	HD05NW	32x56x20 см	1 кВт	220/1/50	5	4 об/мин.

СЕРИЯ **YXD**



YXD266



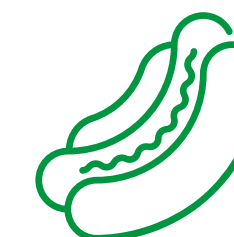
YXD268

КОСАТЕQ

- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Сплошное стекло со стороны покупателя и сдвигающаяся вверх дверца со стороны обслуживающего персонала.
- Два источника нагрева в верхней и нижней частях для равномерного обжаривания.
- Выдвижной поддон.
- Аналоговая панель управления: термостат от 80-200 градусов Цельсия, электронный термометр.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Максимальная загрузка тушек	Способ размещения
7196	YXD266	63x81x61 см	4.5 кВт	220/1/50	до 12 тушек	На ножках
7197	YXD268	63x110x80 см	6 кВт	220/1/50	до 16 тушек	На колесах

СЕРИЯ **MWO**



MWO1000/25 E

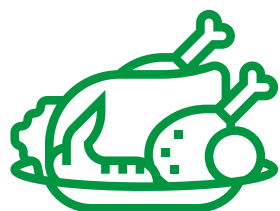


MWO2100/34 E

КОСАТЕQ

- Внешний корпус и камера из нержавеющей стали.
- Распашные двери с мощной петлей и защелкой.
- Прозрачное окно дверцы и подсветка камеры.
- Блок программирования.
- 100 программ до 3-х стадий каждая.
- Стандартные функции в одно касание: - размораживание; - разогрев; - приготовление на 50%, 70% мощности.
- Звуковой сигнал окончания цикла приготовления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер камеры	Панель управления	Мощность магнетрона	Рабочая частота
6895	MWO1000/25 E	42.9x51x30.5 см	1.5 кВт	220/1/50	36*40,8*22,5 см	сенсорная	1000 Вт	2450 MHz
6896	MWO2100/34 E	52.8x57.4x36.6 см	3.2 кВт	220/1/50	36*40,8*22,5 см	сенсорная	2100 Вт	2450 MHz

СЕРИЯ **MWO IMPG**

MWO IMPG 1200/2300 10 SC



MWO IMPG 2400/2500 13 SC

KOCATEQ

- Микроволновая профессиональная печь для приготовления замороженных или охлажденных блюд, разогрева продуктов или приготовления блюд обработанных по технологии sous vide.
 - Идеально подходит для приготовления пиццы, кесадильи, куриных крыльев, бургеров, стейков, рыбы.
 - Считывание штрих кода и установка программы осуществляется беспроводным Bluetooth сканером, входящим в комплект поставки.
 - Прошивка горячим воздухом сверху (impingement): вертикальные потоки в сочетании с горизонтальной конвекцией на уровне дна ускоряют приготовление, гарантируя равномерность пропекания и получение хрустящей корочки.
 - Каталитический фильтр для минимизации запаха
- позволяет эксплуатировать печь без вытяжного зонта.
 - Управление с помощью сканера и сенсорного дисплея.
 - 5» сенсорный экран с меню на английском языке.
 - Память на 1024 программы, каждая из которых может состоять максимум из 15 стадий приготовления.
 - Для каждой стадии программируются параметры: температура, продолжительность, включение функции микроволн и/или прошивки воздухом, мощность источника микроволн с шагом 10%, скорость потоков воздуха с шагом 10%.
 - Максимальная температура 280 градусов Цельсия.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер камеры	Панель управления	Мощность магнетрона
32635	MWO IMPG 1200/2300 10 SC	67.5x46x63.5 см	3.5 кВт	220/1/50	30,5*24*14 см.	сенсорная	1,2 кВт
32636	MWO IMPG 2400/2500 13 SC	72.5x46x69 см	5.2 кВт	380/3/50	30,5*23*18,5 см.	сенсорная	2,4 кВт



BLEK03



BLEK04

СЕРИЯ **BLEK****KOCATEQ**

- Нож с электрическим приводом для облегчения процесса нарезания мяса, обжариваемого на вертеле, подключается к сети 220В.
- Диаметр ножа 100 мм.
- В комплекте поставки 2 ножа: гладкий и зубчатый.
- Запатентованная система защиты от порезов.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами из нержавеющей стали AISI 304.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Вес	Лезвия в комплекте	Источник питания
6550	BLEK03	18x11x19 см	0.08 кВт	220/1/50	2000 гр	Зубчатый и гладкий	Блок питания
6744	BLEK04	12.5x25x22 см	0.1 кВт	220/1/50	1015 гр	Зубчатый и гладкий	Li-Ion-аккумулятор

СЕРИЯ **SPL**

SP9Lx1



SP9Lx2



SP9Lx3

КОСАТЕQ

- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Термостат от 7 до 12 °С и автоматическое поддержание температуры напитка на заданном уровне.
- Специальные краны с защитой от непроизвольного открывания и подкапывания.
- Съемный каплесборник.
- Холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Охлаждение напитка за счет непрерывного контакта нагнетаемого помпой потока напитка с металлическим цилиндром.
- Простая разборка всех компонентов сокоохладителя для очистки в конце рабочего дня.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число емкостей	Объем
7304	SP9Lx1	39x21x67 см	0.18 кВт	220/1/50	1	9 л
7305	SP9Lx2	42x30x69 см	0.31 кВт	220/1/50	2	9 л
7306	SP9Lx3	46x43x69 см	0.385 кВт	220/1/50	3	9 л
7307	SP9Lx4	40x47x69 см	0.51 кВт	220/1/50	4	9 л

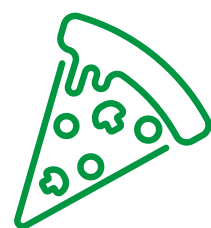
EPС01EN МОДЕЛЬ

EPC01EN

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая однокамерная с керамическим подом толщиной 15 мм размером 60*40 см.
- Аналоговая панель управления включает в себя 2 термостата нагрева (верх камеры и под) с диапазоном температур от +50 до +350 градусов Цельсия, механический таймер (0 – 120 минут), выключатель подсветки камеры, выключатель электрической сети.
- Мощная теплоизоляция.
- Камера из стали покрытой слоем алюминия для увеличения равномерности выпечки.
- Размер камеры 63*43*14 см.
- Возможность приготовления на поде, в жарочной посуде и на противне с размерами до 60*40 см.
- Откидная дверь с двойным смотровым стеклом, увеличенной площади для полного обзора пода, доводчик для плавного закрывания, термостойкая подсветка камеры с плафоном из закаленного стекла.
- Петли класса heavy-duty, термоизолированная ручка.
- Открытый шибер без регулировки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Таймер	Размер камеры	Вместимость
6618	EPC01EN	63x87x37 см	3 кВт	220/1/50	от +50 до 350 °С	от 0 до 12 минут	63*43*14 см	60*40 см

СЕРИЯ **EPC**

EPC01P



EPC02S

КОСАТЕQ

- Корпус статической подовой печи из стали с термостойким полимерно-порошковым покрытием.
- Верхние и нижние ТЭНы для нагрева камеры.
- Световые индикаторы нагрева печи (отключаются при достижении заданной температуры).
- Высота камеры 11 см.
- Откидная дверь со смотровым окном, подсветка.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер камеры	Температура	Число камер	Материал корпуса
6777	EPC01P	57x56x28 см	1.6 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	1	Окрашенная сталь
6704	EPC01S	57x56x28 см	1.6 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	1	Нержавеющая сталь
6705	EPC02P	57x56x44 см	2.4 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	2	Окрашенная сталь
6706	EPC02S	57x56x44 см	2.4 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	2	Нержавеющая сталь

СЕРИЯ **EPC ECO**

EPC01ECO

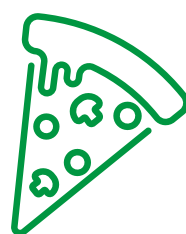


EPC02ECO

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая однокамерная или двухкамерная слотового типа для приготовления замороженной пиццы диаметром до 30 см, вафель, горячих бутербродов и т.п.
- Хорошо подойдет для пиццерий, баров, предприятий фаст фуда.
- Корпус и верх камеры из нержавеющей стали.
- 2 съемных нагревательных элемента из нержавеющей стали для верхнего и нижнего обогрева камеры.
- Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 300 градусов Цельсия, таймер от 0 до 15 мин со звуковым сигналом по окончании работы, световой индикатор.
- Кнопка включения питания.
- Защитный термостат.
- Съемная пластиковая ручка.
- Мощная теплоизоляция.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер решетки	Температура	Число камер
6591	EPC01ECO	39.5x47x18.8 см	1.13 кВт	220/1/50	36x33 см	от 60 до 300°	1
6592	EPC02ECO	38x48.5x33.1 см	2.26 кВт	220/1/50	36x33 см	от 60 до 300°	2

СЕРИЯ **YXD**

YXD1A



YXD4A

КОСАТЕQ

- Корпус конвектомата из нержавеющей стали AISI 304.
- Аналоговая панель управления: термостат от +50 до +300 градусов Цельсия, таймер от 0 до 120 мин, световые индикаторы.
- Защитный термостат.
- Функция увлажнения (кроме YXD1A)
- Без функции гриля (кроме YXD4A)
- Боковая подсветка.
- Откидная дверь с двойным смотровым стеклом.
- Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя вентиляторами.
- В комплект поставки входят 4 противня.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Таймер
7187	YXD1A	59.5x62x57.5 см	2.67 кВт	220/1/50	от +50 до +300°	0 до 120 мин
7189	YXD4A	59.5x62x57.5 см	4.67 кВт	220/1/50	от +50 до +300°	0 до 120 мин
7208	YXD8A	80x81.3x50.9 см	6.4 кВт	380/3/50	от +50 до +300°	0 до 120 мин

Размер камеры	Пароувлажнение	Функция гриль	Размер и количество противней	Расстояние между противнями
46*41,5*35 см	нет	нет	4 противня 45x33 см	7,5 см
46*41,5*35 см	да	да	4 противня 45x33 см	7,5 см
-	да	нет	4 противня 60x40 см	7,5 см

DH KURTOS МОДЕЛЬ

DH Kurtos

КОСАТЕQ

- Печь-гриль электрическая настольная для выпечки трдельников с возможностью выпечки до 8 калачей на 1 или 2х рядах валков (каждый ряд от 1 до 4 валков).
- Технология приготовления кюртош-калача: сдобное тесто раскатывается в тонкий жгут, наматывается на валки и запекается.
- 16 буковых валков конической формы с осью из нержавеющей стали AISI201 и деревянной ручкой в комплекте поставки.
- Автоматическое поддержание температуры с помощью термостата от 0 до 300 градусов Цельсия.
- Корпус из нержавеющей стали AISI201.
- Остекленные двери камеры с доступом с 2-х сторон.
- Панель управления на русском языке.
- Регулируемые по высоте металлические ножки с пластиковыми пятками для надежной фиксации на рабочей поверхности.
- Простое включение в стандартную розетку 220В.
- Валки других форм могут быть заказаны покупателем в РФ (контакты предоставляются).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура
7264	DH Kurtos	29.5x55x54 см	3.2 кВт	220/1/50	от 0 до 300°

СЕРИЯ **DHC**

DHC01



DHC02

КОСАТЕQ

- Емкость из прозрачного поликарбоната.
- Регулировка нагрева двумя термостатами: - первый для установки степени нагрева ТЭН-ов, второй для установки температуры двойной пластины, контактирующей с напитком.
- Принцип работы: автоматическое поддержание горячего шоколада ниже температуры кипения с одновременным перемешиванием.
- Скребок-мешалка для равномерности температуры напитка и сбалансированности консистенции.
- Двух ходовой кран, для розлива густых напитков.
- Легко разбирается для очистки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Способ нагрева
6922	DHC01	29.5x20x40 см	1.2 кВт	220/1/50	3 л	сухой
6656	DHC02	32x26x49 см	1 кВт	220/1/50	5 л	сухой

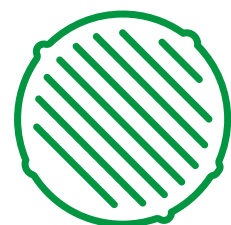
CHOCOFAIRY5 МОДЕЛЬ

CHOCOFAIRY5

КОСАТЕQ

- Подогреватель напитков объемом 5 л для приготовления, хранения в горячем состоянии и продажи шоколада, молока, чая, какао, instant супов, горячего вина и т.д.
- Система термостатированного нагрева через водяную баню с защитным термостатом, исключающим включение аппарата без воды.
- Емкость съемная из поликарбоната с прозрачной крышкой из стекла.
- Бойлер из нержавеющей стали AISI304 с тепловой защитой.
- Постоянное перемешивание и специальный профиль мешалки исключают образование осадка и неоднородности в случае приготовления густых напитков.
- Полностью разбираемый кран для слива густых жидкостей.
- Большой каплесборник.
- Простой слив воды из емкости мармитного бойлера.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Способ нагрева
6826	CHOCOFAIRY5	28x41x46.5 см	1 кВт	220/1/50	5 л	водяной

СЕРИЯ
HF

HF130

KOCATEQ

- Для работы с густыми пищевыми смесями (фарши, тесто, творог и т.п.).
- В верхней части лоток для бумажных прокладок соответствующего диаметра.
- Производительность определяется скоростью работы оператора и достигает до 200-300 шт/ч.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Диаметр котлет	Производительность
6828	HF100	22x27.5x29.5 см	10 см	до 200-300 шт/ч.
6848	HF130	22x27.5x29.5 см	13 см	до 200-300 шт/ч.

СЕРИЯ
BEF

BEF101V



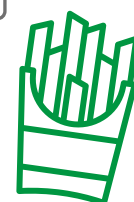
BEF102V

KOCATEQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм.
- Прочная стальная корзина, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Расширенная холодная зона и сливной кран на фронтальной поверхности.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрнице масло без частых замен.
- Панель управления с термостатом 30-200 °С и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32807	BEF101V	49.5x28x34.5 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	10 л	1
32808	BEF102V	49.5x57x34.5 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	10+10 л	2
32809	BEF131V	50.5x31x35.5 см	3.3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	13 л	1
32810	BEF132V	50.5x63x35.5 см	6.6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	13+13 л	2
32811	BEF161V	56x34x38 см	5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	16 л	1
32812	BEF162V	56x69x38 см	10 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	16+16 л	2

СЕРИЯ EF



EF61NW



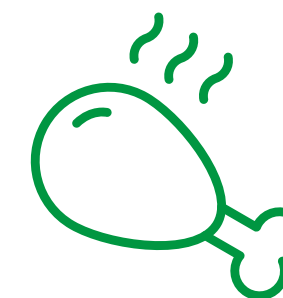
EF51

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 0,55 мм.
- Прочная стальная корзина из нержавеющей стали Aisi201, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Емкость для масла изготовлена из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 0,7 мм.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Аналоговая панель управления с термостатом 30-200 °С и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество ванн	Объем ванны
7093	EF51	46x28.7x31 см	2.5 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	1	5.5 л
7094	EF52	46x57x31 см	5 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	2	5.5+5.5 л
32813	EF61NW	41.5x26.5x29 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	6 л
32816	EF62NW	41.5x55x29 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	6+6 л
32814	EF81NW	41.5x26.5x34 см	3.25 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	8 л
32817	EF82NW	41.5x55x34 см	6.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	8+8 л
32815	EF111NW	45.5x33x36 см	3.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	11 л
32818	EF112NW	47.5x57x35 см	7 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	11+11 л

EF521 МОДЕЛЬ



EF521

КОСАТЕQ

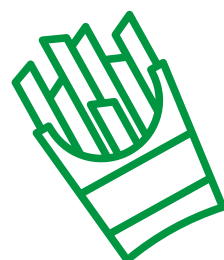
- Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна объемом 52 л.
- Минимальный объем масла 15 л, максимальный объем масла 32 л.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 304.
- Сливной кран на дне ванны.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать во фритюрнице масло без частых замен.
- Защитный термостат.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество корзин	Количество ванн
7146	EF521	74x63x54 см	7.5 кВт	380/3/50	от 60 до 200°	52 л	1 корзина размером 30*56*17 см	1

МОДЕЛЬ EF18C2



EF18C2



КОСАТЕQ

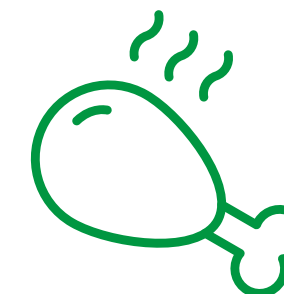
- Фритюрница электрическая напольная, 2 ванны, объем 2*14 л, относится к классу HEAVY-DUTY, из нержавеющей стали AISI 304.
- ТЭН-ы закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки фритюрницы.
- Система защиты, отключающая нагрев ТЭН-ов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра.
- В случае аварии термостата срабатывает защитный термостат.
- Специальная форма ванны фритюрницы, суженная к низу, и большая холодная зона.
- 2 корзины класса Heavy-duty размером 336*145*145 входит в комплект поставки.
- Акустический сигнал по окончании времени жарки.
- Панель управления в защищенной нише фронтальной панели.
- ТЭН-ы большой длины для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, а это важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом.
- Удельное тепловыделение 640 Вт/л.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Число программ	Число ванн	Объем ванны
6888	EF18C2	80x40x85 см	18 кВт	380/3/50	от 0 до 190°	2	2	14+14 л

МОДЕЛЬ EFWFT8LAD1



EFWFT8LAD1



КОСАТЕQ

- Фритюрница настольная электрическая автоматическая объемом 8 л.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Навешиваемый с левой стороны блок автоматического подъема и опускания корзины с цифровым контроллером (возможно использование фритюрницы без данного блока).
- Размер блока нагрева: 34*41,5*31 см.
- 6 программ для каждой из которых можно запрограммировать температуру фритюра и время жарки.
- Акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания.
- Съёмный блок нагревательных элементов с аналоговым, защитным термостатами, световой индикацией подачи напряжения, включения нагревательных элементов.
- Замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом.
- Полезные размеры корзины 24,5*19*15 см (д*ш*в).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число программ	Количество корзин
6636	EFWFT8LAD1	26.5x56.7x41.5 см	3.33 кВт	220/1/50	от 50 до 200°	8 л	6	1

СЕРИЯ EF8L



EF8LM



EF8LC10

КОСАТЕQ

- Автоматическое опускание корзин при достижении фритюром запрограммированной температуры и подъем корзин по окончании цикла приготовления, сопровождаемый акустическим сигналом.
- Возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций.
- Отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Панель управления на русском языке в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Наклоняемый вверх блок нагревательных элементов.
- Замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число программ	Количество корзин
6661	EF8LC10	56.7x26.5x41.5 см	3 кВт	220/1/50	от 50 до 200°	8 л	10	1
32709	EF8LM	26x56x 51.5 см	2.825 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	8 л	2	1

МОДЕЛЬ EF132ALF



EF132ALF

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная с автоматическим подъемом корзин, 2 ванны, 2 корзины, объем масла 13+13л.
- Программируемый 12-канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы (6 программ для каждой ванны).
- Подъем корзин сопровождается акустическим сигналом.
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления.
- LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет).
- Таймер 0-59 мин.
- Защитный термостат.
- Размер корзины 16,5*33*15 см (ш*г*в).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Встроенная система фильтрации для каждой ванны.
- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде.
- Устанавливается на колесах.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число программ	Количество корзин
32631	EF132ALF	93.5x47x120.5 см	17 кВт	380/3/50	от 90 до 190°	13+13 л	6	2

МОДЕЛЬ PFE16



PFE16



КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая под давлением, настольная, 1 ванна, объем 15 л, из нержавеющей стали.
- Герметичная крышка фиксируется с помощью винтовой ручки.
- Приблизительная загрузка до 14-16 одинаковых частей тушки курицы или 2 маленьких цыпленка.
- Приблизительное время приготовления частей тушки курицы - 15 мин.
- Фритюрница с корзиной со специальным крючком для подвешивания.
- Ёмкость из алюминия, риски, для определения максимального количества масла.
- Световой индикатор работы фритюрницы и индикатор нагрева.
- Аналоговая панель управления.
- Кран для слива масла.
- Установлена блокировка слива масла, таймер, манометр.
- Фритюрница устанавливается на пластиковых ножках высотой 2,5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем
6821	PFE16	45x39x53 см	2.5 кВт	220/1/50	от 50 до 200°	15 л

ПФЕ СЕРИЯ



PFE600



КОСАТЕQ

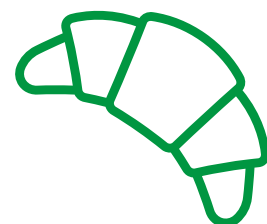
- Фритюрница электрическая под давлением, напольная.
- Фритюрница PFE600 со встроенной системой фильтрации, PFE450 - без встроенной системы фильтрации.
- Разовая загрузка до 8,5 кг.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами питания из нержавеющей стали AISI 304, крышка из анодированного сплава алюминия.
- Рамная конструкция heavy-duty.
- Прямоугольная емкость для жарки.
- ТЭНы большой длины, расположенные в емкости вдоль стенок.
- Большая «холодная зона».
- Встроенная емкость для слива масла.
- Приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разливания фритюра на стенки жаровни и пол.
- Крышка, подпружиненные петли крышки, замок крышки класса heavy-duty.
- Аналоговая панель управления.
- Система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки.
- Система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме.
- Акустический сигнал по окончании приготовления.
- Четыре колеса (два с функцией блокировки).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Рабочий объем масла	Производительность
6869	PFE450	96.8x48.6x121.9 см	13.5 кВт	380/3/50	от 0 до 200°	25 л.	25 кг/ч
6818	PFE600	96.8x48.6x121.9 см	13.5 кВт	380/3/50	от 0 до 210°	25 л.	25 кг/ч

МОДЕЛЬ **YXD8AX**



YXD8AX



КОСАТЕQ

- Расстоечный шкаф для поддержания условий, оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста.
- Внутренний размер для установки 8 противней размером 60*40 см.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Прочные петли, вандалоустойчивая конструкция.
- Термостат от +20 до +85 оС.
- Статический нагрев.
- Дверь с остеклением упрощает контроль над процессами, происходящими в камере.
- Может использоваться в качестве стенда для любых конвективных печей.
- Увлажнение с помощью ванночки с водой (ручной долив).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число пар направляющих	Подача воды	Вентилятор
6899	YXD8AX	79.6x83.4x99 см	2 кВт	220/1/50	от +20 до +85°	Нет	Нет

Пиццерийное
коллекция 2019/2020 год



МОДЕЛЬ EPC01EN



EPC01EN

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая однокамерная с керамическим подом толщиной 15 мм размером 60*40 см.
- Аналоговая панель управления включает в себя 2 термостата нагрева (верх камеры и под) с диапазоном температур от +50 до +350 градусов Цельсия, механический таймер (0 – 120 минут), выключатель подсветки камеры, выключатель электрической сети.
- Мощная теплоизоляция.
- Камера из стали покрытой слоем алюминия для увеличения равномерности выпечки.
- Возможность приготовления на поде, в жарочной посуде и на противне с размерами до 60*40 см.
- Откидная дверь с двойным смотровым стеклом, увеличенной площади для полного обзора пода, доводчик для плавного закрывания, термостойкая подсветка камеры с плафоном из закаленного стекла.
- Петли класса heavy-duty, термоизолированная ручка.
- Открытый шиббер без регулировки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Таймер	Размер камеры	Вместимость
6618	EPC01EN	63x87x37 см	3 кВт	220/1/50	+50 до +350°	0 – 120 мин	63*43*14 см.	60x40 см

EPC СЕРИЯ



EPC01P



EPC02S

КОСАТЕQ

- Корпус статической подовой печи из стали с термостойким полимерно-порошковым покрытием.
- Верхние и нижние ТЭНы для нагрева камеры.
- Световые индикаторы нагрева печи (отключаются при достижении заданной температуры).
- Высота камеры 11 см.
- Откидная дверь со смотровым окном, подсветка.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер камеры	Температура	Число камер	Материал корпуса
6777	EPC01P	57x56x28 см	1.6 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	1	окрашенная сталь
6704	EPC01S	57x56x28 см	1.6 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	1	нержавеющая сталь
6705	EPC02P	57x56x44 см	2.4 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	2	окрашенная сталь
6706	EPC02S	57x56x44 см	2.4 кВт	220/1/50	41x41x11 см	от 0 до 350°	2	нержавеющая сталь

СЕРИЯ EPC ECO



EPC02ECO



EPC01ECO

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая однокамерная или двухкамерная слотового типа для приготовления замороженной пиццы диаметром до 30 см, вафель, горячих бутербродов и т.п.
- Хорошо подойдет для пиццерий, баров, предприятий фаст фуда.
- Корпус и верх камеры из нержавеющей стали.
- 2 съемных нагревательных элемента из нержавеющей стали для верхнего и нижнего обогрева камеры.
- Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 300 градусов Цельсия, таймер от 0 до 15 мин со звуковым сигналом по окончании работы, световой индикатор.
- Кнопка включения питания.
- Защитный термостат.
- Съемная пластиковая ручка.
- Приготовление на выдвигаемой хромированной решетке шириной 36 см, глубиной 33 см .
- Мощная теплоизоляция.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер решетки	Температура	Число камер
6591	EPC01ECO	39.5x47x18.8 см	1.13 кВт	220/1/50	36x33 см	от 60 до 300°	1
6592	EPC02ECO	38x48.5x33.1 см	2.26 кВт	220/1/50	36x33 см	от 60 до 300°	2

СЕРИЯ EP



EP2



EPA8

КОСАТЕQ

- Корпус статической печи из стали Rustic.
- Механическая панель управления.
- Две группы нагревательных элементов для нагрева пода и верха камеры с отдельным управлением 2 термостатами.
- Смотровое стекло для контроля приготовления и подсветка.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число камер	Размер пода	Наличие шибера
7191	EP2	91x82x75 см	8.4 кВт	380/3/50	2	61x61 см	нет
7032	EPA8	81.5x97.5x74.5 см	9 Вт	380/3/50	2	66x69 см	есть

СЕРИЯ EP SMART



EP 4.35 SMART



EP 8.35 SMART

КОСАТЕQ

- Модель со специальными технологическими решениями для сетевых пиццерий.
- Разработано в Южной Корее при участии итальянских экспертов.
- Выпускается в Евросоюзе.
- Премиальное качество материалов.
- Специально для сетевых заведений программа выпечки, вызываемая кнопкой Старт для исключения ошибок установки параметров приготовления.
- Программа позволяет сохранить в памяти следующие параметры выпечки: - мощность верхней и нижней группы ТЭНов; - мощность нагрева в районе дверей; - температуру.
- Печи идеально подходят для масштабирования вашего проекта.
- Простая работа по единому стандарту для всех заведений.
- Панорамное смотровое окно для контроля за приготовлением.
- Цифровая панель управления с установкой параметров работы скроллерами.
- В печи использованы новейшие технологические разработки: - цифровой термостат; - специальный контроллер управляющий 3 группами ТЭНов работающих с изменяемой мощностью.
- Использование контроллера позволяет задавать и автоматически поддерживать определенный уровень мощности подающий на продукт сверху камеры и от пода.
- Третья группа ТЭНов установлена в области двери и служит для компенсации потерь тепла при её открывании, потерь тепла через смотровое стекло.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число камер	Размер пода	Наличие шибера
6568	EP 4.35 SMART	95x115.5x45 см	6.95 кВт	380/3/50	1	73*73 см.	есть
6570	EP 6.35 SMART	95x152x45 см	6.95 кВт	380/3/50	1	109,5*73 см	есть
6569	EP 8.35 SMART	95x115.5x80 см	13.9 кВт	380/3/50	2	73*73 см	есть
6571	EP 12.35 SMART	95x152x80 см	20.4 кВт	380/3/50	2	109,5*73 см	есть

СЕРИЯ HXS



HX1S

КОСАТЕQ

- Корпус печи и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, из нержавеющей стали AISI 304.
- Система перераспределения тепловых потоков между низом и верхом камеры.
- Мощность двигателя привода конвейера 60 Вт.
- Защитный термостат.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Ширина конвейера
6898	HX1S	58x58x43 см	6.7 кВт	380/3/50	от 0 до 450°	38 см
6883	HX2S	74x74x113 см	8.4 кВт	380/3/50	от 0 до 300°	50 см

СЕРИЯ EPCV



EPCV6.7/43



EPCV 12.5/52



EPCV30/76

KOCATEQ

- Печь конвейерная конвекционная электрическая однокамерная.
- Время разогрева до рабочей температуры не более 12 минут.
- Цифровая панель управления с регулированием температуры, скорости конвейера (время выпечки), направлением конвейера.
- Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером.
- Максимальная рабочая температура печи +300С.
- Используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи.
- Устанавливается на стенде (не входит в комплект поставки).
- Возможность установки печи в 2 и 3 яруса.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Ширина конвейера	Производительность
32444	EPCV6.5/38	106.5x85x45 см	6.5 кВт	380/3/50	от 0 до 300°	40 см	-
32634	EPCV6.7/43	82.1x140x 51.1 см	6.7 кВт	380/3/50	от 50 до 300°	43.6 см	-
6572	EPCV12.5/52	114x152x45 см	12.5 кВт	380/3/50	от 0 до 300°	52 см	50-60 пицц/ч диаметром 30 см.
32443	EPCV30/76	171x157x112 см	30 кВт	380/3/50	от 0 до 300°	80 см	-

А СЕРИЯ



A6L

KOCATEQ

- Разборный стенд для установки печи.
- Стенд поставляется в плоской упаковке.
- Простая сборка с помощью ключа, входящего в комплект поставки.
- Стенд комплектуется колесами, позволяющими перемещать печь в помещении.
- В верхней части стенд снабжен технологическим отверстием для надежного закрепления печи с помощью ножек, вворачивающихся в ответные отверстия.
- Габариты стенда могут быть изменены в меньшую сторону по желанию покупателя.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Подходит для моделей
7003	A6L	132x82x109.5 см	EP A 6L/12L.
7048	A12L	132x82x77 см	EP A 6L/12L

СЕРИЯ OMJ PZR



OMJ PZR 33

КОСАТЕQ

- Вес тестовой заготовки 130-250 г.
- Минимальное расстояние между пластинами - 1мм.
- Верхняя пластина неподвижная, нижняя подвижная.
- Поднятие нижней пластины осуществляется за счет нажатия на две аналоговые кнопки, расположенные на панели управления.
- Панель управления состоит из главного выключателя, электронных термостатов верхнего и нижнего диска (рекомендуемая температура нагрева до 160 градусов Цельсия), таймера сжатия (0 - 1,5 сек).
- Благодаря функции подпекания, на поверхности краста образуется корочка, которая способствует получению более пышной основы, а также препятствует проникновению влаги из начинки.
- Подвижная решетка для защиты рук.
- Дополнительно поставляются стенд, колеса.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Максимальный диаметр пиццы
32530	OMJ PZR 33	47x59x83 см	4.75 кВт	380/3/50	до 33 см
32531	OMJ PZR 45	63x37x89 см	6.1 кВт	380/3/50	до 45 см

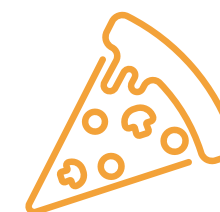
СЕРИЯ R



R500NW



R1000NW



КОСАТЕQ

- Гладкая поверхность из темперированного (зеркального) стекла темной окраски или металла с размещенным под ним специальным плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности.
- Термостат +20 +85 °С.
- Корпус подогревателя из нержавеющей стали AISI304.
- Регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество зон нагрева	Размер зоны нагрева	Поверхность
7075	R1000	53x102.5x8.8 см	0.5 кВт	220/1/50	2	50*50 см	стеклокерамическая
7076	R1500	53x154.5x8.8 см	0.75 кВт	220/1/50	3	50*50 см	стеклокерамическая
32699	R500NW	50x50x7 см	0,25 кВт	220/1/50	1	50*50 см	металлическая
32698	R1000NW	50x100x7 см	0,6 кВт	220/1/50	1	50*100 см	металлическая

СЕРИЯ **DH**



DH2418



DH3618

KOCATEQ

- Кварцевое стекло пропускает излучение спирального нагревательного элемента в направлении размещенного на нем продукта.
- Цифровой термостат с защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество зон нагрева	Отверстие для встраивания	Размер зоны нагрева
6669	DH2418	49.5x64.5x6 см	0.42 кВт	220/1/50	1	60x45,5 см	45*45 см
6670	DH3618	49.5x95x6 см	0.63 кВт	220/1/50	2	91x45,5 см	45*45 см
6671	DH4818	49.5x125x6 см	0.84 кВт	220/1/50	3	120x45,5 см	45*45 см

СЕРИЯ **TR**



TR202VECO



TR202V heavy duty



KOCATEQ

- 2 скорости вращения дежи и спирали (см. таблицу).
- Корпус из эмалированного стального листа.
- Съёмная дежа
- Дежа, месильный крюк из нержавеющей стали.
- Панель управления аналоговая: 2 скорости кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Максимальный замес теста	Скорость вращения дежи и спирали
32358	TR202VECO	75.3x39.5x70.5 см	1.5 кВт	380/3/50	20 л	8 кг	15/22 и 105/158 об/мин
32359	TR302VECO	79.5x44.5x77.3 см	1.5 кВт	380/3/50	30 л	12 кг	15/22 и 105/158 об/мин
32745	TR202V heavy duty	77.8x45.9x77.6 см	1.5 кВт	380/3/50	20 л	12 кг	11/22 и 107/178 об/мин
32746	TR302V heavy-duty	79.5x47.5x84.3 см	1.5 кВт	380/3/50	30 л	18 кг	11/22 и 107/178 об/мин

СЕРИЯ **NSHW**



NSHWH15



HSHWM6ECO

КОСАТЕQ

- Дежа и месильный орган из нержавеющей стали Aisi201.
- Аналоговая панель управления.
- Вращение месильного органа по часовой и против часовой стрелки.
- Низкий уровень шума.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Максимальный замес теста	Скорость перемешивания
32360	NSHWH15	51x74x80.5 см	1.1 кВт	220/1/50	-	15 кг	40 об/мин.
32361	NSHWH25	51x84x80.5 см	1.5 кВт	220/1/50	-	25 кг	42 об/мин
6882	HSHWM6ECO	61x40x63 см	0.75 кВт	220/1/50	18 л	6 кг	18 об/мин.

СЕРИЯ **TF ECO**



TF20ECO



TF30A ECO

КОСАТЕQ

- Корпус из эмалированного стального листа.
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса.
- Дежа, месильный крюк, защитная решетка из нержавеющей стали.
- Панель управления аналоговая: 2 скорости кнопка пуска и кнопка аварийной остановки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Максимальный замес теста	Скорость спираль	Скорость дежи
6554	TF20ECO	69x39x90 см	1.5 кВт	220/1/50	21 л	8 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин
6555	TF30ECO	73x43x90 см	1.5 кВт	220/1/50	35 л	12 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин
32638	TF30A ECO	72.5x43.2x88.6 см	1.5 кВт	380/3/50	30 л	-	125/250 об/мин	-
6556	TF40ECO	77x48x95 см	1.8 кВт	220/1/50	40 л	14 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин
32639	TF40A ECO	75.4x49x105.2 см	2.4 кВт	380/3/50	40 л	-	125/250 об/мин	-
6557	TF50ECO	89x52x95 см	2.2 кВт	220/1/50	54 л	20 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин
32640	TF50A ECO	80x53.2x105.2 см	2.4 кВт	380/3/50	50 л	-	125/250 об/мин	-
6558	TF60ECO	89x52x95 см	2.2 кВт	220/1/50	62 л	24 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин
6559	TF80ECO	88x56x110 см	2.2 кВт	380/3/50	80 л	32 кг	150/200 об/мин	12 об/мин
6560	TF100ECO	108x65x138 см	6.35 кВт	380/3/50	100 л	40 кг	150/200 об/мин	12 об/мин
6561	TF130ECO	116x73x138 см	6.35 кВт	380/3/50	130 л	50 кг	150/200 об/мин	12 об/мин
6562	TF160ECO	116x73x138 см	6.35 кВт	380/3/50	160 л	60 кг	150/200 об/мин	12 об/мин
6563	TF200ECO	133x84x156 см	8.6 кВт	380/3/50	200 л	75 кг	150/200 об/мин	12 об/мин
6564	TF260ECO	133x84x156 см	8.6 кВт	380/3/50	260 л	100 кг	100/125 об/мин	12 об/мин

Конусная пицца

коллекция 2019/2020 год



DH1P



DH1P

МОДЕЛЬ

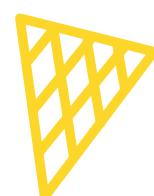


КОСАТЕQ

- Витрина тепловая из нержавеющей стали AISI 304.
- Три наклонные решетчатые полки из нержавеющей стали под углом к фронтальной поверхности.
- Изогнутое фронтальное стекло из закаленного силикатного стекла, внутренняя подсветка, индикатор температуры.
- Декоративная подсвечиваемая вставка со слайдами готовых блюд.
- Специальный резервуар с водой для поддержания повышенного уровня влажности для уменьшения эфетка высыхания хранящихся продуктов.
- Со стороны персонала большая распашная дверь.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Установка
7270	DH1P	45x35x47.7 см	0.85 кВт	220/1/50	от + 30 до + 70°	3	настольная

СЕРИЯ **FPE**



FPE

FPE2

KOCATEQ

- Печь ротационная для двухъярусной выпечки (8+8 шт) коно пиццы.
- Конвективный нагрев в сочетании с вращением держателя коно пиццы гарантирует равномерное пропекание.
- Аналоговая панель управления: термостат от +50 до +300 градусов Цельсия, кнопка включения подсветки и двигателя привода держателя.
- Конструкция из нержавеющей стали AISI304.
- Регулируемые по высоте ножки для горизонтальной установки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Число мест	Стеклопакет
15469	FPE	42x61x97 см	3.5 кВт	220/1/50	+50 до +300°	8+8	одинарный
15470	FPE2	59x57x106 см	3.5 кВт	220/1/50	+50 до +300°	8+8	двойной

СЕРИЯ **РА**



РА01

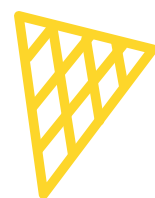
РА02М

KOCATEQ

- Принцип работы - формование предварительно округленной тестовой заготовки между сжимаемой плунжером парой алюминиевых конусов.
- Управление с помощью кнопки.
- Корпус прессы из эмалированной конструкционной стали.
- Плунжер с наконечником для фиксирования внутреннего конуса и автоматическим возвратно-поступательным движением.
- Основание с фиксатором для внешнего конуса.
- Двигатель с охлаждением вентилятором и защитой от перегрузок.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество и размер конусов	Производительность	Пропекание
6717	РА01	38x38x110 см	0.37 кВт	220/1/50	16 пар 15,5*7x10,5*5 см	4 конуса в минуту	без пропека-ния
6716	РА02М	30x40x78 см	1.5 кВт	220/1/50	2 шт. 6x14 см	100 конусов в час	с пропеканием

СЕРИЯ **РАС**



РАС2x2



РАС4А

КОСАТЕQ

- Цифровой термостат и таймер.
- Автоматический цикл прессования – пропекания – разведения форм.
- Звуковой сигнал по окончании цикла формования - пропекания.
- Средняя продолжительность цикла выпечки – 30 секунд, полная продолжительность рабочего цикла 1,5 – 2 минут.
- Формы для выпечки из полированного алюминия с антипригарным покрытием.
- Щетка для очистки форм в комплекте поставки.
- Время разогрева форм до рабочей температуры + 170 / + 180 Градусов Цельсия 13 – 18 минут.
- Защитный термостат.
- Толщина стенки конуса настраивается сервисной службой.
- Корпус пресса из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество и размер конусов	Производительность	Пропекание
6714	РАС2x2	45x60x90 см	3 кВт	220/1/50	4 конуса 17x 7 см	100-160 шт/ч.	с пропеканием
6801	РАС4А	42x61x97 см	6.15 кВт	220/1/50	4 конуса 14x 6,5 см	-	с пропеканием

Линии раздачи

коллекция 2019/2020 год



СЕРИЯ DRN



DRN2

КОСАТЕQ

- Элеватор тарелок напольный, передвижной, с конвективным нагревом, с корпусом из нержавеющей стали AISI 304.
- Один или два элеватора, в зависимости от модели.
- Механизм автоматической подачи стопки тарелок с настраиваемым в зависимости от массы тарелок условием подъема.
- Специальной поворотный механизм направляющих для перестраивания каждого элеватора под индивидуальный диаметр посуды в диапазоне от 20 до 30 см.
- Защитный термостат для предотвращения перегрева в случае аварии основного термостата.
- Два из четырех колес с тормозами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Вместимость	Диаметр посуды	Количество гнезд
7300	DRN1	46x45x77 см	1 кВт	220/1/50	+30 до +110°	до 37 тарелок	от 20 до 30 см	1
7303	DRN2	91x45x77 см	2 кВт	220/1/50	+30 до +110°	до 75 тарелок	от 20 до 30 см	2

СЕРИЯ DH635



DH635G

DH635S

DH635RB

DH635BK

КОСАТЕQ

- Общая длина лампы с регулируемым проводом от 700 до 1400 мм.
- Диаметр плафона 290 мм.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно (оптимальный диаметр теплового пятна 440 мм).
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Цвет
6622	DH635G	29x29x24 см	0.25 кВт	220/1/50	золотой
6626	DH635S	29x29x24 см	0.25 кВт	220/1/50	серебряный
6625	DH635RB	29x29x24 см	0.25 кВт	220/1/50	медный
6621	DH635BK	29x29x24 см	0.25 кВт	220/1/50	черный

СЕРИЯ DH637



КОСАТЕQ

- Общая длина лампы с регулируемым проводом от 700 до 1400 мм.
- Диаметр плафона 190 мм.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно (оптимальный диаметр теплового пятна 440 мм).
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Цвет
6629	DH637G	22x22x34 см	0.25 кВт	220/1/50	золотой
6633	DH637S	22x22x34 см	0.25 кВт	220/1/50	серебряный
6627	DH637CR	22x22x34 см	0.25 кВт	220/1/50	хромированный
6632	DH637RB	22x22x34 см	0.25 кВт	220/1/50	медный
6628	DH637BK	22x22x34 см	0.25 кВт	220/1/50	черный

СЕРИЯ DHWD34



КОСАТЕQ

- Настольная лампа-подогреватель из алюминиевого сплава.
- Выключатель и регулятор степени нагрева в боковой поверхности рефлектора.
- Нагреватель снабжен как кварцевыми лампами, так и металлическими ТЭН-ами для большей эффективности нагрева.
- Входящие в комплект поставки кронштейны для размещения нагревателя на любой рабочей поверхности на высоте 30 см.
- Оптимально для линий раздачи.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер теплового пятна
6701	DHWD342	32.6x124x37 см	1.5 кВт	220/1/50	38x120 см
6702	DHWD343	32.6x154x37 см	2 кВт	220/1/50	38x150 см

СЕРИЯ **BSB**



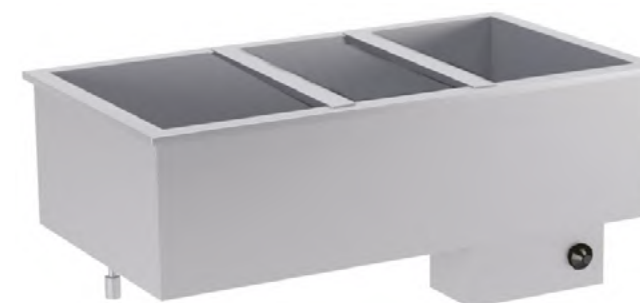
BSB4NW

КОСАТЕQ

- Мармит электрический с водяным типом нагрева.
- Корпус из нержавеющей стали AISI430 толщиной 0,8 мм, ванна из AISI201.
- Витрина с прямым стеклом со стороны покупателя.
- Аналоговый термостат.
- Возможно использование гостроемкостей GN1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3 глубиной 100 мм.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.
- Залив воды сверху, слив воды через кран.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость
32669	BSB3NW	35x98x37 см	1.5 кВт	220/1/50	3*GN1/2 глубиной 10 см
32670	BSB4NW	35x124.5x37 см	1.5 кВт	220/1/50	4*GN1/2 глубиной 10 см
32671	BSB5NW	35x151.2x37 см	1.8 кВт	220/1/50	5*GN1/2 глубиной 10 см

СЕРИЯ **DM 94943**



DM 94943

КОСАТЕQ

- Мармит встраиваемый Drop-in вместимостью GN1/1*2, GN1/1*3 или GN1/1*4 - глубиной 200 мм (гостроемкости поставляются дополнительно).
- Температурный диапазон 30-95 градусов Цельсия.
- Разграничители гостроемкостей длиной 51 см в комплекте поставки.
- Ручное наполнение и слив воды через дренажное отверстие 1/2".

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость	Размер ванны
32856	DM 94943.2	59x72.5x43 см	1.6 кВт	220/1/50	GN1/1*2 глубиной 200 мм	695*560 мм
5082	DM 94943.3	59x106.4x43 см	2.4 кВт	220/1/50	GN1/1*3 глубиной 200 мм	1034*560 мм
32857	DM 94943.4	59x140.343 см	3.2 кВт	220/1/50	GN1/1*4 глубиной 200 мм	1373*560 мм

СЕРИЯ **94930**



94930.2

KORECO

- Салат-бар холодильный встраиваемый разной вместимостью, глубиной 150 мм из нержавеющей стали AISI 304 с встроенными направляющими.
- Температурный диапазон +5/+10 оС.
- Цифровой термостат.
- Облицовка из пищевого алюминия.
- Встроенный холодильный агрегат размещен снизу.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Габариты не входят в комплект поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость	Размер ванны
5078	94930.2	59x72.5x57 см	0.385 кВт	220/1/50	2*GN1/1 глубина 15 см	695*575 мм
5079	94930.3	59x106.4x57 см	0.385 кВт	220/1/50	3*GN1/1 глубина 15 см	1034*575 мм
5080	94930.4	59x140.3x57 см	0.385 кВт	220/1/50	4*GN1/1 глубина 15 см	1373*575 мм

СЕРИЯ **94582G**



94582G (860)

KOCATEQ

- Полка настольная тепловая со стеклом со стороны посетителя и галогеновой подсветкой.
- Корпус из нержавеющей стали.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер площади для выкладки под полкой
5075	94582G(860)	48x86.5x48 см	0.3 кВт	220/1/50	38,8*86,5 см
5076	94582G(1200)	48x120.4x48 см	0.6 кВт	220/1/50	38,8*120,4 см
5077	94582G(1540)	48x154.3x48 см	0.9 кВт	220/1/50	38,8*154,3 см

СЕРИЯ SK



SK12



SK12S

KOCATEQ

- Крышка из нержавеющей стали, суповой контейнер из алюминия.
- Крышка имеет специальный вырез для половника.
- Вилка в стандартную розетку (220В).
- Корпус сделан из нержавеющей стали (SK12S) или эмалированной стали (SK12).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Материал	Температура	Объем
7216	SK12	34.5x34.5x36 см	0.475 кВт	220/1/50	Эмалированная сталь	+5 до +80°	9,5 л
7200	SK12S	34.5x34.5x36 см	0.475 кВт	220/1/50	Нержавеющая сталь	+5 до +80°	9,5 л

СЕРИЯ R



R500NW



R1000NW



KOCATEQ

- Гладкая поверхность из терпированного (зеркального) стекла темной окраски или металла с размещенным под ним специальным плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности.
- Термостат +20 +85 оС.
- Корпус подогревателя из нержавеющей стали AISI304.
- Регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество зон нагрева	Размер зоны нагрева	Поверхность
7075	R1000	53x102.5x8.8 см	0.5 кВт	220/1/50	2	50*50 см	стеклокерамическая
7076	R1500	53x154.5x8.8 см	0.75 кВт	220/1/50	3	50*50 см	стеклокерамическая
32699	R500NW	50x50x7 см	0,25 кВт	220/1/50	1	50*50 см	металлическая
32698	R1000NW	50x100x7 см	0,6 кВт	220/1/50	1	50*100 см	металлическая

СЕРИЯ DH



DH2418



DH3618

КОСАТЕQ

- Кварцевое стекло пропускает излучение спирального нагревательного элемента в направлении размещенного на нем продукта.
- Цифровой термостат с защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество зон нагрева	Отверстие под встраивание	Размер зоны нагрева
6669	DH2418	49.5x64.5x6 см	0.42 кВт	220/1/50	1	60x45,5 см	45*45 см
6670	DH3618	49.5x95x6 см	0.63 кВт	220/1/50	2	91x45,5 см	45*45 см
6671	DH4818	49.5x125x6 см	0.84 кВт	220/1/50	3	120x45,5 см	45*45 см

СЕРИЯ SWMR



SWMR157A



SWMR157

КОСАТЕQ

- Стол-купе пристенный с рабочей поверхностью из нержавеющей стали AISI201 и подогреваемым внутренним объемом.
- Столешница, усиленная вкладкой из ДСП, из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм.
- Нагрев и восстановление температуры обеспечивается тепловентилятором.
- Без теплоизоляции.
- Две двери-купе.
- Ножки из трубы с регулируемыми по высоте пятками из пластика.
- Шкаф поставляется в разобранном виде, стоимость сборки не входит в стоимость шкафа.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Наличие отбортовки
15115	SWMR127A	70x120x85 см	1.5 кВт	220/1/50	от + 30/+90°	да
15097	SWMR157	70x150x85 см	1.5 кВт	220/1/50	от + 30/+90°	нет
15117	SWMR157A	70x150x85 см	1.5 кВт	220/1/50	от + 30/+90°	да
15118	SWMR167A	70x160x85 см	1.5 кВт	220/1/50	от + 30/+90°	да

СЕРИЯ **ТТ**



ТТ260



КОСАТЕQ

- Тостер конвейерный с двусторонней подачей и кварцевым нагревом.
- Благодаря кварцевому нагреву, тостер готов к работе через 1-2 минуты после включения.
- 9-ти позиционное регулирование скорости конвейера (и соответственно интенсивность обжарки) нажатием на соответствующую кнопку с подсветкой.
- Выбор режима нагрева: только верхний нагрев, только нижний нагрев, одновременный нагрев снизу и сверху.
- Съёмный поддон для крошек.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430.
- Защита электронных компонентов, двигателя и редуктора от перегрева с помощью вентиляторов.
- Регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Ширина конвейера
6685	ТТ180	48x33,6x42,5 см	1.2 кВт	220/1/50	18 см
6686	ТТ260	48x42,1x42,5 см	1.8 кВт	220/1/50	26 см

Банкетное обслуживание

коллекция 2019/2020 год



СЕРИЯ **TW**



TW08A



TW32A

KOCATEQ

- Подогреватель ошiori однокамерный настольный с ультрафиолетом для обеззараживания, предотвращения размножения и уничтожения различных микробов и бактерий на теплых полотенцах.
- Обеззараживание производится за счет ультрафиолетовых ламп с защитой из металлической сетки.
- Функция стерилизации включается отдельной кнопкой.
- Для обеспечения эффективного и быстрого нагрева нижняя часть из сплава алюминия, имеющего повышенную теплопроводность.
- В комплекте поставки выдвижная кассета из нержавеющей прута.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Тип двери	Температура	Вместимость
6874	TW08A	27x22x30 см	0.2 кВт	220/1/50	1 откидная	до 80 +/-10°	5 л (10-15 полотенце).
6875	TW16A	34.8x46x30.8 см	0.2 кВт	220/1/50	1 распашная	до 80 +/-10°	16 л (30-40 полотенце).
6876	TW23A	36.5x49.5x40.5 см	0.18 кВт	220/1/50	1 распашная	до 80 +/-10°	23 л (50-60 полотенце)
6877	TW32A	40x50x62.5 см	0.32 кВт	220/1/50	2 распашная	до 80 +/-10°	32 л (70-80 полотенце)
6878	TW46A	45x29x65 см	0.4 кВт	220/1/50	2 распашная	до 80 +/-10°	46 л

МОДЕЛЬ **DH-TARTMATIC**



DHTartmatic

KOCATEQ

- Тарталетница настольная для выпечки тарталеток контактным способом из сладкого или пресного песочного, слоеного и дрожжевого теста.
- Цифровой контроллер с русифицированной панелью управления для установки времени выпечки и температуры от 170-250 градусов Цельсия.
- Таймер с акустическим сигналом по окончании времени выпечки.
- Раздельные термодары для контроля температуры на верхней и нижней пластинах.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Одновременный нагрев верхней и нижней пластин для выпечки до 3 минут.
- Фиксирование верхней пластины в нижнем положении для получения одинаковой толщины готового продукта.
- Сбалансированная верхняя пластина.
- Размеры с сомкнутой верхней пластиной: 440x520x420 мм, размеры с открытой верхней пластиной, макс: 440x520x820 мм.
- Большой выбор из 39 сменных пластин с антипригарным покрытием из теплопроводящего сплава (пластины поставляются дополнительно).
- Простая смена форм без использования инструмента.
- Регулируемые по высоте ножки с пластиковыми пятками.
- Пластины не входят в комплект и поставляются отдельно.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания
16380	DHTartmatic	52x44x42 см	3.2 кВт	220/1/50

СЕРИЯ DH-TARTMATIC PLATE

- Пластина с выемками крепится к неподвижной станине машины, а вторая к верхней подвижной части.
- Пластины покрыты антипригарным покрытием из теплопроводящего сплава.

КОСАТЕQ

Артикул	Модель	Форма	Количество тарталеток	Высота тарталетки	Верхний размер тарталетки	Нижний размер тарталетки
16381	DH Tartmatic Plate 11	Круглая	30	1,8 см	4,1 см	2,7 см
16382	DH Tartmatic Plate 12	Круглая	30	1,5 см	4,9 см	3,8 см
16383	DH Tartmatic Plate 13	Круглая	13	1,9 см	7 см	4,7 см
16384	DH Tartmatic Plate 14	Круглая	9	2 см	9 см	6,6 см
16385	DH Tartmatic Plate 15	Овальная	30	1,5 см	6,7*3,4 см	5,2*2 см
16386	DH Tartmatic Plate 16	Овальная	15	1,6 см	7,9*5,2 см	5,9*3,5 см
16387	DH Tartmatic Plate 17	Квадратная	30	1,6 см	4,1*4,1 см	2,5*2,5 см
16388	DH Tartmatic Plate 18	Сердце	30	1,8 см	5,1*4,6 см	3,3*3 см
16389	DH Tartmatic Plate 19	Рифленая для вафли	1	-	-	-
16390	DH Tartmatic Plate 20	Рифленая для вафли	4	-	-	-
16391	DH Tartmatic Plate 21	Ракушка	30	1,8 см	5*4,5 см	3,9*3,4 см
16392	DH Tartmatic Plate 22	Прямоугольная	20	1,8 см	6,5*4,2 см	4,6*2,4 см
16393	DH Tartmatic Plate 23	Орешек	30	1,8 см	4,2*3,5 см	-
16394	DH Tartmatic Plate 24	Треугольная	30	1,8 см	5,1*5,1*4,9 см	3,2*3,2*2,9 см
16395	DH Tartmatic Plate 25	Звезда	20	1,8 см	6,2 см	4,6 см
16396	DH Tartmatic Plate 26	Круглая	4	2,1 см	12,5 см	10 см
16397	DH Tartmatic Plate 27	Рифленая для вафли	12	2,8 см	9,8*6,5 см	9,8*6,5 см
16398	DH Tartmatic Plate 28	Ложечки	30	1,3 см	6,8*3,1 см	6,8*3,1 см
16399	DH Tartmatic Plate 29	Чашки	25	2,2 см	6,2*4,5 см	3 см
16400	DH Tartmatic Plate 30	Круглая	1	1,9 см	25 см	23,2 см

16401	DH Tartmatic Plate 31	Круглая	13	2,2 см	6,8 см	4,1 см
16402	DH Tartmatic Plate 32	Круглая	30	2,1 см	3,5 см	2,9 см
16403	DH Tartmatic Plate 33	Круглая	13	1,6 см	6 см	5,5 см
16404	DH Tartmatic Plate 34	Восьмиугольная	30	2,1 см	4,1 см	3 см
16405	DH Tartmatic Plate 35	Сирсаке	13	2,1 см	5 см	3,5 см
16406	DH Tartmatic Plate 36	Орешек	30	1,5 см	4,1*2,8 см	-
16407	DH Tartmatic Plate 37	Квадратная	25	2 см	4*4 см	2,8*2,8 см
16408	DH Tartmatic Plate 38	Круглая	30	1,9 см	4,5 см	3,2 см
16409	DH Tartmatic Plate 39	Круглая	30	1,7 см	3,9 см	3,9 см
16410	DH Tartmatic Plate 40	Круглая	9	1,9 см	8,1 см	8,1 см
16411	DH Tartmatic Plate 41	Прямоугольная	25	1,6 см	5*2,3 см	5*2,3 см
16412	DH Tartmatic Plate 42	Прямоугольная	15	1,9 см	9*3 см	9*3 см
16413	DH Tartmatic Plate 43	Квадратная	12	1,9 см	7,2*7,2 см	7,2*7,2 см
16414	DH Tartmatic Plate 44	Треугольная	14	1,9 см	11*6 см	11*6 см
16415	DH Tartmatic Plate 45	Круглая	20	-	5,5 см	-
16416	DH Tartmatic Plate 46	Круглая	12	-	6,5 см	-
16417	DH Tartmatic Plate 47	Полукруглая	30	-	3 см	-
16418	DH Tartmatic Plate 48	Шарик	-	-	1 см	-
16419	DH Tartmatic Plate 49	Сирсаке	-	-	3 см	-
16420	DH Tartmatic Plate 50	Круглая	30	-	2 см	-

Формы для тарталетниц



Формы для тарталетниц



СЕРИЯ **DHC FDC**



DHC5FDC

KOCATEQ

- Шоколадный фонтан для нагревания горячего шоколада.
- Корпус шоколадного фонтана, шнек, уровни из нержавеющей стали AISI 304.
- Электронная панель управления: кнопка включения мотора, кнопка включения нагрева, регулятор температуры (термостат от 30 до 110 оС).
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.
- Легко разбирается для очистки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Панель управления	Температура	Объем	Количество уровней
32450	DHC4FDC	24x24x42 см	0,21 кВт	220/1/50	Электронная	от 30 до 110°	2 л	4
32447	DHC5FDC	33x33x68 см	0.23 кВт	220/1/50	Электронная	от 30 до 110°	5 л	5
32448	DHC6FDC	36x36x82 см	0.28 кВт	220/1/50	Электронная	от 30 до 150°	5 л	6
32449	DHC7FDC	43x43x103 см	0.35 кВт	220/1/50	Электронная	от 30 до 150°	6 л	7

СЕРИЯ **DH WIN/ HS WIN**



DH1121



DH2221

KOCATEQ

- Шкафы тепловые и холодильные для одновременной выдачи большого количества заранее сервированных горячих блюд.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Источник нагрева - термовентилятор EBM (Германия).
- Емкость для воды.
- Конвективный принцип нагрева для равномерной температуры во внутреннем объеме.
- Мощное шасси с пластиковыми буферами для исключения повреждений при перемещении.
- Силиконовая прокладка двери.
- Колеса большого диаметра с тормозами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость	Температура
32800	DH1121WIN	88.5x81x198 см	1 кВт	220/1/50	11*GN 2/1	+30 +80°
32801	DH2221WIN	88.5x148x198 см	1.5 кВт	220/1/50	22*GN 2/1	+30 +80°
32802	HS1121WIN	88.5x81x198 см	0.430 кВт	220/1/50	8*GN 2/1	0 +10°
32803	HS2221WIN	88.5x148x198 см	0.580 кВт	220/1/50	16*GN 2/1	0 +10°

СЕРИЯ **E**



2009/E



2011/E

КОСАТЕQ

- Шкаф тепловой для подогрева тарелок из нержавеющей стали AISI 304.
- Полка из нержавеющей стали внутри шкафа с регулировкой по высоте с шагом 2,5 см.
- Рабочая поверхность для сервировки блюд непосредственно на шкафу.
- Статический обогрев ТЭНами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество дверей	Температура	Загрузка по тарелкам
7227	2009/E	48.5x48.5x85 см	0.75 кВт	220/1/50	1	от 30 до 85°	60 шт
7228	2011/E	48.5x75x85 см	1.5 кВт	220/1/50	2	от 30 до 85°	120 шт

Кипятильники

коллекция 2019/2020 год



СЕРИЯ **WB LUXE**



WB6Luxe



KOCATEQ

- Защитный термостат, отключающий нагрев в случае отсутствия воды с функцией автоматического восстановления.
- Смотровое стекло для визуального контроля уровня воды.
- Термоизолированные ручки для безопасной переноски кипятильника.
- Герметично защелкиваемая термоизолированная крышка.
- Скрытый в дне нагревательный элемент для простой очистки от накипи.
- Термоизолированное дно, для безопасной установки на любых поверхностях.
- Кран с двумя режимами работы: - непрерывный слив кипятка; - автоматическое перекрывание при отпуске крана.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Температура
6780	WB6Luxe	24x24x34 см	1.5 кВт	220/1/50	4,83 л	от +30 до + 110°
6781	WB8Luxe	24x24x41 см	1.5 кВт	220/1/50	5,34 л	от +30 до + 110°
6782	WB10Luxe	24x24x48 см	1.5 кВт	220/1/50	6,61 л	от +30 до + 110°
6783	WB12Luxe	30x30x44 см	1.5 кВт	220/1/50	8,54 л	от +30 до + 110°
6784	WB16Luxe	30x30x48 см	1.5 кВт	220/1/50	10,33 л	от +30 до + 110°
6785	WB20Luxe	30x30x53 см	1.6 кВт	220/1/50	12,12 л	от +30 до + 110°
6786	WB30Luxe	34x34x54 см	2.5 кВт	220/1/50	16,19 л	от +30 до + 110°
6787	WB35Luxe	34x34x61 см	2.5 кВт	220/1/50	19,55 л	от +30 до + 110°

СЕРИЯ **EB SW**



EB6SW/1.2



EB25SW/3



EB60SW/6



KOCATEQ

- Все части соприкасающиеся с водой из нержавеющей стали AISI304.
- Мощная теплоизоляция минимизирует теплопотери.
- Самоочищающиеся ТЭНы.
- Электронный контроллер поддерживает воду при температуре точки кипения.
- Два термостата: защитный и регулировочный.
- Электронная защита от переполнения.
- LED индикатор состояния работы.
- Настольная или настенная установка.
- Подключение к водопроводу с помощью входящего в комплект поставки шланга.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем бойлера	Последовательно сливаемый объем кипятка
6720	EB6SW/1.2	16.8x30x40 см	1.2 кВт	220/1/50	8 л	6,3 л
6722	EB25SW/3	25x36x72 см	3 кВт	220/1/50	30 л	25,2 л
6723	EB60SW/6	19x54x70 см	6 кВт	380/3/50	40 л	-
6724	EB75SW/6	19x54x82 см	6 кВт	380/3/50	50 л	-

Пароварки

коллекция 2019/2020 год



ES4

ES4

МОДЕЛЬ



КОСАТЕQ

- Пароварка настольная электрическая с комплектом сит диаметром 25 см.
- Максимальная высота приготавливаемого продукта 5 см.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Подключается к водопроводу.
- Система защиты, автоматически отключающая нагревательные элементы при отсутствии воды.
- Смотровое стекло для контроля уровня воды.
- Защитная сетка из нержавеющей стали, блокирующая попадание продуктов в бойлер.
- Легко разбирается для очистки.
- В комплекте поставки: 5 корзин из бамбука с крышкой из бамбука и 5 корзин из нержавеющей стали с крышкой из нержавеющей стали.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура
7129	ES4	41.6x43x64 см	4.8 кВт	220/1/50	+30//+100°

СЕРИЯ RS



RS8

RS12

RS12B

КОСАТЕQ

- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Сменные дверные уплотнения из силикона исключают выброс пара.
- Аналоговая панель управления без таймера, и манометра.
- Индикатор состояния и термометр в комплекте поставки.
- Датчик защиты от сухого хода, защитный термостат, автоматическое поддержание уровня воды, предохранительный клапан.
- Система сбора конденсата.
- Высокоэффективные электрические нагревательные элементы.
- Устанавливается на колесах.
- Подключается к водопроводу.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество дверей	Вместимость
6884	RS8	77x70x117 см	9 кВт	380/3/50	1	8 емкостей 61,5 x 41,5 x 4,8 см
7149	RS12B	72x70x159 см	12 кВт	380/3/50	1	12 емкостей 61,5 x 41,5 x 4,8 см
7128	RS24B	142x72x159 см	24 кВт	380/3/50	2	24 емкости 61,5 x 41,5 x 4,8 см

Посудомоечные машины

коллекция 2019/2020 год



СЕРИЯ КОМЕС



КОМЕС350



КОСАТЕQ

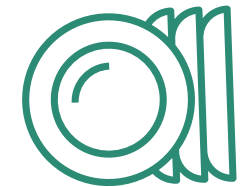
- Стakanомоечная машина с производительностью 30 корзин/час.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Изготовлено в ЕЭС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.
- Защитный термостат.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Цикл мойки	Дозатор моющего / ополаскивающего средств	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки
30442	КОМЕС350	47.5x43x65 см	2.65 кВт	220/1/50	120 сек	да/нет	нет	2 кассеты 35*35 см, 1 кассета для столовых приборов.
30443	КОМЕС350DD	47.5x43x65 см	2.65 кВт	220/1/50	120 сек	да/да	нет	2 кассеты 35*35 см, 1 кассета для столовых приборов.
30444	КОМЕС400	52x47x72 см	3.05 кВт	220/1/50	120 сек	да/нет	нет	2 кассеты 39,5*39,5*14 см, 1 кассета для столовых приборов, 1 решетка для тарелок.
30445	КОМЕС400B	52x47x72 см	3.05 кВт	220/1/50	120 сек	да/нет	да	2 кассеты 39,5*39,5*14 см, 1 кассета для столовых приборов, 1 решетка для тарелок.
30446	КОМЕС400DD	52x47x72 см	3.05 кВт	220/1/50	120 сек	да/да	нет	2 кассеты 39,5*39,5*14 см, 1 кассета для столовых приборов, 1 решетка для тарелок.
30447	КОМЕС400BDD	52x47x72 см	3.05 кВт	220/1/50	120 сек	да/да	да	2 кассеты 39,5*39,5*14 см, 1 кассета для столовых приборов, 1 решетка для тарелок.

КОМЕС СЕРИЯ



КОМЕС500



КОСАТЕQ

- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Защитный термостат.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- Изготовлено в ЕЭС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Цикл мойки	Дозатор моющего / ополаскивающего средства	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки
30448	КОМЕС500	60x60x82 см	3.4 кВт	220/1/50	120 сек	да/нет	нет	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30449	КОМЕС500B	60x60x82 см	3.4 кВт	220/1/50	120 сек	да/нет	да	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30450	КОМЕС500DD	60x60x82 см	3.4 кВт	220/1/50	120 сек	да/да	нет	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30451	КОМЕС500BDD	60x60x82 см	3.4 кВт	220/1/50	120 сек	да/да	да	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30452	КОМЕС500HP	60x60x82 см	6.6 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/нет	нет	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30453	КОМЕС500HPB	60x60x82 см	6.6 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/нет	да	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30454	КОМЕС500HPDD	60x60x82 см	6.6 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/да	нет	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
30455	КОМЕС500HPBDD	60x60x82 см	6.6 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/да	да	2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.

СЕРИЯ КОМЕС



КОМЕСН500

КОСАТЕQ

- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- Защитный термостат.
- Изготовлено в ЕЭС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Цикл мойки	Дозатор моющего / ополаскивающего средств	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки
30456	КОМЕСН500	67.5x67.5x144 см	11.1 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/нет	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30457	КОМЕСН500В	67.5x67.5x144 см	11.1 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/нет	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30458	КОМЕСН500DD	67.5x67.5x144 см	11.1 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/да	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30459	КОМЕСН500BDD	67.5x67.5x144 см	11.1 кВт	380/3/50	90 и 180 сек	да/да	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30460	КОМЕСН500НР	67.5x67.5x144 см	17.7 кВт	380/3/50	55, 75 и 120 сек	да/нет	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30461	КОМЕСН500НРВ	67.5x67.5x144 см	17.7 кВт	380/3/50	55, 75 и 120 сек	да/нет	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30462	КОМЕСН500НРDD	67.5x67.5x144 см	17.7 кВт	380/3/50	55, 75 и 120 сек	да/да	нет	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
30463	КОМЕСН500НРBDD	67.5x67.5x144 см	17.7 кВт	380/3/50	55, 75 и 120 сек	да/да	да	2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.

ЛНСПХ2(Н2) МОДЕЛЬ



ЛНСПХ2(Н2)

КОСАТЕQ

- Посудомоечная машина купольная полуавтоматическая.
- Турбины подачи воды из нержавеющей стали AISI304.
- Встроенные дозаторы моющих и ополаскивающих средств (2 перистальтические помпы Made in Italy).
- Ванна и бойлер (AISI316) термоизолированы с внутренней стороны, что позволяет снизить расход электроэнергии на 20 процентов.
- Электротехнические элементы производства Schnieder Electric.
- Аналоговая панель управления с индикацией температуры мойки и ополаскивания.
- Пластиковые кассеты размером 50*50 см для размещения посуды и столовых приборов (не входят в комплект поставки).
- Возможность угловой и проходной установки.
- Автоматическое начало цикла мойки при опускании колпака.
- Совместимость с широким ассортиментом сортировочных столов.
- Заключительные 15 секунд занимает ополаскивание водой с температурой 82– 90 градусов.
- Акустический сигнал по окончании цикла мойки.
- Корпус машины из нержавеющей стали AISI304.
- Система предотвращающая начало цикла мойки в случае если температура воды в ванне и бойлере ниже установленных значений, автоматическое заполнение водой при опущенном колпаке.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Цикл мойки	Дозатор моющего / ополаскивающего средства	Дренажная помпа	Кассеты в комплекте поставки
6850	ЛНСПХ2(Н2)	74.7x61x150.8 см	11 кВт	380/3/50	60 и 90 сек	да/да	нет	нет



Кассета для бокалов
JW49



Кассета для стаканов
к кассете JW49 JW492



Надставка к кассете
JWP



Кассета для столовых
приборов JW8B



Кассета для бокалов
JW25



Кассета универсальная
25 штырьковая JW25B



Кассета универсальная
25 штырьковая JW25P



Кассета для стаканов
JW36



Кассета универсальная
JW64B



Кассета универсальная
открытая JW64P



Кассета для столовых
приборов JWC



Кассета универсальная
JWS



Надставка для стаканов
к кассете JW25 JW252



Надставка для стаканов к
кассете JW36 JWP362



КОСАТЕQ

- Изготовлены из пищевого полипропилена, устойчивого к воздействию агрессивных сред и высокой температуры (до +93°C).

- Гладкая поверхность исключает загрязнение.
- Специальная форма позволяет складывать кассеты стопками с надежной фиксацией.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)
6804	JW49	50×50×10 см
6805	JW492	50×50×5.1 см
6806	JWP	50×50×5 см
7017	JW8B	42.6×20.6×15 см
7009	JW25	50×50×10 см
7011	JW25B	50×50×10 см
7012	JW25P	50×50×10 см
7013	JW36	50×50×10 см
7015	JW64B	50×50×10 см
7016	JW64P	50×50×10 см
7018	JWC	50×50×10 см
7019	JWS	50×50×10 см
7010	JW252	50×50×5.1 см
7014	JW362	50×50×5.1 см

СЕРИЯ **HT**



HTC48L



HT48R

КОСАТЕQ

- Столы из нержавеющей стали AISI304.
- Установлена отбортовка.
- Поставляется без индивидуальной упаковки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Установка	Наличие мойки	Наличие отверстия для сбора отходов	Наличие отверстия для душа	Наличие полки
6641	HT24L	74×62×91.5 см	С левой стороны	нет	нет	нет	да
6642	HT24R	74×62×91.5 см	С правой стороны	нет	нет	нет	да
6643	HT48L	74×122×91.5 см	С левой стороны	нет	нет	нет	да
6644	HT48R	74×122×91.5 см	С правой стороны	нет	нет	нет	да
6645	HTC43L	74×110×91.5 см	С левой стороны	да	нет	да	нет
6646	HTC43R	74×110×91.5 см	С правой стороны	да	нет	да	нет
6647	HTC48L	74×122×91.5 см	С левой стороны	да	да	да	нет
6648	HTC48R	74×122×91.5 см	С правой стороны	да	да	да	нет

WD2APSLLEFT МОДЕЛЬ



WD2APSLleft

КОСАТЕQ

- Стол-мойка с душем для сортировки посуды совместим с большой частью купольных машин отечественного и импортного производства.
- Одно гнездо размером 45*45*25,2 см.
- Основное назначение - предварительное ополаскивание посуды, помещенной в кассеты.
- Стол изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, снабжен отверстием для отходов.
- Устанавливается слева от машины.
- Под отверстием предусмотрено место для размещения бака для мусора.
- Установлена отбортовка.
- В комплекте поставки душирующее устройство с керамическими кранами, выпуск для крепления сифона.
- Стол поставляется в плоской упаковке и легко собирается в месте установки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Установка	Наличие мойки	Наличие отверстия для сбора отходов	Наличие душа	Наличие полки
6931	WD2APSLleft	74×120×86.2 см	С левой стороны	да	да	да	да

МОДЕЛЬ FWD750A2



FWD750A2

КОСАТЕQ

- Отходов измельчитель с производительностью до 100 кг/ч для встраивания в мойку с отверстием в моечной ванне 90 мм и толщиной стенки до 3 мм.
- Объем камеры измельчения 1,7 л.
- Утилизатор для овощных, фруктовых очистков, отходов мяса, рыбы, мелких костей, недоеденных готовых блюд.
- Индукционный двигатель.
- Запуск - остановка пневмокнопкой.
- Камера измельчения, крепежные элементы из нержавеющей стали с антикоррозионным гальваническим и оксидированным покрытием.
- Защита от перегрузки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Скорость вращения ножа
7070	FWD750A2	19.1×19.1×36.2 см	0.8 кВт	220/1/50	1450 об/мин.

Холодильное

коллекция 2019/2020 год

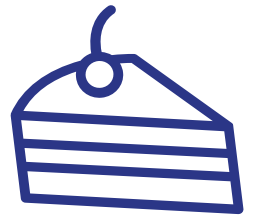


LSC200



LSC408

LSC СЕРИЯ



KORECO

- Витрина холодильная для блюд и кондитерских изделий.
- Внутренний объем из нержавеющей стали AISI 304.
- Стойки из обработанного алюминия.
- Герметичный холодильный агрегат Zanussi с воздушным охлаждением конденсатора.
- Автоматика Danfoss, цифровой контроллер температуры Eliwell для управления параметрами работы холодильного агрегата и точного поддержания заданной температуры.
- Охлаждение воздухоохладителем.
- Автоматическое размораживание с принудительным испарением воды.
- Хладагент R134a.
- Подсветка с 4-х сторон LED-светильниками, встроенными во внутреннюю поверхность стоек.
- Стеклопакеты с 4-х сторон.
- Хромированные полки устанавливаются на необходимой высоте с помощью переставляемых упоров с шагом 1 см.
- Шкаф-витрина поставляется на 4-х колесах (два из которых с блокировкой) диаметром 10 см.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Количество полок	Температура	Установка
8735	LSC200	70.6×70.6×130 см	0.28 кВт	220/1/50	2	+2/+10°C	Настольная
8736	LSC408	70.6×70.6×180 см	0.28 кВт	220/1/50	4	+2/+10°C	Напольная

МОДЕЛЬ RTC280L



RTC280L

KORECO

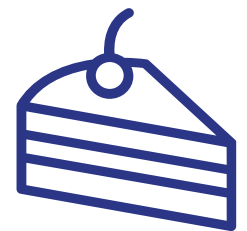
- Витрина холодильная напольная с 6 ярусами для блюд и кондитерских изделий.
- Корпус из эмалированной стали.
- Объем 270 л.
- Подсветка.
- Цифровой контроллер, отвечающий за поддержание температуры на заданном уровне.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Холодильный агрегат конструкции Union Hermetique снизу.
- Хладагент: фреон R 134a или R 600a.
- Остекление с четырех сторон.
- Автоматическое размораживание.
- Витрины устанавливаются на пластиковые ножки высотой 5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Количество полок	Температура	Установка
9068	RTC280L	48.5×51.5×189.5 см	0.325 кВт	220/1/50	5	0/+12°C	Напольная

RARC СЕРИЯ



RARC270Z



KORECO

- Витрина холодильная напольная с 3 ярусами для блюд.
- Стенд витрины из нержавеющей стали.
- Остекление с 5 сторон двухкамерным стеклопакетом.
- Сдвижные двери со стороны продавца.
- 2 съемные стеклянные полки с хромированной окантовкой.
- Под полками с фронтальной стороны расположена LED подсветка.
- Хладагент R 134a.
- Охлаждение воздухоохладителем, автоматическое размораживание.
- Холодильный агрегат в нижней части витрины.
- Витрина установлена на 4 колесах, 2 из которых с тормозами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Количество полок	Температура	Установка
9064	RARC270Z	67.5×91.5×126.9 см	0.41 кВт	220/1/50	3	+2/+8°C	Напольная
9065	RARC370Z	67.5×121.5×126.9 см	0.41 кВт	220/1/50	3	+2/+8°C	Напольная

МОДЕЛЬ **ZB15H**

ZB15H

KORECO

- Льдогенератор пальчикового льда (пуля) с производительностью 15 кг/сут из двойного пластика ABS с инъекцией пенополиуретана серебристого цвета.
- Без подключения к водопроводу и канализации.
- Объем бункера для воды 2,2 л.
- Льдогенератор производит 10 пуль за цикл.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Тип хладагента фреон R 134 А.
- Электронная панель управления с индикацией процесса работы.
- Возможность регулировки размера пуль: большой, средний и маленький.
- Боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутрь барных стоек или вплотную к стене.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально.
- Малошумная конструкция холодильного агрегата.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- В комплекте поставки совок для льда.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера
32374	ZB15H	37×28×34.5 см	0.18 кВт	220/1/50	пальчик	15 кг/сутки	0.8 кг

AZ СЕРИЯ



AZ25BD

KORECO

- Льдогенератор бутелируемый из нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана (бутыль не входит в комплект поставки).
- Высота пуль 33 диаметр 28 мм.
- Без подключения к водопроводу и канализации.
- Для установки на судах, в летних кафе и ресторанах.
- По заполнению бункера льдом происходит автоматическое отключение генерирования льда.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Компрессор LG.
- Тип хладагента фреон R 134 А.
- Для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующей все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора.
- Боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутрь барных стоек или вплотную к стене.
- Откидывающаяся термоизолирующая крышка.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально.
- Малошумная конструкция холодильного агрегата.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера
6900	AZ256B	51×40×73 см	0.24 кВт	220/1/50	пальчик	25 кг/сутки	6 кг
7008	AZ5010B	51×40×90 см	0.38 кВт	220/1/50	пальчик	50 кг/сутки	10 кг
7089	AZ25BD (бойлер)	51×39.8×73.5 см	0.24 кВт	220/1/50	пальчик	30 кг/сутки	6 кг

СЕРИЯ
AZ

AZ20

AZ12055

**KORECO**

- Льдогенератор пальчикового льда (пуля).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Высота пуля 33 диаметр 28 мм.
- Подключение к водопроводу и канализации.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Тип хладагента фреон R 134 A.
- Для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора.
- Боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутрь барных стоек или вплотную к стене.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально.
- Малозумная конструкция холодильного агрегата.
- В комплект поставки входят: совок для льда, шланги для подключения к водопроводной сети и канализации.
- Циркуляционный насос для экономии воды.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера
7182	AZ20	47×38×64 см	0.4 кВт	220/1/50	пальчик	21 кг/сутки	8 кг
7097	AZ205	47×33×56.5 см	0.22 кВт	220/1/50	пальчик	20 кг/сутки	5 кг
6996	AZ256	54×40×68 см	0.24 кВт	220/1/50	пальчик	25 кг/сутки	6 кг
6994	AZ5013	61×54.5×81.5 см	0.32 кВт	220/1/50	пальчик	50 кг/сутки	13 кг
6991	AZ5013Compact	51.1×39.8×82 см	0.32 кВт	220/1/50	пальчик	50 кг/сутки	13 кг
7301	AZ8025	61.2×50×90 см	0.44 кВт	220/1/50	пальчик	80 кг/сутки	25 кг
7302	AZ12055	61.2×68×105 см	0.84 кВт	220/1/50	пальчик	120 кг/сут (60+60 кг/сут)	55 кг

СЕРИЯ
AZMS

AZMS30

AZMS50

**KORECO**

- Льдогенератор гранулированного льда (frappe type).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора.
- Тип хладагента фреон R 134 A.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально.
- Малозумная конструкция холодильного агрегата.
- В комплект поставки входят: совок для льда, шланг подключения к водопроводной сети и канализации.
- Циркуляционный насос для экономии воды.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера
7090	AZMS30	47×33×58 см	0.22 кВт	220/1/50	гранулы	30 кг/сутки	7 кг
6992	AZMS50	54.3×38×68.2 см	0.38 кВт	220/1/50	гранулы	50 кг/сутки	10 кг
6993	AZMS100	61.2×54.8×87.2 см	0.58 кВт	220/1/50	гранулы	100 кг/сутки	20 кг
7308	AZMS150	61×50×96 см	0.42 кВт	220/1/50	гранулы	100 кг/сутки	30 кг

СЕРИЯ
SG

SG128



SG156



SG158

**КОСАТЕQ**

- Льдодробилка настольная из пластика ABS для дробления льда.
- Крышка бункера из поликарбоната.
- Низкий уровень шума при работе.
- Защита от перегрузки и включения при незакрытой крышке бункера.
- Поддон для сбора просыпавшегося измельченного льда.

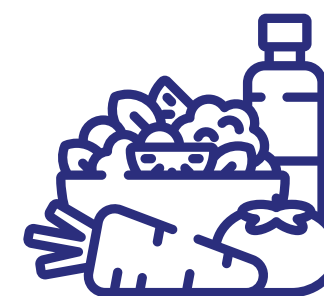
Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность
6707	SG128	29×36×45 см	0.18 кВт	220/1/50	2 кг/мин
6708	SG156	33.5×23.5×47.2 см	0.126 кВт	220/1/50	6 кг/мин
6709	SG158	32.3×24.5×49.5 см	0.126 кВт	220/1/50	8 кг/мин

СЕРИЯ
GN

GN3200TN



GN1500TN

**КОРЕCO**

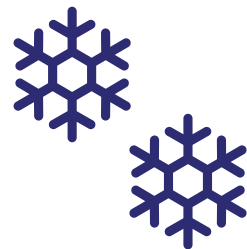
- Стол холодильный gastronormированный из нержавеющей стали AISI 304.
- Холодильный агрегат справа.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно внутреннего объема исключают скапливание остатков продуктов.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8724	GN1500TN	70×150.5×86 см	0.32 кВт	220/1/50	+2/+6°C	2	2	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8725	GN1500TNSB	70×150.5×91 см	0.32 кВт	220/1/50	+2/+6°C	2	2	есть	GN 1/1 (531×325 мм)
8726	GN2000TN	70×200.5×86 см	0.56 кВт	220/1/50	+2/+6°C	3	2	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8727	GN2000TNSB	70×200.5×91 см	0.56 кВт	220/1/50	+2/+6°C	3	2	есть	GN 1/1 (531×325 мм)
8798	GN2100TN	70×136×86 см	0.26 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2	2	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8740	GN2200TN	70×136×91 см	0.28 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2	2	есть	GN 1/1 (531×325 мм)
8799	GN3100TN	70×179.5×86 см	0.5 кВт	220/1/50	+2/+8°C	3	3	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8742	GN3200TN	70×179.5×91 см	0.29 кВт	220/1/50	+2/+8°C	3	3	есть	GN 1/1 (531×325 мм)

СЕРИЯ TUC



TUC48R



KORECO

- Стол холодильный негастронормированный из нержавеющей стали AISI 304.
- Двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90°, также снабжены микровыключателем, который отключает вентилятор воздухоохладителя при открывании.
- Максимальная загрузка одной полки 80 кг.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно внутреннего объема исключают скапливание остатков продуктов и упрощают поддержание стола в гигиеническом состоянии.
- Холодильный агрегат внутри ступеньки в нижней части внутреннего объема.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм из пенополиуретана.
- При производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы хладагенты: R134A, R404A.
- Электронный контроллер Dixell.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Подсветка внутреннего объема.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал.
- Высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM.
- Автоматическая система оттайки и испарения воды.
- Климатический класс: до +38°C, влажность воздуха до 80%.
- Легкосъемные уплотнительные прокладки двери.
- Колеса для облегчения перемещения, в том числе 2 с тормозами.
- Регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8931	TUC27R	70.5×77×85 см	0.3 кВт	220/1/50	0/+5°C	1	1	нет	негастронормированный
8933	TUC48R	122×77×85 см	0.3 кВт	220/1/50	0/+5°C	2	2	нет	негастронормированный

СЕРИЯ S



S901



S401



S4012D



KORECO

- Стол холодильный gastronormированный из нержавеющей стали AISI 304.
- Озонабезопасный хладагент R 134a.
- Холодильный агрегат снизу.
- Испаритель встроен в стенку внутреннего объема.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8754	S401	43.5×70×85 см	0.2 кВт	220/1/50	+2/+8°C	1	1	нет	GN 1/1
8755	S4012D	43.5×70×85 см	0.2 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2 выдвижных ящика	2	нет	GN 1/1×200 мм
8937	S901	69.8×90×85 см	0.18 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2	2	нет	GN1/1×2

СЕРИЯ SNACK



SNACK2000TN

KORECO

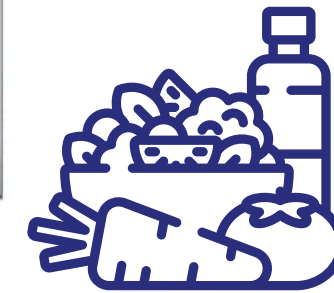
- Стол холодильный негастронормированный из нержавеющей стали AISI 304.
- При производстве используются компрессоры Aspera, Electrolux, произведенные в ЕЭС.
- Обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал.
- Вогнутое дно камеры стола со сливным отверстием для облегчения санитарной обработки.
- U-образный контур воздушного охлаждения конденсатора позволяет устанавливать стол вплотную к стене без риска снижения холодопроизводительности.
- Холодильный агрегат слева относительно охлаждаемого объема.
- Автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм и увеличенная поверхность конденсатора холодильного агрегата для максимальной экономии расхода электроэнергии и возможности эксплуатации в помещениях с температурой +43°C, влажностью до 70%.
- Каждая дверь снабжена замком.
- Запрограммированный цифровой контроллер Carel.
- Ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте.
- Дополнительно поставляются колеса с блокировкой, столешница без отбортовки, подсветка.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8917	SNACK1500TN	60×152.3×85 см	0.231 кВт	220/1/50	+2/+6°C	2	2	есть	негастронормированный
8918	SNACK2000TN	60×170.3×85 см	0.265 кВт	220/1/50	+2/+6°C	3	3	есть	негастронормированный

СЕРИЯ GN



GN2100BT



KORECO

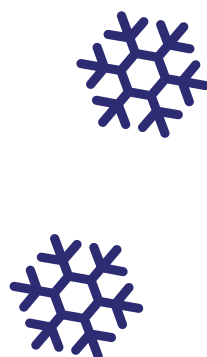
- Стол холодильный gastronormированный из нержавеющей стали AISI 304.
- Высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно внутреннего объема исключают скапливание остатков продуктов.
- Автоматическая система оттайки и испарения воды.
- Холодильный агрегат справа.
- Климатический класс: до +43°C, влажность воздуха до 70%.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм.
- Магнитные уплотнения дверей.
- Wi-фровой контроллер Carel.
- Нагревательный элемент утепленный по периметру двери.
- Компрессоры Aspera, Electrolux.
- Возможность замены дверей на выдвижные ящики.
- Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем через воздушный канал.
- Дополнительно комплект для самостоятельной установки выдвижных ящиков, колеса с системой блокировки, столешница с отбортовкой, подсветка.
- U-образный контур воздушного охлаждения конденсатора.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8720	GN1500BT	70×150×86 см	0.59 кВт	220/1/50	-10/-20°C	2	2	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8721	GN1500BTSB	70×150×91 см	0.59 кВт	220/1/50	-10/-20°C	2	2	есть	GN 1/1 (531×325 мм)
8722	GN2000BT	70×200×86 см	0.74 кВт	220/1/50	-10/-20°C	3	3	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8723	GN2000BTSB	70×200×91 см	0.74 кВт	220/1/50	-10/-20°C	3	3	есть	GN 1/1 (531×325 мм)
8795	GN2100BT	70×136×86 см	0.56 кВт	220/1/50	-10/-20°C	2	2	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8745	GN2200BT	70×136×91 см	0.56 кВт	220/1/50	-10/-20°C	2	2	есть	GN 1/1 (531×325 мм)
8796	GN3100BT	70×179.5×86 см	0.675 кВт	220/1/50	-10/-20°C	3	3	нет	GN 1/1 (531×325 мм)
8744	GN3200BT	70×179.5×91 см	0.29 кВт	220/1/50	-10/-20°C	3	3	есть	GN 1/1 (531×325 мм)

СЕРИЯ TUC



TUC48F



KORECO

- Стол морозильный негастронормированный из нержавеющей стали AISI 304.
- Двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90°, также снабжены микровыключателем, который отключает вентилятор воздухоохладителя при открывании.
- Максимальная загрузка одной полки 80 кг.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно внутреннего объема исключают скапливание остатков продуктов и упрощают поддержание стола в гигиеническом состоянии.
- Холодильный агрегат внутри ступеньки в нижней части внутреннего объема.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм из пенополиуретана.
- При производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы хладагенты: R134A, R404A.
- Электронный контроллер Dixell.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Подсветка внутреннего объема.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал.
- Высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM.
- Автоматическая система оттайки и испарения воды.
- Климатический класс: до +38°C, влажность воздуха до 80%.
- Легкосъемные уплотнительные прокладки двери.
- Колеса для облегчения перемещения, в том числе 2 с тормозами.
- Регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8932	TUC27F	77×70.5×85 см	0.5 кВт	220/1/50	-18/-22°C	1	1	нет	негастронормированный
8934	TUC48F	77×122×85 см	0.5 кВт	220/1/50	-18/-22°C	2	2	нет	негастронормированный

SS45BT МОДЕЛЬ



SS45BT

KORECO

- Стол морозильный гастронормированный из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм.
- Размер камеры 830×595×415 мм.
- 2 распашные двери.
- Объем 200 л.
- Внутренняя камера из стали толщиной 0,6 мм.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм.
- Автоматика Dixell.
- Компрессор Danfoss.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью встроенного в стенку испарителя обдуваемого внутренними вентиляторами через воздушный канал.
- Автоматическая система оттайки и испарения воды.
- Климатический класс: до +38°C, влажность воздуха до 80%.
- Нижнее расположение холодильного агрегата.
- 2 пластифицированные полки в комплекте поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8783	SS45BT	70×94×86 см	0.25 кВт	220/1/50	-10/-20°C	2	2	нет	GN 1/1 (531×325 мм)

МОДЕЛЬ SA45TN



SA45TN

KORECO

- Стол холодильный салатетта с двухсекционной сдвижной откидной крышкой.
- Внутренние размеры 830×515×500 мм.
- Полезный объем 176 л.
- Под поднимающейся крышкой устанавливаются гостроемкости (не входят в комплект поставки).
- Полка из полиэтилена для размещения сервировочной посуды со стороны оператора.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью вентилятора, обдувающего стенки, куда встроен испаритель.
- Цифровой контроллер Carel.
- Усиленная теплоизоляция толщиной 45 мм.
- Холодильный агрегат снизу охлаждаемого объема.
- U-образный контур воздушного охлаждения конденсатора.
- Вогнутое дно камеры стола со сливным отверстием для облегчения санитарной обработки.
- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Двери с автодоводчиком, магнитные уплотнения дверей заменяемые без использования инструмента.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN
8782	SA45TN	70×90×85 см	0.3 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2	1	нет	GN 1/1

PS СЕРИЯ



PS300



PS200



KORECO

- Стол холодильный салатетта со встроенной gastronormированной витриной из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм.
- Рабочая поверхность глубиной 30 см.
- Охлаждение внутреннего объема и витрины для ингредиентов с помощью воздухоохладителя через воздушный канал, обеспечивающий равномерное охлаждение внутреннего объема вне зависимости от равномерности загрузки внутреннего объема.
- Электронный контроллер Carel для контроля за работой агрегата и системы автоматики.
- Холодильный агрегат Danfoss или Electrolux, заправленный фреоном R134a.
- Автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата.
- Двери с автодоводчиком и с магнитным уплотнением.
- В комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте, пластиковые полки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN	Вместимость витрины
8793	PS200	70×90×98 см	0.2 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2	2	нет	GN 1/1	GN 1/6×5
8794	PS300	70×136.5×90 см	0.22 кВт	220/1/50	+2/+8°C	3	3	нет	GN 1/1	GN1/3×6 + GN1/2×1

СЕРИЯ **TRP**

TRP44(TPP1)



TRP93(TPP3)

**KORECO**

- Стол холодильный салатетта с разделенными охлаждаемыми объемами из нержавеющей стали AISI 304.
- Холодильный агрегат справа.
- Двери с автодоводчиком и магнитным уплотнением для размещения противней формата 60×40 см.
- Запрограммированный цифровой контроллер Dixell.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал.
- Автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата.
- Микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании.
- Регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки.
- Установлен на колесах с тормозами.

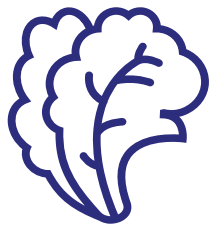
Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Вместимость витрины	Вместимость стола
8760	TRP44(TPP1)	82×120.3×90 см	0.175 кВт	220/1/50	0/+5°C	1	1	нет	GN 1/3×6	60×40 см
8765	TRP67(TPP2)	82×179.8×90 см	0.275 кВт	220/1/50	0/+5°C	2	1	нет	GN 1/3×6 + GN 1/3×3	60×40 см
8766	TRP93(TPP3)	82×239.3×90 см	0.513 кВт	220/1/50	0/+5°C	3	1	нет	GN 1/3×3 + GN 1/3×6 + GN 1/3×3	60×40 см

СЕРИЯ **S**

S900



S400

**KORECO**

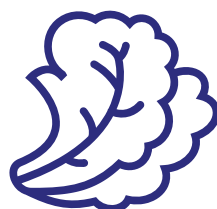
- Стол холодильный салатетта из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм.
- Озонобезопасный хладагент R 134a.
- Автоматическое оттаивание и испарение конденсата.
- Охлаждение за счет обдува стенок вентиляторами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Формат GN	Вместимость витрины
8753	S400	70×43.5×85 см	0.2 кВт	220/1/50	+2/+8°C	1	1	нет	GN 1/1	GN 1/1×1 или GN 1/2×2 или GN 1/3×3 и т.д.
8936	S900	69.8×90×85 см	0.18 кВт	220/1/50	+2/+8°C	2	2	нет	GN 1/1	GN 1/1×2 + GN 1/6×3

СЕРИЯ SH



SH2000/800



KORECO

- Стол холодильный салатетта с отдельными охлаждаемыми объемами из нержавеющей стали AISI 304.
- Холодильный агрегат справа.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Активная система охлаждения воздухоохладителем с двигателем EBM.
- Автоматическая система испарения воды.
- Электронный контроллер Dixell.
- Легкосъемные уплотнительные прокладки двери.
- Двери с автопроводчиком фиксатором открывания под углом 90°С.
- Микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании.
- Регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок форматом 60×40 см, входящих в комплект поставки.
- Максимальная загрузка одной полки 80 кг.
- Отделение для ингредиентов закрывается откидной крышкой.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество дверей	Количество полок	Отбортовка	Вместимость витрины	Вместимость стола
8895	SH2000/800	80×151×108 см	0.35 кВт	220/1/50	+2/+8°С	2	1	нет	GN 1/3×4 + GN 1/3×4	60×40 см
8897	SH3000/800	80×200×108 см	0.35 кВт	220/1/50	+2/+8°С	3	1	нет	GN 1/3×5 + GN 1/3×5	60×40 см

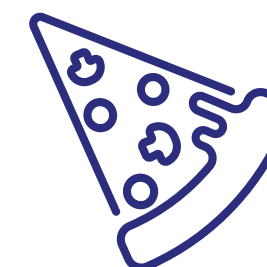
СЕРИЯ SPZ



SPZ1610TN



S903PZ

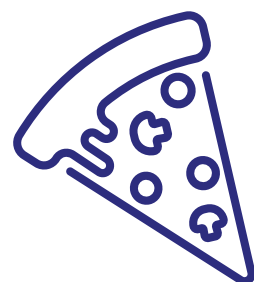


KORECO

- Стол холодильный пиццерийный со столешницей из гранита.
- Озонбезопасный хладагент R134a.
- Конвективный способ охлаждения внутреннего объема.
- Корпус рабочей станции для пиццы изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Модель совместимой витрины	Вместимость витрины	Число дверей/ящиков	Вместимость стола
8916	SPZ1610TN	80×151×100 см	0.28 кВт	220/1/50	+5/+10°С	VRX1500	5×GN 1/3 + GN 1/2	1/7	60×40 см
8928	SPZ2600TN	80×151×100 см	0.45 кВт	220/1/50	+5/+10°С	VRX1500	5×GN 1/3 + GN 1/2	2/-	60×40 см
8929	SPZ2610TN	80×204.5×100 см	0.6 кВт	220/1/50	+5/+10°С	VRX2000	9×GN 1/3	2/7	60×40 см
8930	SPZ3600TN	80×204.5×100 см	0.6 кВт	220/1/50	+5/+10°С	VRX2000	9×GN 1/3	3/-	60×40 см
8922	SPZ4001	70×99.5×102 см	0.23 кВт	220/1/50	+2/+8°С	VRX995	3×GN 1/3	1/6	GN 1/1
8927	S903PZ	70×136.5×100 см	0.45 кВт	220/1/50	+5/+10°С	VRX1400	4×GN 1/3 + GN 1/2	3/-	GN 1/1

МОДЕЛЬ PS900



PS900

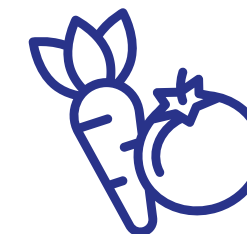
KORECO

- Стол холодильный пиццерийный с охлаждаемым внутренним объемом, со столешницей из гранита и встроенной витриной для ингредиентов (гастроёмкости не входят в комплект поставки).
- Две двери, две полки.
- Холодильный агрегат снизу, хладагент R134a.
- Конвективный способ охлаждения внутреннего объема.
- Вместимость витрины для ингредиентов 5×GN 1/6 с глубиной до 150 мм (не входят в комплект поставки).
- Корпус рабочей станции для пиццы изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Внутренние гастронормированные размеры стола позволяют размещать в нем гастроёмкости GN 1/1.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Модель совместимой витрины	Вместимость витрины	Число дверей/ящиков	Вместимость стола
8938	PS900	70×90×85 см	0.18 кВт	220/1/50	0/+10°C	встроенная	5×GN 1/6	2/-	GN 1/1



VRX1400380(395II)



VRX СЕРИЯ



KORECO

- Витрина холодильная настольная с 1 ярусом.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Защитное закаленное стекло.
- Охлаждение за счет испарителя в стенках ванны.
- Хладагент R134a.
- Температура во внутреннем объеме +4/+8°C.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость GN
8923	VRX955380	39.5×95.5×43.5 см	0.18 кВт	220/1/50	3×GN 1/3 – 150 мм
8998	VRX1200330	33.5×120×22.5 см	0.18 кВт	220/1/50	5×GN 1/4 – 150 мм
32722	VRX 1200 395 WN	39.5×120×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	4*GN1/3 – 150 мм
32723	VRX 1200 395 WN E (Компрессор Embraco)	39.5×120×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	4*GN1/3 – 150 мм
8999	VRX1400330	33.5×140×22.5 см	0.18 кВт	220/1/50	6×GN 1/4 – 150 мм
9005	VRX1400380	39.5×140×43 см	0.18 кВт	220/1/50	4×GN 1/3 + 1×GN 1/2 – 150 мм
9000	VRX1500330	33.5×150×22.5 см	0.18 кВт	220/1/50	7×GN 1/4 – 150 мм
32724	VRX 1500 395 WN	39.5×150×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	6*GN1/3 – 150 мм
32725	VRX 1500 395 WN E (Компрессор Embraco)	39.5×150×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	6*GN1/3 – 150 мм
9001	VRX1600330	33.5×160×43 см	0.18 кВт	220/1/50	8×GN 1/4 – 150 мм
9007	VRX1600380	39.5×160×43 см	0.18 кВт	220/1/50	7×GN 1/3 – 150 мм
9002	VRX1800330	33.5×180×43 см	0.18 кВт	220/1/50	9×GN 1/4 – 150 мм
32726	VRX 1800 395 WN	39.5×180×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	8×GN 1/3 – 150 мм
32727	VRX 1800 395 WN E (Компрессор Embraco)	39.5×180×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	8×GN 1/3 – 150 мм
9003	VRX2000330	33.5×200×22.5 см	0.18 кВт	220/1/50	10×GN 1/4 – 150 мм
32728	VRX 2000 395 WN	39.5×200×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	9×GN 1/3 – 150 мм
32729	VRX 2000 395 WN E (Компрессор Embraco)	39.5×200×43.5 см	0.145 кВт	220/1/50	9×GN 1/3 – 150 мм

СЕРИЯ HR



HR200



HR600G

KORESCO

- Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа, отверстие в нижней части для упрощения мойки.
- Охлаждение идет за счет воздухоохладителя в верхней части камеры.
- Двигатели вентиляторов EBM.
- Холодильный агрегат в нижней части шкафа.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Электронный термостат.
- Автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайке.
- Предельная температура воздуха +32°C, влажность воздуха до 80%.
- Дверь с функцией автоматической доводки при закрывании.
- Дверной замок для контроля доступа.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Материал корпуса	Дверь	Температура	Объем	Полки в комплекте поставки
9016	HR200	60×60×85 см	0.1 кВт	220/1/50	эмаль	глухая	-2/+8°C	130 л	2 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9028	HR200SS	60×60×85 см	0.1 кВт	220/1/50	нержавейка	глухая	-2/+8°C	130 л	2 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9025	HR200G	60×60×85 см	0.1 кВт	220/1/50	эмаль	стеклянная	+2/+8°C	130 л	2 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9017	HR400	60×60×185 см	0.125 кВт	220/1/50	эмаль	глухая	-2/+8°C	350 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9029	HR400SS	60×60×185 см	0.125 кВт	220/1/50	нержавейка	глухая	-2/+8°C	350 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9026	HR400G	60×60×185 см	0.125 кВт	220/1/50	эмаль	стеклянная	+2/+8°C	350 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9018	HR600	75×77×190 см	0.188 кВт	220/1/50	эмаль	глухая	-2/+8°C	570 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9030	HR600SS	75×77×190 см	0.188 кВт	220/1/50	нержавейка	глухая	-2/+8°C	570 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9027	HR600G	75×77×190 см	0.188 кВт	220/1/50	эмаль	стеклянная	+2/+8°C	570 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)

СЕРИЯ GN



GN650TN



GN600STNFishSS

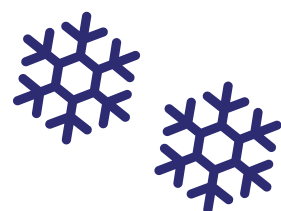


KORESCO

- Шкаф холодильный из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа для поддержания шкафа в приемлемом гигиеническом состоянии.
- Охлаждение воздухоохладителем.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайке.
- Дверь с функцией автоматической доводки при закрывании.
- Микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании.
- В комплекте ножки из нержавеющей стали высотой 14 см.
- Дополнительно поставляются колеса.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число дверей	Пластифицированные ящики
8837	GN650TN	83×74×201 см	0.456 кВт	220/1/50	-2/+8°C	650 л	1	нет
8832	GN600STNFishSS	80×68×199 см	0.265 кВт	220/1/50	-5/+5°C	440 л	1	7 (60×40 см)
8839	GN1410TN2	83×148×201 см	0.650 кВт	220/1/50	-2/+8°C	1400 л	2	нет

СЕРИЯ HF



KORECO

- Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа.
- Холодильный агрегат в нижней части шкафа в «ступеньке» видимой при открывании двери.
- Электронный контроллер Dixell.
- Отверстие в нижней части для упрощения мойки.
- Компрессоры Aspera, Zanussi.
- Электронный термостат.
- Автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайки.
- Теплоизоляция из пенополиуретана толщиной 60 мм.
- Предельная температура воздуха +32°C, влажность воздуха до 80%.
- Стеклопанель с функцией автоматической доводки при закрывании.
- Дверной замок для контроля доступа.



HF600G

HF200

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Материал корпуса	Дверь	Температура	Объем	Полки в комплекте поставки
9013	HF200	60×60×85 см	0.125 кВт	220/1/50	эмаль	глухая	-10/-25°C	120 л	2 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9022	HF200SS	60×60×85 см	0.25 кВт	220/1/50	нержавейка	глухая	-10/-25°C	120 л	2 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9019	HF200G	60×60×85 см	0.125 кВт	220/1/50	эмаль	стеклянная	-10/-25°C	120 л	3 (502×440 мм) + 1 (502×211 мм)
9014	HF400	60×60×185 см	0.188 кВт	220/1/50	эмаль	глухая	-10/-25°C	340 л	6 (420×480 мм)
9023	HF400SS	60×60×185 см	0.188 кВт	220/1/50	нержавейка	глухая	-10/-25°C	340 л	6 (420×480 мм)
9020	HF400G	60×60×185 см	0.188 кВт	220/1/50	эмаль	стеклянная	-10/-25°C	340 л	6 (420×480 мм)
9015	HF600	75×77×190 см	0.25 кВт	220/1/50	эмаль	глухая	-10/-25°C	555 л	6 (650×535 мм)
9024	HF600SS	75×77×190 см	0.25 кВт	220/1/50	нержавейка	глухая	-10/-25°C	555 л	6 (650×535 мм)
9021	HF600G	75×77×190 см	0.25 кВт	220/1/50	эмаль	стеклянная	-10/-25°C	555 л	6 (650×535 мм)

СЕРИЯ GN



GN650BT

GN1410BT2

KORECO

- Шкаф морозильный из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм.
- Внутренние gastronormированные размеры (формат полки GN 2/1).
- Теплоизоляция из пенополиуретана.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа для поддержания шкафа в приемлемом гигиеническом состоянии.
- Охлаждение воздухоохладителем, двигатели вентиляторов EBM.
- Холодильный агрегат сверху.
- Электронный контроллер для регулирования всех параметров работы.
- Герметичные компрессоры Aspera, Zanussi.
- Автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайки.
- Предельная температура воздуха +32°C, влажность воздуха до 80%.
- Легкосъемные уплотнительные прокладки двери.
- Микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании.
- В комплекте поставки 3 пары направляющих и пластифицированных решеток, ножки из нержавеющей стали высотой 14 см.
- Дополнительно поставляются колеса.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число дверей
8836	GN650BT	83×74×201 см	1 кВт	220/1/50	-18/-22°C	650 л	1
8838	GN1410BT2	148×83×201 см	1.3 кВт	220/1/50	-18/-22°C	1410 л	2

СЕРИЯ GN DTV



GN60DTV



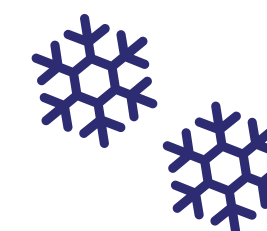
GN120DTV

KORECO

- Шкаф двухтемпературный из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304.
- Предельная температура воздуха +43°C, влажность воздуха до 70%.
- Толщина теплоизоляции 60 мм.
- Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа.
- Отверстие в нижней части для упрощения мойки.
- Охлаждение за счет воздухоохладителя.
- «Плачущий» испаритель для 100% влажности.
- Цифровой контроллер Dixell.
- Направляющие под полки gastronormированного формата.
- Компрессоры Aspera, Electrolux.
- Автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайке.
- Дверь с автодоводчиком.
- Микровыключатель отключает воздухоохладитель при открывании двери.
- В комплекте поставки регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали высотой 14 см.
- Дополнительно поставляются колеса и подсветка.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число дверей
8833	GN60DTV	80×68×201 см	1 кВт	220/1/50	-2/+8°C и -18/-22°C	237 + 237 л	2
8834	GN120DTV	80×134×201 см	1.8 кВт	220/1/50	-2/+8°C и -18/-22°C	507 + 507 л	2

GNBCF СЕРИЯ



GNBCF5



GNBCF10

KORECO

- Бласт фризер/чиллер из нержавеющей стали AISI304.
- Время шокового охлаждения – 90 мин (температура продукта снижается от 90 до 3°C); время шокового замораживания – 240 мин (температура продукта снижается от 90 до -18°C).
- Внутренняя температура продукта измеряется однозонным термощупом, входящим в комплект поставки.
- Внешняя температура окружающей среды 32°C при 65% влажности.
- Хладагент R404A.
- Контроллер Dixell.
- Воздушное охлаждение конденсатора, высокая скорость и низкий уровень шума мотора вентилятора.
- Дверной уплотнитель без ТЭНа легко снимается для очистки и устанавливается на место.
- Простое перемещение благодаря колесам диаметром 10 см (2 передних с блокировкой).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Направляющие для gastronorm-корзин	Направляющие для противней	Размораживание	Шоковое охлаждение +90/+30°C за 90 минут	Шоковое замораживание +90/-18°C за 240 минут
8863	GNBCF3	71×70×56 см	0.6 кВт	220/1/50	3×GN 1/1	нет	да	да	да
8864	GNBCF5	80×80×100 см	0.6 кВт	220/1/50	5×GN 1/1	да	да	да	да
8865	GNBCF7	80×80×115 см	1.2 кВт	220/1/50	8×GN 1/1	да	да	да	да
8866	GNBCF10	80×80×138.5 см	1.2 кВт	220/1/50	10×GN 1/1	да	да	да	да
8867	GNBCF15	80×80×192 см	1.2 кВт	220/1/50	15×GN 1/1	да	да	да	да

Электромеханическое оборудование

коллекция 2019/2020 год



TQ8000

TQ8000

МОДЕЛЬ



КОСАТЕQ

- Неразборный съемный 6-ти лопастной нож из коррозионностойкой инструментальной стали.
- Конструкция, позволяющая хранить емкости вложенные друг в друга для экономии места.
- 3 режима непрерывной работы: HIGH (до 38000 об/мин); MEDIUM (до 20000 об/мин); LOW (4000 об/мин).
- 3 автоматические программы.
- По окончании исполнения программы акустический сигнал.
- Алгоритм автоматического плавного старта.
- Кнопка кратковременного включения перемешивания Pulse для быстрого ополаскивания кувшинов.
- Возможность подключения к USB порту.
- Кувшин с мерными делениями из кополиэстера Eastman-Tritan.
- Специальная конструкция стакана с технологией Wave flow.
- Крышка из звукопоглощающего силикона с отверстием для толкателя.
- Защита двигателя от перегрева.
- Звукопоглощающий чехол OMNISHIELD из поликарбоната.
- Резиновые ножки, для надежной фиксации на рабочей поверхности и компенсации вибраций возникающих при работе.
- Технологическая полость для хранения провода в дне блендера.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Число оборотов	Объем чаши	Панель управления
7158	TQ8000	26×29×46.5 см	0.95 кВт	220/1/50	38 000 об/мин	1,5 л	электронная

СЕРИЯ **BL 1500**



BL1500

BL1500A

BL1500B

KOCATEQ

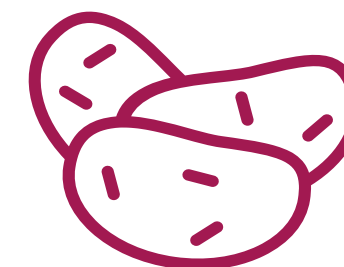
- Два стакана из поликарбоната Lexan GE с встроенными специально профилированными ножами оптимизированы для получения классических напитков на основе льда smoothie, кофе и margarita.
- 100% перемешивание.
- Комплектуется специальным пестиком и крышкой с отверстием специальной формы.
- Производительность – до 24 напитков в час.
- Второй стакан в комплекте поставки.
- Электронная панель управления: кнопка включения, таймер 8, 12, 60 и 90 сек, индикатор, показывающий время оставшееся до конца цикла и скорость, кнопки увеличения и уменьшения скорости, кнопка пульсирующего режима.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Число оборотов	Объем чаши	Панель управления
15740	BL1500	18×22×52 см	1.5 кВт	220/1/50	10 000-38 000 об/мин	1,9 л	электро-механическая
15742	BL1500A	18×22×52 см	1.5 кВт	220/1/50	10 000-38 000 об/мин	1,9 л	электронная
15743	BL1500B	18×22×52 см	1.5 кВт	220/1/50	10 000-38 000 об/мин	1,9 л	механическая

СЕРИЯ **PPHLP**



PPHLP15

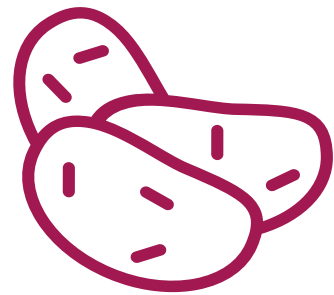


KOCATEQ

- Время чистки: 3-5 минут.
- Прозрачная откидная загрузочная крышка.
- Встроенная в крышку трубка подачи воды снабжена запорным вентилем.
- Корпус, стенд, ножки и система фильтрации из нержавеющей стали AISI304.
- Разгрузочный люк откидывается вверх и обеспечивает полную герметичность в процессе очистки овощей, надежный запор легко открывается для выгрузки овощей.
- Боковые и нижняя направляющая рамка вокруг люка для предотвращения рассыпания овощей в процессе разгрузки.
- Класс влагозащитности IP54.
- Влагозащищенная контрольная панель с механическим таймером, кнопка кратковременного включения.
- Уровень шума при работе 74 дБ.
- Защита от включения при открытых люках загрузки и разгрузки.
- Возможность полной разборки и мойки чистящей камеры отдельно от привода.
- Дополнительно: моющий диск щетка, сменный боковой грубый абразив.
- Ножки из нержавеющей стали с пятками из полиуретана регулируются по высоте.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Максимальная разовая нагрузка	Корпус
6822	PPHLP15	55×41×106 см	1 кВт	220/1/50	15 кг	нержавеющая сталь
6823	PPHLP20	59×46×110 см	1.25 кВт	220/1/50	20 кг	нержавеющая сталь

МОДЕЛЬ **PPHLP800**



PPHLP800

КОСАТЕQ

- Очистка кожуры осуществляется путем контакта поверхности корнеплодов с вращающимися горизонтальными валками.
- Два типа валков: абразивный 2 шт; жесткая нейлоновая щетка с щетиной различной жесткости 5 шт.
- Мезга смывается постоянным потоком воды поступающим через продольные форсунки.
- Минимальная загрузка от 10 кг.
- Электромеханическая панель управления.
- Рычаг открытия окна разгрузки.
- Корпус и бункер из нержавеющей стали.
- Встроенный сетчатый металлический фильтр для сбора мезги.
- Стенд на колесах для простого перемещения.
- Увеличенный на 25% по сравнению с традиционными картофелечистками выход очищенных корнеплодов.
- Высокое качество чистки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность	Максимальная разовая нагрузка	Корпус
32338	PPHLP800	52×64×122 см	0.75 кВт	380/3/50	165 кг/час	16 кг	нержавеющая сталь

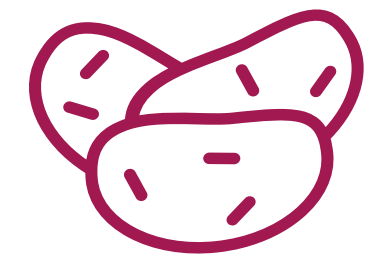
PP СЕРИЯ



PP08



PP15ECO

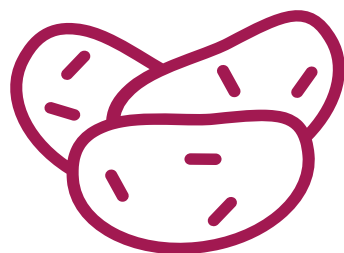


КОСАТЕQ

- Очистка за счет принудительного контакта картофеля с абразивной поверхностью стенок картофелечистки и вращающегося диска, расположенного в основании емкости.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность	Максимальная разовая нагрузка	Корпус
6614	PP08	43×43×73 см	0.37 кВт	220/1/50	-	8 кг	эмалированная сталь
6615	PP15	47.5×54×78.5 см	0.75 кВт	220/1/50	-	15 кг	эмалированная сталь
32566	PP15ECO	46×46×85 см	0.75 кВт	220/1/50	480-900 кг/час	15 кг	нержавеющая сталь
6616	PP30	85×53×80 см	1.5 кВт	220/1/50	-	30 кг	эмалированная сталь

МОДЕЛЬ **PP101**



PP101

КОСАТЕQ

- Очистка за счет принудительного контакта картофеля с абразивной поверхностью стенок картофелечистки и вращающегося диска, расположенного в основании емкости.
- Откидная загрузочная крышка из пластика.
- Трубка подачи воды с запорным вентилем встроена в стену овощечистки.
- Корпус, стенд, ножки из нержавеющей стали.
- Разгрузочный люк с резиновыми уплотнителями откидывается вверх.
- Защита от включения при открытых люках загрузки и разгрузки.
- Надежный запор разгрузочного люка обеспечивает полную герметичность в процессе очистки и легко открывается для выгрузки овощей.
- Боковые и нижняя направляющая рамка вокруг люка для предотвращения рассыпания овощей в процессе разгрузки.
- Аналоговая панель управления вкл/выкл, таймер.
- Ножки из нержавеющей стали с пятками из полиуретана.
- Система фильтрации.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность	Максимальная разовая нагрузка	Корпус
32567	PP101	60×45×90 см	0.55 кВт	220/1/50	240-480 кг/час	10 кг	нержавеющая сталь

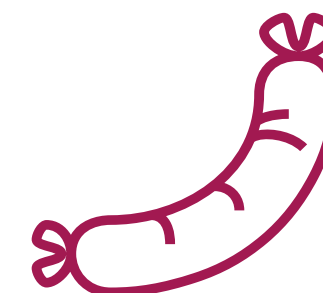
МОДЕЛЬ **TABLETOPCLIPPER (810000)**



Tabletopclipper(810000)



Clamp502



КОСАТЕQ

- Механический клипсатор колбасных изделий предназначен для герметичного пережимания набитых купат, колбас получаемых с помощью шприцов.
- Корпус и части соприкасающиеся с продуктами изготовлены из нержавеющей стали.
- Дополнительно поставляются скобы для клипсатора № 502, № 503, № 506

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Материал корпуса
6788	Tabletopclipper(810000)	35×15×50 см	нержавеющая сталь

- Клипсы предназначены для для клипсатора G 810000 и G 810001.
- Изготовлены из алюминия

Артикул	Модель	Размеры клипс	Количество в упаковке
6789	Clamp502	12×11.4 мм	4000 шт.
6790	Clamp503	11.7×13.7 мм	4000 шт.
6791	Clamp506	11.8×12.3 мм	4000 шт.

СЕРИЯ TQ



TQ8

TQ5



КОСАТЕQ

- Продукт загружается в чашу из нержавеющей стали, вращающуюся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения 2-х лопастного серповидного ножа.
- Время измельчения и перемешивания не превышает 2-3 минуты.
- Блокировка работы ножа и привода чаши при открывании кожуха куттера.
- Корпус покрыт специальной эмалью, устойчивой к воздействию агрессивных сред.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Корпус	Объем чаши	Скорость вращения ножа
7115	TQ5	42×52.5×53.6 см	0.6 кВт	220/1/50	эмаль	5 л	1400 об/мин
7116	TQ8	55×80×55 см	1 кВт	220/1/50	эмаль	8 л	1400 об/мин

СЕРИЯ TQHL



TQHL8

TQHL14

TQHL20(230)

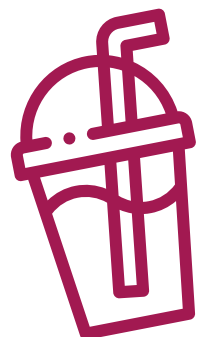


КОСАТЕQ

- Скорость вращения чаши 12 об/мин.
- Продукт загружается в чашу из нержавеющей стали, вращающуюся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения 2-х лопастного серповидного ножа из нержавеющей стали (Италия).
- Блокировка работы ножа и привода чаши при открывании кожуха куттера.
- Воздушное охлаждение двигателя.
- Электронно-механическая панель управления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Корпус	Объем чаши	Скорость вращения ножа
32339	TQHL8	75×50×46 см	0.55 кВт	220/1/50	анодированный алюминий	5,5 л	1400 об/мин
32340	TQHL14	75.5×47×47 см	0.75 кВт	220/1/50	анодированный алюминий	10 л	1440 об/мин
32641	TQHL20(230)	70.5×90×92.5 см	1.5 кВт	220/1/50	нержавеющая сталь	24 л	1440 об/мин
32642	TQHL20(380)	70.5×90×92.5 см	1.5 кВт	380/3/50	нержавеющая сталь	24 л	1440 об/мин

СЕРИЯ BLERM



BLERM1



BLERM2

КОСАТЕQ

- Миксер настольный для приготовления коктейлей.
- Датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве.
- Микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi202.
- Мощный вентилируемый двигатель.
- Силиконовые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Число стаканов	Вместимость стакана	Скорость вращения
15732	BLERM1	23×23×49.5 см	0.3 кВт	220/1/50	1 шт.	1 л	от 7300 до 10000 об/мин
15733	BLERM2	16×33×50 см	0.6 кВт	220/1/50	2 шт.	1 л	от 7300 до 10000 об/мин

СЕРИЯ GHM22



GHM22I



GHM22B

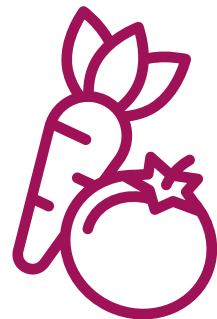


КОСАТЕQ

- Корпус настольной мясорубки из нержавеющей стали.
- Кожух асинхронного двигателя из анодированного алюминия.
- Шнек, корпус шнека из нержавеющей стали AISI304.
- Трих лопастные ножи с несъемными лезвиями из легированной инструментальной стали.
- Диаметр решетки 82 мм.
- Установлена защита, отключающая привод при перегрузке и защищающая компоненты от случайного попадания воды.
- Вентилятор для принудительного охлаждения обмотки двигателя.
- Устанавливается на пластмассовых ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность	Скорость вращения шнека	Скорость вращения двигателя	Система ножей
6824	GHM22A	60×26×45 см	1.1 кВт	220/1/50	240 кг/час	140 об/мин	900 об/мин	Full-unger
6825	GHM22B	60×26×45 см	1.1 кВт	220/1/50	240 кг/час	140 об/мин	900 об/мин	Half-unger
32706	GHM22I	45×29.5×48 см	1.5 кВт	380/3/50	220 кг/час	-	-	Half-unger

СЕРИЯ **HLC**



HLC300+5diskskit



HLC500

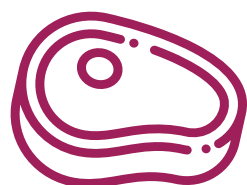
КОСАТЕQ

- Корпус овощерезки из анодированного сплава алюминия.
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.
- HLC300+ 5diskskit поставляется с 5 дисками в комплекте: слайсеры - 3 и 5 мм, терочные диски: 3, 5 и 7 мм
- Режущие диски с металлической основой, и специально заточенными лезвиями для аккуратной нарезки.
- Асинхронный двигатель.
- HLC500+6diskskit поставляется с 6 дисками в комплекте: слайсеры для нарезания ломтиками - 2, 4 и 6 мм, терочные диски - 3, 5 и 6 мм.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность	Скорость вращения диска
6872	HLC300+5diskskit	23×57×51 см	0.55 кВт	220/1/50	250 кг/час	270 об/мин
6871	HLC500+6diskskit	+28.7×56.5×77.1 см	0.55 кВт	220/1/50	600 кг/час	480 об/мин

Артикул	Модель	Вид диска	Размер
6901	HLC30018diskskit	E1 слайсер прямой заточки	1 мм
6901	HLC30018diskskit	E2 слайсер прямой заточки	2 мм
6901	HLC30018diskskit	E5 слайсер прямой заточки	5 мм
6901	HLC30018diskskit	H8 слайсер прямой заточки	8 мм
6901	HLC30018diskskit	H10 слайсер прямой заточки	10 мм
6901	HLC30018diskskit	H14 слайсер прямой заточки	14 мм
6901	HLC30018diskskit	PB 2 слайсер зубчатой/волнистой заточки	2 мм
6901	HLC30018diskskit	PB 4 слайсер зубчатой/волнистой заточки	4 мм
6901	HLC30018diskskit	FM протирачный	2 мм
6901	HLC30018diskskit	HU2.5 жульен	2.5 мм
6901	HLC30018diskskit	HU4 жульен	4 мм
6901	HLC30018diskskit	HU10 жульен	10 мм
6901	HLC30018diskskit	фри T8 решетка (брусоч)	8 мм
6901	HLC30018diskskit	T10 решетка (брусоч)	10 мм
6901	HLC30018diskskit	D8 решетка (кубик)	8 мм
6901	HLC30018diskskit	D10 решетка (кубик)	10 мм
6901	HLC30018diskskit	D12 решетка (кубик)	12 мм
6901	HLC30018diskskit	D20 решетка (кубик)	20 мм
6873	HLC500	CP8 слайсер	8 мм
6873	HLC500	CP10 слайсер	10 мм
6873	HLC500	CHU2.5 жульен	2.5 мм
6873	HLC500	CHU4 жульен	4 мм
6873	HLC500	CD8 решетка (кубик)	8 мм
6873	HLC500	CD10 решетка (кубик)	10 мм
6873	HLC500	CD12 решетка (кубик)	12 мм
6873	HLC500	CD20 решетка (кубик)	20 мм

СЕРИЯ JG



JG1650



JG1650E

КОСАТЕQ

- Пила ленточная напольная для распиловки свежего и замороженного мяса.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Ленточное полотно, натянутое между двумя вращающимися шулями, для распиловки.
- Специальный экран-толкатель для защиты рук оператора.
- Датчики установки крышки корпуса предотвращают работу пилы с открытым пильным полотном.
- Фиксируемая направляющая для регулировки толщины нарезаемого куска.
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Размер рабочего стола	Макс. толщина реза	Макс. высота реза	Диаметр приводных колес	Условная скорость нарезания м/с	Размер пильного полотна см	Скорость вращения привода об/мин
6831	JG1650	44×46×86	0.75	220/1/50	46.4×43.9	18	21	24	15.3	165×1.6	1400
6832	JG2020	58×67×152	1.5	380/3/50	56×64	20	30	25	18.3	240×1.6	1400
6833	JG2400	74.5×80×173	2.2	380/3/50	71×80	25.3	33.8	30	22	240×1.6	1400
32707	JG1650E	50.5×56.4×91	0.9	380/3/50	50×40	22.5	19.2	21	15	165×1.6	-
32708	JG1830E	50.5×56.4×100	0.9	380/3/50	50×40	31.5	19.2	21	15	183×1.6	-

G737 СЕРИЯ



GMTS737



GETS737



КОСАТЕQ

- Рыхлитель мяса настольный из нержавеющей стали.
- Легкое снятие насадки-рыхлителя для очистки.
- Принцип работы: встречное вращение рядных дисковых фрез, которые втягивают и прореживают продукт, выпадающий снизу

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Мощность	Напряжение питания	Тип привода	Максимальная ширина куска	Число фрез ножей
6960	GMTS737	18.5×33×29	-	-	механический	175 мм	37×2
6961	GETS737	18.5×33×29	0.3 кВт	220/1/50	электрический	175 мм	37×2

СЕРИЯ MS



MS250ST

КОСАТЕQ

- Слайсер полуавтоматический с горизонтальным ножом.
- Корпус и движущиеся части из коррозионно-устойчивого сплава алюминия с полированной поверхностью.
- Основание из сплава алюминия.
- Дисковый нож из хромированной стали.
- Тефлоновый нож как опция.
- Машина со съемным заточным устройством, позволяющим производить простую двухстороннюю правку диска машины.
- Металлический толкатель.
- Для обеспечения долговечности вал ножа с оборотом на два шарикоподшипника.
- Узел регулировки толщины с легко читаемой шкалой.
- Безопасность работы: лезвие слайсера открыто только в зоне нарезания, прозрачный защитный экран из поликарбоната.
- Регулируемые по высоте ножки из материала, надежно фиксирующие машину в процессе эксплуатации.
- В комплекте поставки запасной проводной ремень (Made in Italy) и комплект запасных абразивных камней.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Диаметр ножа	Толщина резки
7051	MS250ST	46.5×52×39 см	0.18 кВт	220/1/50	250 мм	от 0 до 12 мм
7068	MS275ST	46×57×39.5 см	0.2 кВт	220/1/50	275 мм	от 0 до 12 мм
7052	MS300ST	53×63×47 см	0.25 кВт	220/1/50	300 мм	от 0 до 12 мм
32756	MS220WD	40×41×35 см	0.21 кВт	220/1/50	220 мм	от 0 до 13 мм
32757	MS250WD	42×47×39 см	0.24 кВт	220/1/50	250 мм	от 0 до 13 мм
32758	MS300WD	52.5×59×44 см	0.27 кВт	220/1/50	300 мм	от 0 до 13 мм

СЕРИЯ GDS



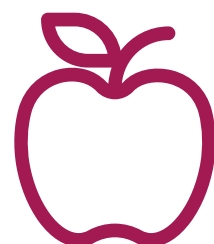
GDS250A/155

КОСАТЕQ

- Слайсер автоматический с горизонтальным ножом.
- Корпус и движущиеся части гравитационного слайсера из полированного анодированного алюминия, основание из сплава алюминия.
- Дисковый нож из специальной инструментальной стали со специально обработанной режущей кромкой.
- Раздельные приводы для ножа и каретки.
- Автоматическая система смазки направляющих каретки с принудительной циркуляцией масла.
- Безопасность работы: лезвие слайсера открыто только в зоне нарезания.
- Устанавливается на прорезиненных ножках амортизирующие машину в процессе эксплуатации.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Диаметр ножа	Длина реза	Скорость нарезки
32367	GDS250A/155	47.5×53.5×69 см	0,54 кВт	220/1/50	250 мм	15.5 см	45 резов/мин
32368	GDS300A/155	49×59×69 см	0.8 кВт	220/1/50	300 мм	18 см	45 резов/мин
32369	GDS300A/200	54.5×59×74 см	0.8 кВт	220/1/50	300 мм	20 см	45 резов/мин

СЕРИЯ **WF**



WFJ80



WFUltra80

КОСАТЕQ

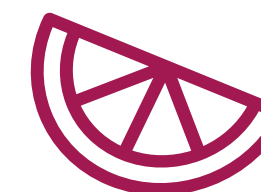
- Соковыжималка универсальная для приготовления сока из овощей и фруктов.
- Защита от перегрузки.
- Низкий уровень шума, позволяет использовать соковыжималку прямо на барной стойке.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Загрузочное отверстие	Скорость	Объем емкости для отходов
7265	WFJ80	41×23×53 см	0.8 кВт	220/1/50	7.5 см	7200 об/мин	5 л
32357	WFUltra80	47×24×53 см	0.7 кВт	220/1/50	8 см	3000 об/мин	7.5 л

S40ECO МОДЕЛЬ



S40ECO

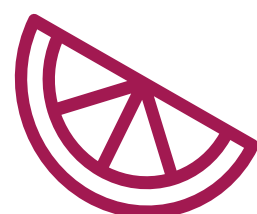


КОСАТЕQ

- Соковыжималка цитрусовая роторная со съёмным отсеком отжима диаметром 16 см.
- Корпус из сплава силумина с многослойным покрытием non-finger print, которое легко поддерживается в чистом состоянии.
- Съёмные купола отжима, сепаратор, корпус для сбора сока из пластика ABC.
- Простые демонтаж и установка, мойка в посудомоечной машине съёмных деталей.
- Комфорт и эргономичное распределение нагрузки при отжиме за счет наклонного относительно вертикали расположения вала двигателя.
- Влагозащищенный выключатель класса IPX65.
- Двойная изоляция вала двигателя от проточек.
- Двигатель с системой принудительной вентиляции.
- Асинхронный прямой привод мощностью 180 Вт.
- Простое включение стандартной вилкой в розетку.
- Прорезиненные ножки для надежной фиксации на рабочей поверхности.
- Съёмный пластиковый каплесборник.
- Дополнительно поставляются сменные пластиковые купола отжима диаметром 80 и 55 мм.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Скорость вращения вала
6589	S40ECO	30×20×34 см	0.18 кВт	220/1/50	14 000 об/мин

МОДЕЛЬ WF2000ASJ



WF2000ASJ

WF2000ASJ Auto

KOCATEQ

- Соковыжималка цитрусовая диаметром 40-90 мм.
- Автоматическая подача плодов из бункера на 30-40 апельсинов.
- Установлена на тумбе, выполняющей функцию накопителя отжатых плодов.
- Корпус и тумба из нержавеющей стали AISI 304.
- Встроенный накопитель сока объемом 3 литров.
- Стенд с колесами.
- Все моющиеся части легко разбираются без использования инструментов.
- Отсек для нарезания / выжимания закрыт экраном из поликарбоната с датчиком, блокирующим включение соковыжималки в случае неправильной установки крышки или неплотном закрытии.
- Датчик перегрузки, автоматически отключающий соковыжималку в аварийных ситуациях у двигателя и понижающего редуктора.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность
15780	WF2000ASJ	66.5×63×177 см	0.37 кВт	220/1/50	35-40 плодов/мин
32742	WF2000ASJ Auto	65×66.5×177 см	0.37 кВт	220/1/50	35-40 плодов/мин
32744	WF2000ASJ Auto with counter device	65×66.5×177 см	0.37 кВт	220/1/50	35-40 плодов/мин

FM СЕРИЯ



FME10

FME10T



KOCATEQ

- Фаршемешалка (миксер пищевых смесей) из нержавеющей стали.
- Совместимы с электрическими приводами (см. таблицу ниже).
- Идеально подходит для приготовления мясной начинки, салатов, сыпучих продуктов.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Объем	Бункер	Модель совместимого электрического привода
32537	FME10	23×32×30 см	11 л	Фиксированный	G8
32538	FME20	25×42×36 см	20 л	Фиксированный	G8
32539	FME30	31×44×40 см	30 л	Фиксированный	G12
32540	FME40	35×48×45 см	40 л	Фиксированный	G12
32548	FME50	35×55×46 см	50 л	Фиксированный	G22
32550	FME60	35×55×47.5 см	60 л	Фиксированный	G22
32734	FME10T	23×32×30 см	11 л	Откидной	G8
32735	FME20T	25×42×36 см	20 л	Откидной	G8
32736	FME30T	31×44×40 см	30 л	Откидной	G12
32737	FME40T	35×48×45 см	40 л	Откидной	G12
32738	FME50T	35×55×46 см	50 л	Откидной	G22
32739	FME60T	38×44×47.5 см	60 л	Откидной	G22

СЕРИЯ FDE



FDE20

KOCATEQ

- Фаршемешалка (миксер пищевых смесей) из нержавеющей стали.
- Идеально подходит для приготовления мясной начинки, салатов, сыпучих продуктов.
- Емкость для смешивания из нержавеющей стали толщиной 2 мм.
- Две съемных мешалки из нержавеющей стали толщиной 3 мм.
- Устанавливается на нескользящих ножках с возможностью регулировки по высоте.
- Миксер с ручным приводом.
- Отверстия в крышке для добавления соусов в процессе перемешивания.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Объем	Модель совместимого электрического привода
32541	FDE20	25×41×36 см	20 л	G8
32542	FDE30	31×43×40 см	30 л	G12
32543	FDE40	35×47×45 см	40 л	G12
32544	FDE50	36×54×46 см	50 л	G22
32545	FDE60	38×54×47.5 см	60 л	G22
32730	FDH30	31×43×40 см	30 л	-
32731	FDH40	35×47×45 см	40 л	-
32732	FDH50	35×54×46 см	50 л	-
32733	FDH60	38×54×47.5 см	60 л	-

СЕРИЯ SV/SH



SH3

SV3

KOCATEQ

- Шприц для колбас из нержавеющей стали AISI 304. 32, 38 мм
- На конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка-цевка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем.
- В комплекте поставки четыре воронки-цевки из нержавеющей стали с входным диаметром 16, 22, 32, 38 мм.
- Конструкция легко разбирается без инструментов.
- Дополнительно поставляется насадка для формирования котлет (модель 602201), клипсатор (модель G8100000).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Тип	Объем цилиндра	Модель электрического привода (опция)
6919	SV3	34×30×57 см	механический, вертикальный	3 л	SV357ESS(01)
6920	SV5	34×30×69 см	механический, вертикальный	5 л	SV357ESS(01)
6921	SV7	34×30×83 см	механический, вертикальный	7 л	SV357ESS(01)
6856	SV10	33×37×60 см	механический, вертикальный	10 л	SV101215ESS(02)
32753	SV10GE	34×37×63 см	электрический, вертикальный	10 л	-
6858	SV12	33×37×65 см	механический, вертикальный	12 л	SV101215ESS(02)
32754	SV12GE	34×37×63 см	электрический, вертикальный	12 л	-
6859	SV15	33×37×73 см	механический, вертикальный	15 л	SV101215ESS(02)
32755	SV15GE	34×37×53 см	электрический, вертикальный	15 л	-
6916	SH3	47×23×24 см	механический, горизонтальный	3 л	-
6917	SH5	59×23×24 см	механический, горизонтальный	5 л	-
6918	SH7	83×23×24 см	механический, горизонтальный	7 л	-

Нейтральное оборудование

коллекция 2019/2020 год

СТР
СЕРИЯ



STR1V087



STR66G



КОСАТЕQ

- Ванна моечная поставляется в разобранном виде в комплекте с металлическим выпуском, ножками из трубы квадратного или круглого сечения с регулируемыми по высоте пятками из пластика ABS, переточной трубкой, пластмассовым сифоном и ограждением, которое закрывает ванну с фронтальной стороны и боков.
- Отбортовка со стороны стены высотой 100 мм.
- Диаметр отверстия в мойке 4,5 см.
- Подсоединительный диаметр выходного отверстия выпуска 1,5 дюйма.
- Длина трубки идущей из сифона 20 см, диаметр трубки 40 мм.
- Легко собираемая конструкция на болтах и запрессованных резьбовых втулках.
- Без отверстия для установки смесителя, отверстие делается по месту.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Количество гнезд	Размер гнезда	Наличие нижней полки	Наличие дренажной поверхности	Метод штамповки
15123	STR1V087	70×80×85 см	1	60×40×30 см	да	нет	цельнотянутая
15129	STR1V127R	70×120×85 см	1	50×50×35 см	да	да (слева)	цельнотянутая
15134	STR66G	60×65×90 см	1	50×40×25 см	нет	нет	цельнотянутая
15135	STR126G	60×120×90 см	2	50×40×25 см	нет	нет	цельнотянутая
15132	STR127S-BR1	70×120×95 см	1	50×50×25 см	да	да (слева)	цельнотянутая
15131	STR127S-BL1	70×120×95 см	1	50×50×25 см	да	да (справа)	цельнотянутая
15136	STR186G	60×180×90 см	3	50×40×25 см	нет	нет	цельнотянутая



МОДЕЛЬ **GMN/1 ECO**

МОДЕЛЬ **5500150**



GMN/1 Eco



5500150 (H0140)



KOCATEQ

- Керамический картридж.
- Рукоятка смесителя из хромированной латуни длиной 18 см.
- Гибкая подводка F 1½" длиной 40 см.
- Съёмный металлический фильтр-рассекатель диаметром 20 мм.
- Предназначен для врезки в стальные поверхности моечных ванн толщиной не более 2 мм.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×В)	Пропускная способность	Отверстие для установки
6639	GMN/1 Eco	23×22 см	20 л/мин при давлении 3 бар	38 мм

- Сифон для вывода дренажа в стену.
- Изготовлен из хромированной латуни.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×В)	Подсоединение к выпуску	Внешний диаметр патрубка врезаемого в канализацию
6640	5500150 (H0140)	27×24 см	1 (1/2)"	38 мм

**СТЕЛАЖИ
СЕТЧАТЫЕ**



KOCATEQ

Полки

- Комплект из 4 полок для стеллажа НУ изготовлен из хромированного металлического прута.
- Используется трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома).
- Для увеличения прочности каждая полка снабжена дополнительным продольным ребром жесткости (максимальная нагрузка – 150 кг на полку).
- Дополнительно поставляются ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Количество в комплекте
7161	НУ350*610	35×61×3 см	4
7162	НУ350*910	35×91×3 см	4
7163	НУ350*1060	35×106×3 см	4
7164	НУ350*1220	35×122×3 см	4
7165	НУ350*1525	35×152.5×3 см	4
7166	НУ350*1825	35×182.5×3 см	4
7168	НУ530*610	53×61×3 см	4
7169	НУ530*910	53×91×3 см	4
7170	НУ530*1060	53×106×3 см	4
7171	НУ530*1220	53×122×3 см	4
7172	НУ530*1525	53×152.5×3 см	4
7173	НУ530*1825	53×182.5×3 см	4

Ножки

- Комплект из 4 ножек для стеллажа НУ.
- Изготовлены из металлического прута (3-х слойное покрытие: металлический прут с подложкой из слоя никеля и внешним слоем хрома).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Высота)	Количество в комплекте
7175	НУР01600	160 см	4
7176	НУР01800	180 см	4

СЕРИЯ **SAT**



SAT66



SAT66A

КОСАТЕQ

- Столешница из стали AISI304, каркас и полка из стали AISI201.
- Столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинарованием открытой стороны.
- Комплект легко собираемый.
- Класс HEAVY-DUTY, с полкой.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Отбортовка	Полка	Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Отбортовка	Полка
15001	SAT66	60×60×85 см	нет	да	15032	SAT77A	70×70×85 см	да	да
15022	SAT77	70×70×85 см	нет	да	15033	SAT87A	70×80×85 см	да	да
15004	SAT106	60×100×85 см	нет	да	15014	SAT106A	60×100×85 см	да	да
15005	SAT126	60×120×85 см	нет	да	15034	SAT107A	70×100×85 см	да	да
15025	SAT127	70×120×85 см	нет	да	15015	SAT126A	60×120×85 см	да	да
15026	SAT147	70×140×85 см	нет	да	15035	SAT127A	70×120×85 см	да	да
15007	SAT156	60×150×85 см	нет	да	15036	SAT147A	70×140×85 см	да	да
15028	SAT167	70×160×85 см	нет	да	15017	SAT156A	60×150×85 см	да	да
15009	SAT186	60×180×85 см	нет	да	15037	SAT157A	70×150×85 см	да	да
15029	SAT187	70×180×85 см	нет	да	15038	SAT167A	70×160×85 см	да	да
15011	SAT66A	60×60×85 см	да	да	15019	SAT186A	60×180×85 см	да	да
15031	SAT67A	70×60×85 см	да	да	15039	SAT187A	70×180×85 см	да	да

СЕРИЯ **SAR**



SAR127A



КОСАТЕQ

- Стол-купе пристенный из нержавеющей стали.
- По середине внутреннего объема установлена полка.
- Поставляется в разобранном виде для самостоятельной сборки.
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Отбортовка
15555	SAR147A	70×140×85 см	да
15563	SAR157A	70×150×85 см	да
15556	SAR167A	70×160×85 см	да

СЕРИЯ **BT**



BTM2



КОСАТЕQ

- Тележка сомелье средняя с двумя полками с ограждениями из прутка диаметром 14 мм для перевозки бутылок.
- Полки со штампованным бортиком высотой 1 см.
- Из нержавеющей стали AISI 304.
- Используется для перевозки бутылок.
- Ножки без бамперов.
- В качестве несущей основы рама из квадратной трубы сечением 25x25 мм.
- Устанавливается на 4 колесах с функцией блокировки.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке, простая сборка с использованием входящего в комплект поставки ключа.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Количество полок
7156	BTM2	85×45×90 см	2
7157	BTS2	75×40×83.5 см	2

СЕРИЯ **DB**



DBM2



КОСАТЕQ

- Тележка маленькая с двумя полками для перевозки посуды и столовых приборов.
- Возможна перевозка продуктов, столовых приборов и т.п.
- В качестве несущей основы рама из квадратной трубы сечением 25x25 мм.
- 4 колеса, 2 из которых с блокираторами.
- Ножки с пластиковыми бамперами.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке, простая сборка с использованием входящего в комплект поставки ключа.
- Из нержавеющей стали AISI 304.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Количество полок
7153	DBM2	85×45×90 см	2
7154	DBS2	75×40×83.5 см	2

СЕРИЯ RP



RPL3



КОСАТЕQ

- Тележка сервировочная большая с тремя полками.
- Полки со штампованным бортиком высотой 1 см.
- Из нержавеющей стали AISI 304.
- В качестве несущей основы рама из квадратной трубы сечением 25x25 мм.
- 4 колеса, 2 из которых с блокираторами.
- Без бамперов.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке, простая сборка с использованием входящего в комплект поставки ключа.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Количество полок
7150	RPL3	95×50×95 см	3
7151	RPM3	85×45×90 см	3
7152	RPS3	75×40×83.5 см	3

СЕРИЯ LR/TR



LR15A



КОСАТЕQ

- Тележка-шпилька для 15 гастроемкостей с расстоянием между уровнями 80 мм из нержавеющей стали AISI 304.
- Четыре колеса диаметром 100 мм, два из которых с блокировкой.
- Ножки с бамперами.
- Удобство перемещения благодаря 2 ручкам из прутка нержавеющей стали.
- Прочная сборно-разборная конструкция, благодаря чему тележка поставляется в плоской упаковке.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Формат	Число направляющих пар
6949	LR15A	62×47×173.5 см	60×40 см	15
6950	TR15A	55×38×173.5 см	GN1/1	15

Мороженое

коллекция 2019/2020 год



BLERM

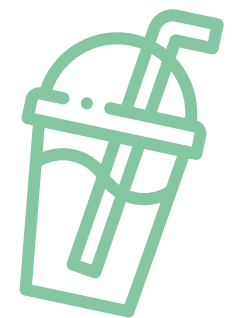
СЕРИЯ



BLERM1



BLERM2



КОСАТЕQ

- Миксер настольный вместимостью 1000 мл в стакане для приготовления коктейлей.
- Вариатор скорости от 7300 до 10000 об/мин.
- Микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии.
- Мощный вентилируемый двигатель.
- Датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi202.
- Силиконовые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Скорость вращения	Число стаканов
15732	BLERM1	23×23×49.5 см	0.3 кВт	220/1/50	10 000 об/мин	1
15733	BLERM2	16×33×50 см	0.6 кВт	220/1/50	10 000 об/мин	2

СЕРИЯ **MIX C**



MIX10C

KOCATEQ

- Пастеризатор кремоварка из нержавеющей стали AISI 304.
- Производительность 20-40 л/ч.
- Совместим с батч фризерами: М 916, М 940, М 950, М 970.
- Готовая смесь переливается в цилиндр батч-фризера, где происходит процесс приготовления мороженого.
- Возможно приготовление заварных кремов и соусов.
- Электронный контроллер для поддержания температуры пастеризации, защитный термостат.
- Возможность использования при загрузке от 50 до 100%.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Объем
9061	MIX10C	50×43×30 см	3.2 кВт	220/1/50	5-10 л
9062	MIX15C	52×48×40 см	4.8 кВт	220/1/50	7.5-15 л

MIX60W МОДЕЛЬ



MIX60W



KOCATEQ

- Пастеризатор кремоварка из нержавеющей стали AISI 304.
- Разовая загрузка от 20 до 60 л.
- Готовая смесь переливается в цилиндр батч-фризера, где происходит процесс приготовления мороженого.
- Водяной тип охлаждения конденсатора.
- Возможно приготовление заварных кремов и соусов.
- Электронный контроллер для поддержания температуры пастеризации, защитный термостат.
- 9 стандартных программ и 11 программ пользователя.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Объем
32701	MIX60W	44×103×111 см	6.7 кВт	380/3/50	60 л

МОДЕЛЬ **SSI150FIC**



SSI150FIC

KORECO

- Функция быстрой оттайки поверхности.
- Приготовленная смесь наносится на ледяную поверхность и выравнивается, затем лопаткой полоски “жареного” мороженого сворачиваются в роллы, которые раскладываются в упаковку и украшаются различными топпингами.
- 2 лопатки для приготовления мороженого в комплекте поставки.
- Для приготовления десерта используется смесь для мороженого с температурой от 2 до 35°C.
- Хладагент R410A.
- Компрессор LG 1 HP.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 201.
- PCB дисплей.
- Устанавливается на колесах с тормозами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Диаметр рабочей поверхности
31917	SSI150FIC	65×65×80 см	1.4 кВт	220/1/50	50 см

МОДЕЛЬ **SSI1S**



SSI1S

KORECO

- Фризер для мягкого мороженого и сорбетов, настольный, без помпы.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами питания, из материалов, безопасных для контакта с пищевыми продуктами.
- Мешалка специальной конструкции для получения мороженого с максимальным насыщением воздухом и равномерной консистенцией.
- Простая разборка для очистки.
- Простая разборка для очистки.
- Испаритель из нержавеющей стали.
- Хладагент R 134a.
- Воздушное охлаждение конденсатора со съемным фильтром.
- Полностью автоматический процесс приготовления с контролем вязкости (консистенции) готового продукта (температура готового продукта варьируется в диапазоне от -2 до -10°C в зависимости от выбранной вязкости и удельной массы сахара в смеси).
- Электронный контроллер, автоматически оценивающий состояние холодильной системы, степень заполнения рабочей чашки фризера, каплеборник с поплавком.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Объем емкости	Максимальный объем жидкой смеси
8710	SSI1S	47.4×47.4×69.4 см	0.485 кВт	220/1/50	6 л	4 л

СЕРИЯ SSI



SSI105



SSI236

KORECO

- Фризер для мягкого мороженого, настольный, электрическая помпа.
- Предохлаждение (pre-cooling system) обеспечивает охлаждение смеси в бункерах, чтобы она попадала в цилиндры более низкой температуры, процесс производства ускоряется, а смесь более устойчива к закисанию в жарких условиях.
- Электронный контроллер для точного контроля параметров работы.
- Компрессор Embraco 1 HP.
- Хладагент R404A.
- Возможность регулирования мягкости мороженого.
- В комплекте набор прокладок, инструмент для разбирания, щетка для чистки цилиндра, пищевая смазка.
- Модель SSI105 с функцией ночного хранения.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Объем емкости для смеси л	Объем цилиндра л	Производительность шт/ч	Время приготовления первой порции мин	Макс. кол-во последовательно выдаваемых порций по 100 мл шт	Количество вкусов	Количество ванн	Наличие аэрата
32740	SSI105	60.5×21.5×71.5	1	220/1/50	4.5	1.5	-	11	3	1	1	да
31916	SSI224	66×48×78	1.8	220/1/50	4.5	1.8	120	15	5	2+1	2	да
31915	SSI236	66×56×84	2.4	220/1/50	6.5	2.2	210	11	8	2+1	2	да

SSI303SP МОДЕЛЬ



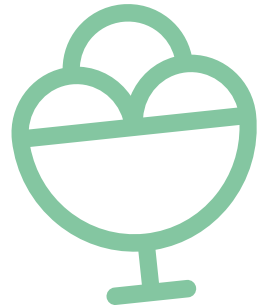
SSI303SP

KORECO

- Фризер для мягкого мороженого, напольный, с помпой.
- Корпус и рама, цилиндр и мешалка фризера для мягкого мороженого из нержавеющей стали AISI 304.
- Три отдельных компрессора для охлаждения цилиндра и емкости со смесью.
- Возможность хранения неизрасходованной смеси во фризере.
- Три рожка.
- Электронный контроллер для точного контроля параметров работы.
- Специальные программы: авто, мойка, хранение смеси в ночное время.
- Тип и мощность компрессора 1,2 HP-TECUMSEN.
- На каждый танк установлена своя механическая воздушная помпа для увеличения насыщения воздухом смеси до 70-80%.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Объем емкости для смеси л	Объем цилиндра л	Производительность кг/ч	Время приготовления первой порции мин	Макс. кол-во последовательно выдаваемых порций по 100 мл шт	Количество вкусов	Количество ванн	Наличие аэрата
8914	SSI303SP	96.1×96.1×167	7.5	220/1/50	17.5	3.2	68	8-10	50-90	2+1	2	да

МОДЕЛЬ **M15W**



M15W

KORECO

- Батч-фризер для производства мороженого и сорбетов.
- Без помпы, напольный, нержавеющая сталь AISI 304.
- Для использования с предварительно пастеризованными смесями.
- Защитный термостат.
- Контроль готовности мороженого по таймеру.
- Электронная панель управления: LCD дисплей, кнопки выбора параметров меню, режим мойки.
- Регулировка твердости мороженого от 1 до 10.
- Две скорости взбивания (низкая для классического итальянского gelato, высокая для мороженого с высокой степенью насыщения воздухом).
- Тип горизонтальной мешалки – моноблок со сменными лезвиями.
- Тип хладагента R404.
- Водяной тип охлаждения конденсатора.
- Встроенный душ для мытья.
- Необходимо подключение к водоснабжению и канализации.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Загрузка фризера	Производительность	Расход воды
32700	M15W	55×78×136 см	5.1 кВт	380/3/50	от 3,5 до 9 л	30-60 л/ч	260 л/цикл

МОДЕЛЬ **SSI40ESKIMO**



SSI40ESKIMO

KORECO

- Фризер для приготовления мороженого на палочке, фруктового льда (popsicle ice cream).
- Хладагент R410.
- Компрессор Panasonic.
- Корпус из нержавеющей стали.

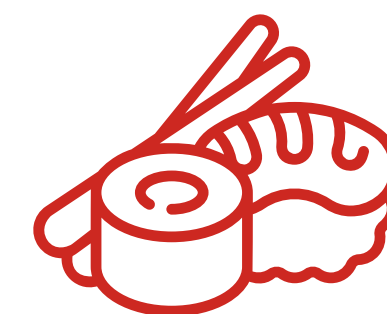
Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Количество порций	Температура	Время приготовления
32741	SSI40ESKIMO	63×63×137 см	1 кВт	220/1/50	40	-20/-24°C	20 мин

Суши

коллекция 2019/2020 год

G
СЕРИЯ

G150L/L



KORECO

- Витрина суши одноярусная с холодильным агрегатом.
- Статическое охлаждение внутреннего объема никелированным испарителем U образной формы, расположенным над продуктами, встроенный в дно испаритель для дополнительного охлаждения.
- Отсутствие внутренней подсветки.
- Сдвижные двери из поликарбоната со стороны повара.
- Комплект зеленых пластиковых матов для выкладки.
- Углубление для выкладки из нержавеющей стали Aisi304.
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку.
- Устанавливается на пластмассовых ножках высотой 2 см.
- Нерегулируемый термостат.

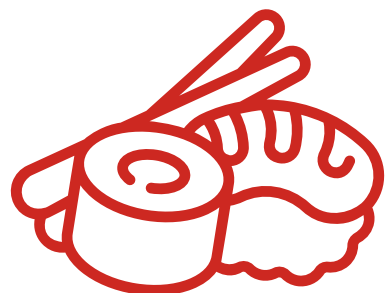


Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Местоположение холодильного агрегата
6183	G150L/L	35×150×32 см	0.25 кВт	220/1/50	+2/+8°C	68 л	слева
6194	G150LR	35×150×30.6 см	0.25 кВт	220/1/50	+2/+8°C	68 л	справа

СЕРИЯ WGS



WGS05



КОРЕСО

- Витрина суши одноярусная с холодильным агрегатом, расположенным слева (вид со стороны посетителя).
- Статическое охлаждение внутреннего объема никелированным испарителем U образной формы, расположенным над продуктами, встроенный в дно испаритель для дополнительного охлаждения.
- Отсутствие внутренней подсветки.
- Нерегулируемый термостат.
- Корпус цвета махаон.
- Сдвижные двери из поликарбоната со стороны повара.
- Комплект зеленых пластиковых матов для выкладки.
- Углубление для выкладки из нержавеющей стали Аisi304.
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Местоположение холодильного агрегата
6189	WGS05	29x150x27.3 см	0.21 кВт	220/1/50	+2/+8°C	слева
6190	WGS06	29x180x27.3 см	0.23 кВт	220/1/50	+2/+8°C	слева

СЕРИЯ EB



EB450NW



EB600A



КОСАТЕQ

- Гриль-саламандра с плавающей или фиксированной головкой.
- Диапазон расстояний от поверхности до ТЭНов 0-140 мм.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий.
- Тем самым достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Число зон нагрева	Размер зоны приготовления	Расстояние от поверхности до ТЭН-ов	Голова
32674	EB450NW	51x48x52 см	2.8 кВт	220/1/50	1	44*32 см	0-14 см	плавающая
7193	EB600	60x45x50 см	4 кВт	220/1/50	2	59*32 см	0-14 см	плавающая
32672	EB600NW	45x57x31 см	5 кВт	220/1/50	2	57*43 см	0-14 см	плавающая
32675	EB610NW	40x61x38 см	2 кВт	220/1/50	1	41,7*33,5 см	-	фиксированная
6655	EB600A	48x60x49 см	4 кВт	220/1/50	2	60*36 см	15-23 см	плавающая

СЕРИЯ TW



TW08A



TW32A



TW16A

**KOCATEQ**

- Подогреватель сушибори настольный.
- Нагрев камеры до 80 +/-10°C.
- В комплекте поставки выдвижная кассеты из нержавеющей прута.
- Для обеспечения эффективного и быстрого нагрева нижняя часть из сплава алюминия, имеющего повышенную теплопроводность.
- Аварийный термостат, срабатывающий при температуре +102 С.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Тип двери	Температура	Вместимость	Количество дверей
6874	TW08A	27×22×30 см	0.2 кВт	220/1/50	откидная	+80°C	5 л (10-15 полотенец)	1
6875	TW16A	34.8×46×30.8 см	0.2 кВт	220/1/50	распашная	+80°C	16 л (30-40 полотенец)	1
6876	TW23A	36.5×49.5×40.5 см	0.18 кВт	220/1/50	распашная	+80°C	23 л (50-60 полотенец)	1
6877	TW32A	40×50×62.5 см	0.32 кВт	220/1/50	распашные	+80°C	32 л (70-80 полотенец)	2
6878	TW46A	45×29×65 см	0.4 кВт	220/1/50	распашные	+80°C	46 л	2

СЕРИЯ JF



JF8155SS

**KOCATEQ**

- Корпус, крышка и дно из нержавеющей стали AISI304, съемная емкость из тефлонового алюминия.
- Индикатор приготовления риса и режима подогрева.
- Автоматический переход в режим подогрева риса.
- Равномерный нагрев с использованием технологии UNICOOL.
- В комплекте поставки мерная чашка, ложка, рисоварка со съемной емкостью.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Объем
7084	JF8155SS	45.5×45.5×37 см	1.55 кВт	220/1/50	4 л
7085	JF8195SS	47.5×45.5×37 см	1.95 кВт	220/1/50	5.4 л

СЕРИЯ **BEF**

BEF101V



BEF102V

**KOCATEQ**

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм.
- Прочная стальная корзина, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Расширенная холодная зона и сливной кран на фронтальной поверхности.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрнице масло без частых замен.
- Панель управления с термостатом 30-200 °С и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32807	BEF101V	49.5x28x34.5 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	10 л	1
32808	BEF102V	49.5x57x34.5 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	10+10 л	2
32809	BEF131V	50.5x31x35.5 см	3.3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	13 л	1
32810	BEF132V	50.5x63x35.5 см	6.6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	13+13 л	2
32811	BEF161V	56x34x38 см	5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	16 л	1
32812	BEF162V	56x69x38 см	10 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	16+16 л	2

СЕРИЯ **EF**

EF51



EF61NW

**KOCATEQ**

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 0,55 мм.
- Прочная стальная корзина размером из нержавеющей стали AISI201, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Емкость для масла изготовлена из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,7 мм.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Аналоговая панель управления с термостатом 30-200 °С и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество ванн	Объем ванны
7093	EF51	46x28.7x31 см	2.5 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	1	5.5 л
7094	EF52	46x57x31 см	5 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	2	5.5+5.5 л
32813	EF61NW	41.5x26.5x29 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	6 л
32816	EF62NW	41.5x55x29 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	6+6 л
32814	EF81NW	41.5x26.5x34 см	3.25 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	8 л
32817	EF82NW	41.5x55x34 см	6.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	8+8 л
32815	EF111NW	45.5x33x36 см	3.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	11 л
32818	EF112NW	47.5x57x35 см	7 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	11+11 л

Термоконтейнеры

коллекция 2019/2020 год

СВ
СЕРИЯ

CB1



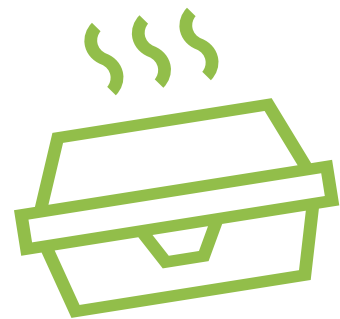
КОСАТЕQ

- Термоконтейнер с верхней загрузкой объемом для вторых блюд из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Крышка контейнера с двумя защелками, компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой. Специальная форма крышки и дна для установки контейнеров в несколько ярусов.
- Рабочие температуры от -20 до +100°C.
- Поддержание температуры в течение 5 часов.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Формат GN	Объем
6971	CB1	42.5×63×23 см	GN 1/1×100 мм	17 л
6972	CB2	41×61×25 см	GN 1/1×150 мм	24.5 л
6973	CB3	42.5×63×34 см	GN 1/1×200 мм	31 л



СЕРИЯ **CH1**



KOCATEQ

- Термоконтейнер индивидуального пользования из толстого полипропилена, устойчивого к механическим воздействиям.
- Пять изолированных отделений для одновременной транспортировки холодных и горячих блюд.
- Полипропиленовый корпус с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Металлические защелки для фиксации крышки.
- Специальная форма дна и крышки для перевозки контейнеров уложенных в стопку.
- Отделение для столовых приборов.
- Используется для организации tablet питания.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Емкости в комплекте поставки
6970	CH1	39.5×29.7×10	4: прямоугольная с крышкой МА2 (15×10.5×4.5 см); круглая с крышкой МА5 (диаметр 11 см, высота 4.5 мм); прямоугольная с крышкой МА6 (15×10.5×4.5 см); прямоугольная с крышкой (10×10×4 см)
6601	CH1L	46.7×35.7×10	4: прямоугольная с крышкой МА02А (18×13×4.2 см); круглая с крышкой МА05А (диаметр 14 см, высота 5.2 см); прямоугольная с крышкой МА06А (18×13×4.2 см); прямоугольная с крышкой МА01А (13×13×42 см)

СЕРИЯ **A**



KOCATEQ

- Термоконтейнер с верхней загрузкой для напитков из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Поддержание температуры в течение 5 часов.
- Рабочие температуры от -30 до +90°C.
- Крышка контейнера с двумя защелками.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Объем	Вес пустого контейнера
6870	A06S	43×43×56.5 см	35 л	-
6840	A08	44×42×49 см	20 л	-
6838	A18	39.5×35×52.5 см	18 л	8 кг

СЕРИЯ А



A03



A19

КОСАТЕQ

- Термоконтейнер с фронтальной загрузкой.
- Корпус термопорта из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Направляющие по длинной стороне для загрузки форматов GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3 с глубиной от 20 до 200 мм.
- Рабочая температура от -30 до +90°C.
- Дверь контейнера с компенсационным клапаном.
- Поверхности дна и направляющих закруглены для простой очистки.
- Складывающиеся ручки.
- Дополнительно поставляется тележка для перемещения (B02).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Объем	Вес пустого контейнера	Мощность	Напряжения питания
6836	A02	43×62×66 см	90 л	13.6 кг	-	-
6841	A03	43×61×64 см	90 л	18.6 кг	0,3 кВт.	220/1/50
6837	A19	43×61×81 см	115 л	17.8 кг	-	-
6842	A20	43×61×81 см	115 л	20.5 кг	0,3 кВт.	220/1/50

СЕРИЯ CN



CN7



CN10



КОСАТЕQ

- Термоконтейнер цилиндрический с верхней загрузкой из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Рабочие температуры от -20 до +100°C.
- Поддержание температуры в течение 5 часов.
- Термопорт с упрочненным внутренним корпусом из нержавеющей стали.
- Закругленные поверхности дна для поддержания емкости контейнера в чистом состоянии без особых усилий.

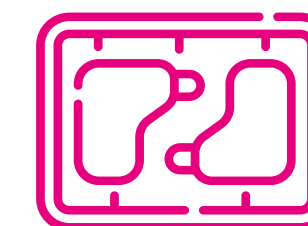
Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Объем	Вес пустого контейнера
6658	CN7	35×35×33 см	15 л	3.4 кг
6659	CN8	42.5×42.5×42 см	30 л	5.4 кг
6583	CN10	30×30×34 см	9 л	3.3 кг

Вакуумные упаковщики

коллекция 2019/2020 год

ECO310 МОДЕЛЬ

ECO310



КОСАТЕQ

- Вакуумный упаковщик бескамерный для запайки пакетов с открытой стороной не более 310 мм.
- Конструкция heavy-duty.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Нескользящие ножки для надежной фиксации на рабочей поверхности.
- Две помпы для эффективного вакуумирования.
- Широкий нагревательный элемент для качественной запайки, двойной шов.
- Настраиваемые время запайки и времени вакуумирования.
- LED-индикатор отображающий процесс вакуумирования и запаивания.
- Автоматическое окончание цикла упаковки.
- Цифровой контроллер позволяет задавать время вакуумирования и время запайки, а также выбирать режимы работы: VAC SEAL: автоматическая упаковка с последовательно выполняемым вакуумированием и запаиванием; SEAL ONLY: только запаивание шва; SPEED: режим укоренного вакуумирования; PULSE VAC: вакуумирование контролируемое оператором; CANISTER: вакуумирование внешней емкости, закрытой специальной крышкой с клапаном; MARINATE: режим маринования продуктов помещенных во внешнюю емкость, закрытую специальной крышкой с клапаном.
- Предпочтителен для работы с аппаратом су-вид.
- Вакуумирование только ребристых/гофрированных/рифленых пакетов.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Остаточное давление
8872	ECO310	30×38.5×11 см	0.25 кВт	220/1/50	-0,7-0,9 Bar

СЕРИЯ **BABY**
СЕРИЯ **BOXER**



BABY30/10

KOCATEQ

- Вакуумный упаковщик.
- Корпус и камера вакуумной упаковочной машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Электронный контроллер.
- Русифицированная панель управления.
- Крышка с функцией датирования (дата упаковки проплавляется на шве).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Размер камеры см	Длина × ширина шва мм	Производительность помпы м³/ч	Производительность мин	Функция подачи инертного газа
6997	BABY30/10	37×48×43.5	0.37	220/1/50	37×32×13.5	300×8 мм	10 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
6672	BABY30/10gas	37×80×43.5	0.37	220/1/50	37×32×13.5	300×8 мм	10 м³/ч	1-2 упаковки/мин	да
6747	BOXER43/10/11	51×46×41.5	0.37	220/1/50	35×46×11	435×8 мм	10 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
7000	BOXER45/20	56×52×46	0.75	220/1/50	46×37×17	450×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
6675	BOXER45/20gas	56×52×46	0.75	220/1/50	46×37×17	450×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	да

СЕРИЯ **JOLLY**
СЕРИЯ **SPEEDY**
СЕРИЯ **START**



JOLLY39/20/11

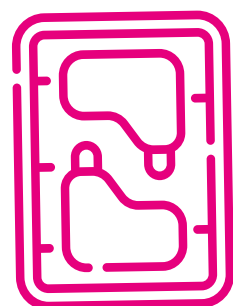


KOCATEQ

- Вакуумный упаковщик.
- Корпус и камера вакуумной упаковочной машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Электронный контроллер.
- Русифицированная панель управления.
- Крышка с функцией датирования (дата упаковки проплавляется на шве).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Размер камеры см	Длина × ширина шва мм	Производительность помпы м³/ч	Производительность мин	Функция подачи инертного газа
6746	JOLLY39/20/11	47×61×52	0.75	220/1/50	51×41×11	390×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
6999	JOLLY40/20	55.3×47.6×50	0.75	220/1/50	44×42×7.5	400×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
6674	JOLLY40/20gas	55.3×47.6×50	0.75	220/1/50	44×42×7.5	400×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	да
32666	JOLLY42x2/20	55.5×47.5×45	0.9	220/1/50	42×44×7.5	420×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
32665	JOLLY42x2/20gas	55.5×47.5×45	0.9	220/1/50	42×44×7.5	420×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	да
6998	SPEEDY35/20	56×42.5×46	0.75	220/1/50	45×37×17	350×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет
6673	SPEEDY35/20gas	56×42.5×46	0.37	220/1/50	45×37×17	350×8 мм	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин	да
6745	START26/5/10	33×48×32	0.37	220/1/50	38.5×28×5	260×8 мм	10 м³/ч	1-2 упаковки/мин	нет

МОДЕЛЬ **BUFFALO 42X2/20**



BUFFALO 42x2/20

КОСАТЕQ

- Вакуумный упаковщик.
- Корпус и камера вакуумной упаковочной машины из нержавеющей стали AISI 304.
- Электронный контроллер.
- Русифицированная панель управления.
- Камера из нержавеющей стали.
- Крышка с функцией датирования (дата упаковки проплавляется на шве).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Размер камеры	Длина × ширина шва	Производительность помпы	Производительность
32667	BUFFALO42x2/20	55.5×47.5×100 см	0.9 кВт	220/1/50	42×31×7.5 см	42×0.8 см	20 м³/ч	1-2 упаковки/мин

Пекарное и кондитерское

коллекция 2019/2020 год



СЕРИЯ RTR



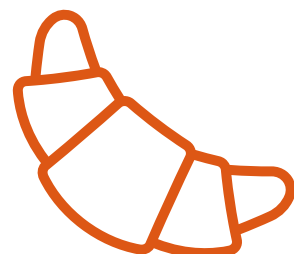
RTR220L



RTR420L



RTR650L



KOCATEQ

- Для продажи горячих блюд.
- Соответствие стандарту HACCP.
- Полки из нержавеющей стали.
- Конвективный нагрев.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок
32515	RTR220L	60×49.4×174.2 см	2 кВт	220/1/50	+30/+80°C	3
32518	RTR420L	62×72×200 см	1.7 кВт	220/1/50	+30/+80°C	12 направляющих для противней 60×40 см
32517	RTR650L	78.9×52.4×172.2 см	1.5 кВт	220/1/50	+30/+80°C	6

СЕРИЯ YXD



YXD1A



YXD4A



YXD8A

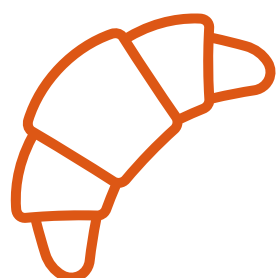


KOCATEQ

- Конвектомат электрический пекарный.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Аналоговая панель управления: термостат от +80 до 300°C, таймер от 5 до 105 мин, световые индикаторы.
- Защитный термостат.
- Боковая подсветка.
- Концевой выключатель автоматически отключает вентиляторы и нагрев при открывании двери.
- Дверь с двойным смотровым стеклом открывается вперед.
- Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается двумя вентиляторами.
- В комплект поставки входят 4 противня.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Макс. температура	Формат противней	Расстояние между противнями	Количество противней	Пароувлажнение	Функция гриль
7187	YXD1A	59.5×62×57.5 см	2.67 кВт	220/1/50	300°C	45×33 см	75 мм	4	нет	нет
7189	YXD4A	59.5×62×57.5 см	4.67 кВт	220/1/50	300°C	31×40 см	75 мм	4	да	да
7208	YXD8A	80×81.3×50.9 см	6.4 кВт	380/3/50	300°C	60×40 см	75 мм	4	да	нет

СЕРИЯ **YXD01**



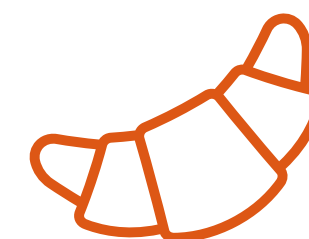
YXD01A

КОСАТЕQ

- Конвектомат электрический пекарный.
- Корпус конвектомата из стали, покрытой термостойкой порошковой краской, камера из эмалированной стали, дверь и корпус панели управления из нержавеющей стали.
- Размер камеры 46×37×35 см.
- Боковая подсветка.
- Аналоговая панель управления: термостат от +50 до 350°C, таймер от 0 до 120 мин, световые индикаторы.
- Защитный термостат.
- Откидная дверь с двойным смотровым стеклом.
- Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается одним вентилятором.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Макс. температура	Формат противней	Расстояние между противнями	Количество противней	Пароувлажнение	Функция гриль
7201	YXD01A	65×66.5×47 см	2.65 кВт	220/1/50	350°C	44×31.8 см	75 мм	4	нет	нет
7202	YXD01B	65×66.5×47 см	2.65 кВт	220/1/50	350°C	44×31.8 см	75 мм	4	да	нет
7203	YXD01C	65×66.5×47 см	4.65 кВт	220/1/50	350°C	44×31.8 см	75 мм	4	да	да

МОДЕЛЬ **EF06C**



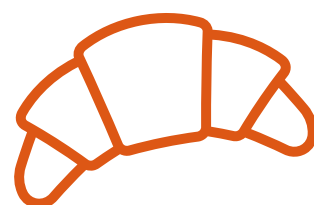
EF06C

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая трехкамерная для 2 противней 60×40 см.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Шибер для регулирования влажности, парогенератор для получения глянцевой корочки.
- Устанавливается на колесах.
- Цифровой контроллер на каждой камере для отдельного включения верхних и нижних групп нагревательных элементов, для включения подсветки камеры, для контроля температуры в верхней и нижней части камер, для задания времени приготовления, для задания времени работы парогенератора, 16 ячеек памяти.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Число камер	Размер камеры
7117	EF06C	96×135.5×164.5 см	19.2 кВт	380/3/50	3 шт	855×655×255 мм

МОДЕЛЬ **GU6**



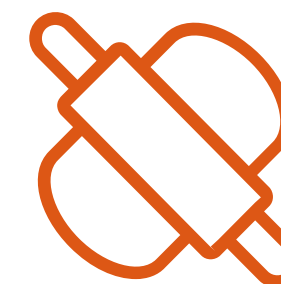
GU6

KOCATEQ

- Печь статическая электрическая трехкамерная для 2 противней 60×40 см.
- Конструкция печи из нержавеющей стали AISI304.
- Съёмный под камеры из теплопроводящего сплава.
- Откидные двери, ручка на всю длину двери.
- Большое смотровое окно, внутренняя подсветка.
- Верхние и нижние нагревательные элементы.
- Два отдельных термостата.
- Два термометра для каждой камеры для контроля температуры в верхней и нижней части.
- Возможность отключения нагрева верхней или нижней группы нагревательных элементов, пользуясь выключателями, выведенными на панель управления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Число камер	Размер камеры
7118	GU6	77×122.5×154 см	19.2 кВт	380/3/50	3 шт	860×650×220 мм

МОДЕЛЬ **OMJ3** СЕРИЯ



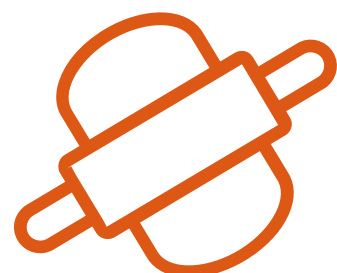
OMJ3-30A

KOCATEQ

- Тестоделитель-округлитель полуавтоматический.
- Принцип работы: деление куска теста, помещенного на формовочную пластину, на заготовки равной массы; последовательно за операцией деления автоматически начинается операция округления.
- Ножи нарезки из металла, безопасного при контакте с пищевыми продуктами.
- Рекомендуемая масса тестовой заготовки для деления в интервале от 900 до 3000 грамм.
- Продолжительность операции деления-округления, включая загрузку и выгрузку от 3 до 7 мин, производительность до 720 округленных заготовок в час.
- Основание из литой стали, покрытое порошковой эмалью белого цвета.
- Формовочная пластина и камера деления из высокопрочного пластика, безопасного при контакте с пищевыми продуктами.
- Рычаг привода механизма деления из нержавеющей стали.
- Простая разборка для ежедневной очистки.
- Электромеханическая панель управления.
- Исключение контакта соприкасающихся подвижных частей и необходимости смазывания узла деления маслом.
- В комплекте поставки 3 раскаточные пластины.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Масса заготовки	Число заготовок за одну операцию
6611	OMJ3-30A	60×70×210 см	0.75 кВт	380/3/50	100 гр	30 шт
6612	OMJ3-36A	60×70×210 см	0.75 кВт	380/3/50	70 гр	36 шт

СЕРИЯ **OMJ**



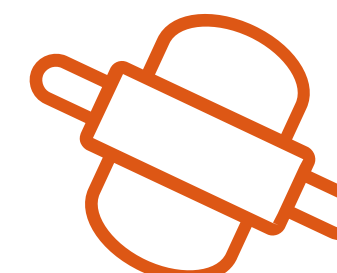
OMJ450

КОСАТЕQ

- Тестораскатка настольная с механизированными ленточными транспортерами на 4 кг теста.
- Интервал регулировки толщины раскатывания 1-35 мм.
- Пластиковый скребок на каждом валу для поддержания чистоты валков в процессе раскатывания.
- Переключение направления вращения конвейеров и валков с помощью коромысла.
- Пылезащищенные подшипники без необходимости в смазке и обслуживании.
- Верхнее расположение электродвигателя привода и редуктора.
- Для безопасности защитные экраны валков из нержавеющей стали AISI304 блокируют работу машины при открывании.
- Переставляемые держатели для скалки в конце конвейера.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Ширина валков	Толщина раскатки	Макс. масса заготовки теста	Размер конвейера	Корпус
6693	OMJ450	177×82×62 см	0.56 кВт	220/1/50	45 см	1-35 мм	4 кг	43×170 см	Сталь
6694	OMJ450B	177×82×62 см	0.56 кВт	220/1/50	45 см	1-35 мм	4 кг	43×170 см	Эмаль
6695	OMJ520	208×88×62 см	0.56 кВт	220/1/50	52 см	1-35 мм	5 кг	50×200 см	Сталь
6696	OMJ520B	208×88×62 см	0.56 кВт	220/1/50	52 см	1-35 мм	5 кг	50×200 см	Эмаль

OMJ200A МОДЕЛЬ



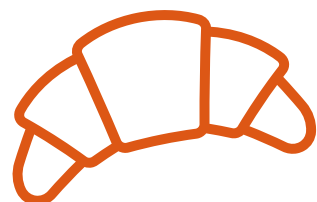
OMJ200A

КОСАТЕQ

- Тестораскатка настольная с корпусом из нержавеющей стали AISI201.
- Раскатывание предварительно замешанного теста происходит между двумя хромированными валками шириной 200 мм, диаметром 60 мм.
- Простое регулирование сведения роликов ручкой, расположенной на боковой поверхности раскатки.
- Практическая толщина раскатки от 0,6 до 5 мм.
- Для нарезания раскатанного теста на полоски шириной 2-4-8 мм (используется для производства лапши, тальятелле, феттучине)
- предназначенны встроенные ножи.
- Металлическая рама с боковинами из пластика АВС с напылением под металл.
- Ножки из нескользящего пластика.
- В комплекте поставки: бункер для загрузки теста в тестораскатку, лоток для теста, набор для лепки пельменей.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Ширина валков	Толщина раскатки
6649	OMJ200A	36×36×44 см	0.75 кВт	220/1/50	20 см	0.6-5 мм

СЕРИЯ YXD8AX



YXD8AX

КОСАТЕQ

- Расстоечный шкаф для поддержания условий, оптимальных для созревания тестовых заготовок на основе дрожжевого теста.
- Внутренний размер для установки 8 противней размером 60*40 см.
- Камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Прочные петли, вандалоустойчивая конструкция.
- Термостат от +20 до +85 оС.
- Статический нагрев.
- Дверь с остеклением упрощает контроль над процессами, происходящими в камере.
- Может использоваться в качестве стенда для любых конвективных печей.
- Увлажнение с помощью ванночки с водой (ручной долив).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Число пар направляющих	Наличие кнопки подачи воды	Наличие вентилятора
6899	YXD8AX	79.6×83.4×99 см	2 кВт	220/1/50	8	только ручной долив	нет

СЕРИЯ YXD L WN



YXD L16 WN



YXD L32 WN

КОСАТЕQ

- Расстоечные шкафы ретарда с функцией замедления брожения (заключается в быстром снижении температуры отформованных изделий из теста).
- Это останавливает развитие дрожжей на программируемый временной интервал от 0 до 24 ч.
- Возможность запрограммировать время расстойки для каждого дня недели.
- Retarder proofer автоматическим и ручным режимом работы.
- Автоматический режим: последовательное автоматическое выполнение 4-х шагов с индивидуально программируемыми значениями параметров температуры, продолжительности и относительной влажности.
- 1 шаг – шоковое замораживание при температуре до -18 градусов Цельсия; - 2 шаг охлаждение; -3 шаг предварительная расстойка; - 4 шаг окончательная расстойка при температуре до +50 градусов Цельсия.
- Диапазон регулировки влажности 0-99%.
- Контроллер с кнопочным управлением, не перегруженный функциями.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Формат и кол-во используемых противней	Рабочая температура цикла расстойки	Диапазон регулировки влажности	Диапазон программируемого временного интервала	Климатический класс
32718	YXD L16 WN	85×70×198 см	0.8 кВт	220/10	16 противней 60*40 см	до +50	0-99%	от 0 до 24 ч	N (+18 +32 C)
32719	YXD L16 WN AISI304	85×70×198 см	0.8 кВт	220/10	16 противней 60*40 см	до +50	0-99%	от 0 до 24 ч	N (+18 +32 C)
32720	YXD L32 WN	98×122×198 см	1 кВт	220/10	32 противней 60*40 см	до +50	0-99%	от 0 до 24 ч	N (+18 +32 C)
32721	YXD L32 WN AISI304	98×122×198 см	1 кВт	220/10	32 противней 60*40 см	до +50	0-99%	от 0 до 24 ч	N (+18 +32 C)

Кухня ресторана

коллекция 2019/2020 год



МОДЕЛЬ **GH**



KOCATEQ



GH300TopNW (навесной)



GH300FRNW

- Гриль-сковорода непосредственной жарки с плоской поверхностью из теплопроводящего стального сплава.
- Поверхность, с трех сторон окруженная брызгозащитным экраном, имеет уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления.
- Выдвижной лоток.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Температура +80 до +320 С.
- Световой индикатор работы гриля.
- Защитный термостат, автоматически отключающий напряжение при повреждении основного термостата.
- Устанавливается на пластиковых ножках высотой 2 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Поверхность
32682	GH300FRNW	41x30.5x29 см	2.2 кВт	220/1/50	Рёбристая
32683	GH300NW	41x30.5x29 см	2.2 кВт	220/1/50	Плоская
32684	GH300TopNW (навесной)	28x22x56 см	1 кВт	220/1/50	Плоская
32685	GH600FRNW	41.5x60.5x29 см	4.4 кВт	220/1/50	Рёбристая
32686	GH600HRNW	41.5x60.5x29 см	4.4 кВт	220/1/50	1/2 Рёбристая 1/2 Плоская
32687	GH600NW	41.5x60.5x29 см	4.4 кВт	220/1/50	Плоская

GH СЕРИЯ



GH400



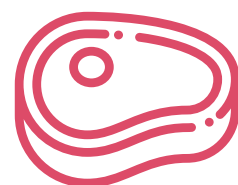
GH610A

KOCATEQ

- Поверхность, с трех сторон окруженная брызгозащитным экраном, имеет уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления.
- Выдвижной лоток.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Температура от +80 до +320 С.
- Световой индикатор работы гриля.
- Защитный термостат, автоматически отключающий напряжение при повреждении основного термостата.
- Устанавливается на пластиковых ножках высотой 2 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Поверхность	Количество термостатов
7259	GH400	50×40×28.5 см	3 кВт	220/1/50	Плоская	1
7260	GH610	50×61×28.5 см	6 кВт	220/1/50	Плоская	2
7258	GH610A	50×61×28.5 см	6 кВт	220/1/50	1\2 плоская, 1\2 рёбристая	2
7257	GH760	50×76×28.5 см	9 кВт	380/3/50	Плоская	3
7261	GH760A	50×76×28.5 см	9 кВт	380/3/50	1\2 плоская, 1\2 рёбристая	3

СЕРИЯ **GH**



GH650



GH650 2

KOCATEQ

- Поверхность, с трех сторон окруженная брызгозащитным экраном, имеет уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления.
- Выдвижной лоток.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 201.
- Термостат от 0 до +250 С.
- Две зоны нагрева.
- Световой индикатор подключения к сети и работы гриля.
- Защитный термостат, автоматически отключающий напряжение при повреждении основного термостата.
- Пластифицированные не регулируемые ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Размер рабочей зоны	Поверхность
32747	GH650	52×60×31 см	5 кВт	220/1/50	56×44 см	Плоская
32748	GH650 2	52×60×31 см	5 кВт	220/1/50	56×44 см	1\2 плоская, 1\2 ребристая
32749	GH800	52×75×31 см	6 кВт	220/1/50	71×44 см	Плоская
32750	GH800 2	52×75×31 см	6 кВт	220/1/50	71×44 см	1\2 плоская, 1\2 ребристая

GH VITRO СЕРИЯ



GH Vitro 44*28

KOCATEQ

- Гриль-сковорода стеклокерамическая.
- Зона нагрева 35 x 19 см.
- Стекло пропускает практически 100% ИК излучения, источником которого является нихромовая спираль, уложенная в керамический пенал, расположенный под стеклом.
- Пенал открыт только со стороны стекла и полностью изолирует распространение излучения вниз и в стороны.
- Быстрый нагрев (до 30 секунд).
- Аналоговый регулятор мощности нагрева.
- Отбортовка с 3 сторон.
- Расположение жарочной поверхности под небольшим уклоном для сбора жиров и соков, выделяющихся при приготовлении.
- Отверстие для сбора жиров и соков в передней поверхности, выдвигаемая емкость для их сбора.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi201.
- Скребок для чистки поверхности в комплекте.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Размер рабочей зоны	Поверхность
6552	GH Vitro 44*28	62×39.5×14.5 см	2.5 кВт	220/1/50	44×28 см	Плоская
6551	GH Vitro 28*44	47×51.5×14.5 см	2.5 кВт	220/1/50	28×44 см	Плоская

МОДЕЛЬ **ZH6PL**



ZH6PL

КОСАТЕQ

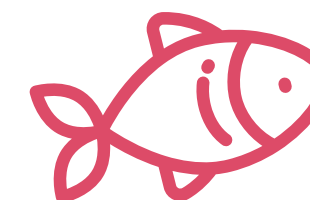
- Казан напольный электрический для приготовления плова, паэлы, шурпы, домламы и прочего.
- Корпус из нержавеющей стали, рабочая емкость диаметром 68 см и глубиной 22 см из гладкого чугуна.
- ТЭНы встроены в основание чугунной чаши для быстрого и равномерного нагрева.
- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300 градусов Цельсия, регулятор зон нагрева и регулятор мощности нагрева.
- Открытый металлический стэнд.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Размер емкости
6668	ZH6PL	82×78×86 см	12 кВт	380/3/50	от 50 до 300°	68 (диаметр) x 22 (глубина) см

МОДЕЛЬ **DSHS04**



DSHS04



КОСАТЕQ

- Коптильня для горячего копчения мясных и рыбных продуктов.
- Внутренние габариты рабочей камеры: 40x34x45 см.
- 4 пары направляющих для решетчатых полок размером 390*320 мм.
- Расстояние между направляющими 9 см.
- Дверь, защелки, корпус коптильни из нержавеющей стали AISI 304.
- Герметичная дверная прокладка из силикона.
- Аналоговая панель управления на боковой стороне коптильни для установки температуры от 37-135 градусов Цельсия и времени копчения от 0 до 120 минут.
- Термометр установлен на двери.
- В комплекте поставки: 4 решетчатые полки размером 390*320 мм, лоток и емкость для стекания и сбора жира, Г-образная дымоходная труба с шибером, 4 крючка для подвешивания продуктов.
- Два режима мощности работы дымогенератора: 0,5 кВт, 1,0 кВт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Таймер
6638	DSHS04	40×49×94 см	1 кВт	220/1/50	от 37 до 135°	от 0 до 120 минут

СЕРИЯ **ES WBT**



ESWBT4L



ESWBT6LAP

KOCATEQ

- 2 порционные корзины размером 130*120 (диаметр) с разным плетением.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Рамка с двумя отверстиями под корзины закрывает зеркало кипящей воды.
- Ручной долив воды.
- Защитный термостат.
- В комплекте поставки 2 корзины круглой формы из нержавеющей стали с термоизолированными ручками.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Автоматические программы	Количество корзин	Объем емкости отваривания
6637	ESWBT4L	41×21×29 см	2 кВт	220/1/50	нет	2	5 л
6634	ESWBT4LAP	58×26×32 см	2 кВт	220/1/50	да	2	5 л
32608	ESWBT6LAP	27.5×42×47 см	3 кВт	220/1/50	да	2	6 л

EST12LC10 МОДЕЛЬ



EST12LC10

KOCATEQ

- Макароноварка (паста-бойлер) настольная автоматическая для приготовления одновременно до 4 порционных корзин продукта.
- Объем ванны 12 л.
- Автоматическое опускание корзин при закипании воды и подъем корзин по окончании цикла приготовления, сопровождаемый акустическим сигналом.
- 10 программ готовки, для каждой из которых возможно запрограммировать время готовки.
- Отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Панель управления на русском языке в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Подъемная рамка с термоизолированной ручкой с 4 порционными вкладышами из нержавеющей стали AISI 304 (10*10*9,5 см).
- Наклоняемый вверх блок нагревательных элементов.
- Замена воды путем слива из извлекаемой емкости.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Автоматические программы	Количество корзин	Объем емкости отваривания
6664	EST12LC10	56.5×35.5×41.5 см	3 кВт	220/1/50	есть	4	12 л

СЕРИЯ ESBLL



ESBLL290CA



ESBLL540CA

KOCATEQ

- Макароноварка (паста-бойлер) напольная с автоматическим опусканием и поднятием 3 порционных корзин диаметром 140 мм и глубиной 180 мм с термоизолированными ручками и зацепами.
- Необходимо подключение к водопроводу и канализации.
- Программирование времени приготовления для каждой корзины с точность до 1 секунды.
- Простой контроллер времени для каждой корзины с индикацией выбранного интервала времени, времени, оставшегося до окончания приготовления.
- Начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина.
- Акустический сигнал по окончании цикла приготовления.
- Кран, регулирующий подачу воды в основную емкость во фронтальной панели.
- Термоизолированная емкость паста-бойлера.
- При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96 Градусов.
- Влагозащищенное исполнение всех электрических и механических компонентов класса IP 64.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Автоматические программы	Количество корзин	Объем емкости отваривания
6635	ESBLL290CA	75×27×94 см	6 кВт	380/3/50	есть	3	30 л
6663	ESBLL540CA	75×54×94 см	9 кВт	380/3/50	есть	6	60 л

СЕРИЯ BS T



BS2T



BS4T



KOCATEQ

- Аналоговый термостат от +20 до +85 градусов Цельсия.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.
- Залив воды сверху, слив воды через заглушку в торцевой части мармита.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Гastroемкости в комплекте поставки	Температура	Тип нагрева
7103	BS2T	59×35.4×24 см	0.8 кВт	220/1/50	GN1/2*100 мм - 2 шт	от +20 до +85°	Водяной
7104	BS4T	59×69.4×24 см	1.5 кВт	220/1/50	GN1/2*100 мм - 4шт	от +20 до +85°	Водяной
7105	BS6T	59×103.5×24 см	1.8 кВт	220/1/50	GN1/2*100 мм - 6шт	от +20 до +85°	Водяной
6990	BS8T	59×137.6×24 см	1.8 кВт	220/1/50	GN1/2*100 мм - 8шт	от +20 до +85°	Водяной

СЕРИЯ КВМ



KBM100

КОСАТЕQ

- Выносной пульт управления.
- Аналоговый термостат от +30 до +85 градусов Цельсия.
- Защитный термостат.
- Мармит из нержавеющей стали AISI 304.
- Подключается к стандартной розетке (220 В).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Тип нагрева
6945	KBM100	37x116x37 см	1.8 кВт	220/1/50	GN1/2+ GN1/3*4 - глубина 100 мм	от +30 до +85°	220/1/50	Водяной
6947	KBM169	37x171x37 см	1.8 кВт	220/1/50	GN1/3*10 - глубина 100 мм	от +30 до +85°	220/1/50	Водяной

СЕРИЯ BSB



BSB4NW

КОСАТЕQ

- Мармит электрический с водяным типом нагрева.
- Корпус из нержавеющей стали AISI430 толщиной 0,8 мм, ванна из AISI201.
- Витрина с прямым стеклом со стороны покупателя.
- Аналоговый термостат.
- Возможно использование габаритных размеров GN1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3 глубиной 100 мм.
- Габаритные размеры в комплекте поставки.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.
- Залив воды сверху, слив воды через кран

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГxШxВ)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость
32669	BSB3NW	35x98x37 см	1.5 кВт	220/1/50	3*GN1/2 глубиной 10 см
32670	BSB4NW	35x124.5x37 см	1.5 кВт	220/1/50	4*GN1/2 глубиной 10 см
32671	BSB5NW	35x151.2x37 см	1.8 кВт	220/1/50	5*GN1/2 глубиной 10 см

СЕРИЯ SK



SK12



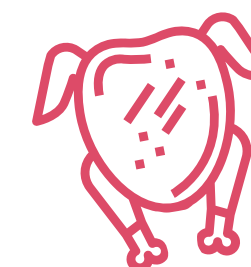
SK12S

КОСАТЕQ

- Мармит электрический объемом 9,5 л для супов из эмалированной нержавеющей стали черного цвета.
- Крышка имеет специальный вырез для половинка.
- Термостат от +5 до +80 градусов Цельсия.
- Крышка из нержавеющей стали, суповой контейнер из алюминия.
- Вилка в стандартную розетку (220В).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Материал корпуса	Объем	Температура
7216	SK12	34.5×34.5×36 см	0.475 кВт	220/1/50	Эмалированная нержавеющая сталь	9,5 л	от +5 до +80°
7200	SK12S	34.5×34.5×36 см	0.475 кВт	220/1/50	Нержавеющая сталь	9,5 л	от +5 до +80°

СЕРИЯ DHDR935



DH DR 935/G



DH DR 935/9

КОСАТЕQ

- Печь для приготовления утки по-пекински.
- Двойная стенка из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 1 мм с теплоизоляцией.
- Русифицированная электронная панель управления, позволяющая задавать температуру и время приготовления.
- Автоматическое поддержание заданной температуры.
- Равномерное приготовление за счет центрального расположения нагревательных элементов.
- Кольцевой внутренний подвес с ручным поворотом внешним штурвалом.
- Подсветка.
- Дополнительная фиксация двери.
- Устанавливается на 3 ножках из нержавеющей стали.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Подключение
7348	DH DR 935/9	100×120×165 см	9 кВт	380/3/50	Электрика
32529	DH DR 935/G	93.5×93.5×165 см	-	-	Газ

СЕРИЯ ZLIC



ZLIC3500



ZLIC7000

KOCATEQ

- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Eurokera, Франция).
- Мощная активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами.
- Мощность 3500 Вт, 15 уровней мощности (уровни 1-4 работают в импульсном режиме), регулировка температуры 60 – 220 С (шаг – 20 С).
- Минимальный размер посуды – 15 см, максимальный размер – 26 см.
- Таймер с функцией обратного отсчета от 0 до 180 минут, контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время), эргономичная панель управления со скроллером и полусенсорными кнопками, надписи на русском языке.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Размер рабочей поверхности	Уровни мощности
6986	ZLIC3500	44.5×34×11.5 см	3.5 кВт	220/1/50	от 60 – 220°	28,5х28,5 см.	15
6580	ZLIC3500MAXI	51×44×10 см	3.5 кВт	220/1/50	от 60 – 220°	36х36 см	15
6987	ZLIC3500DROPIN	38×36×12.2 см	3.5 кВт	220/1/50	от 60 – 240°	-	10
6802	ZLIC5000	48.4×40×21.6 см	5 кВт	220/1/50	от 60 – 240°	35,5х35,5 см	10
6596	ZLIC7000	70×40.5×13.8 см	7 кВт	380/3/50	-	34х56,8 см	10+1

СЕРИЯ ZLIC WOK



ZLIC3500WOK

KOCATEQ

- Плита индукционная WOK настольная с 1 сферической индукционной конфоркой диаметром 27,5 см.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Eurokera, Франция).
- Активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами.
- Мощность 3500 Вт, 13-ступенчатая регулировка мощности (ступени 1-4 работают в импульсном режиме), диапазон регулировки температуры 60 – 240 С (шаг – 20 С).
- Таймер с функцией обратного отсчета от 0 до 180 минут.
- Контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время).
- Эргономичная панель управления с полусенсорными кнопками, надписи на русском языке.
- Автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается, определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал), защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение плиты, акустический сигнал), защита от перегрева электронных компонентов, определение периода не использования (после 2 часов не использования плита автоматически отключается).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Диаметр полусферы	Модель подходящей сковороды
6988	ZLIC3500WOK	44.5×34×11.5 см	3.5 кВт	220/1/50	от 60 – 240°	27,5 см	Zlicwok350, Zlic pan 32 cm nw

СЕРИЯ DC



DC4050ECO



DC4656

KOCATEQ

- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Таймер с функцией обратного отсчета от 0 до 180 минут.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Диаметр полусферы	Модель подходящей сковороды
6595	DC4050ECO	39.8×51×16.8 см	5 кВт	380/3/50	от 60 – 240°	28 см	DC 4050 Eco Wokpan, Zlicwok350, DC4050Wokpan
7240	DC4050	50×40×23.8 см	5 кВт	380/3/50	до + 240°	30 см	DC 4050 Eco Wokpan, Zlicwok350, DC4050Wokpan
7241	DC4656	56×46×26.5 см	8 кВт	380/3/50	до + 240°	40 см	Zlicwok350

СЕРИЯ DC



DC1090



DC7090

KOCATEQ

- Корпус из нержавеющей стали Aisi 304.
- 2-х контурная система защиты, датчики температуры контролирующие температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента.
- Поворотный кран (поворот лейки крана под углом 90 градусов к задней стенке открывает подачу воды, поворот к стенке закрывает подачу воды).
- Принудительное охлаждение радиатора силовой платы вентиляторами.
- Цифровой индикатор уровня мощности,
- регулирование мощности коленом (при работе у повара сведены обе руки).
- Технология холодного прикосновения.
- Съёмный фильтр воздуха на линии всасывания.
- Светодиодные индикаторы состояния.
- Поставляется в разобранном виде.
- В комплекте поставки сковорода WOK.
- Необходимо подключение к водопроводу и канализации.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Диаметр полусферы	Модель подходящей сковороды	Наличие крана	Наличие подогреваемой емкости	Количество конфорок
6712	DC1090	90×100×127 см	8 кВт	380/3/50	30 см	DC4050Wokpan, DC1690Wokpan(420)	Есть	Есть	1
6729	DC1190	90×110×85 см	12 кВт	380/3/50	30 см	DC4050Wokpan, DC1690Wokpan(420)	Есть	Есть	1
6713	DC1690	90×160×127 см	16 кВт	380/3/50	30 см	DC4050Wokpan, DC1690Wokpan(420)	Есть	Есть	2
6711	DC7090	90×70×127 см	8 кВт	380/3/50	30 см	DC4050Wokpan, DC1690Wokpan(420)	Есть	Нет	2

СЕРИЯ **HP**



HP2000



HP4500 (4000)

КОСАТЕQ

- Плита стеклокерамическая с 1 зоной нагрева диаметром 16 см.
- Корпус плиты из нержавеющей стали AISI 304.
- Кварцевый нагревательный элемент фирмы EGO под витокерамической поверхностью фирмы Schott.
- Разогрев до рабочей температуры за 1-2 минуты.
- Бесступенчатый регулятор мощности как для медленного тушения, так и для интенсивного приготовления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Количество зон нагрева
7155	HP2000	42×35×10 см	2 кВт	220/1/50	1
7160	HP4500 (4000)	42×70×10 см	4 кВт	220/1/50	2

ZHTT4 СЕРИЯ



ZHTT4



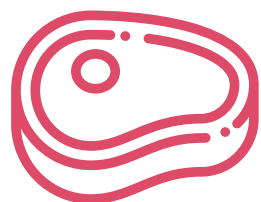
ZHTT4A

КОСАТЕQ

- Изменение степени нагрева 3-х позиционным регулятором.
- Быстрый разогрев.
- Световой индикатор включения нагрева.
- Плита и духовой шкаф из нержавеющей стали AISI 304.
- Статический закрытый духовой шкаф с откидной дверью.
- Аналоговая панель управления духового шкафа и плиты.
- Раздельный регулятор нагрева верхних и нижних нагревательных элементов.
- Внутренний формат шкафа 2*GN 2/1 (гастроёмкости поставляются дополнительно).
- Мощность духового шкафа 4,8 кВт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Форма конфорок	Количество конфорок	Формат духового шкафа	Мощность духового шкафа
7222	ZHTT4	90×90×85 см	13.6 кВт	380/3/50	Круглые	4	2*GN 2/1	4,8 кВт
7027	ZHTT4A	90×90×85 см	20.8 кВт	380/3/50	Квадратные	4	2*GN 2/1	4,8 кВт

МОДЕЛЬ BM110SV



BM110SV

КОСАТЕQ

- Термостат погружного типа су-вид (sous vide) с монтажной скобой, позволяющей установку в емкость подходящей глубины (гастроёмкость GN1/1, 2/3 глубиной 200 мм, кастрюля).
- Максимальный размер активной зоны с учетом максимального допустимого уровня воды 17,5 см (при продольном расположении пакетов) в гастроёмкости GN 1/1 - 28*38*17,5 см (ш*д*в); в гастроёмкости GN2/3 - 28*21*17,5 см (ш*д*в).
- Предназначен для поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с её активным перемешиванием.
- Цифровой контроллер позволяет задавать температуру и время приготовления (таймер 0-99 часов, шаг 1 минута).
- Датчик измерения температуры воды с точностью +/- 0,1 Градуса Цельсия.
- PID регулятор температуры для поддержания температуры воды в диапазоне +/- 0,5 Градуса Цельсия в интервале от 0 до + 90 Градусов Цельсия.
- Сенсорная интуитивно понятная панель правления с LED-индикатором, отображающий выбранное время приготовления, время, оставшееся до окончания цикла приготовления, заданную и актуальную температуру воды.
- На погружной части термостата нанесены отметки минимального и максимального уровня воды.
- При превышении уровня воды отметки MAX произойдет срабатывание защиты, су вид отключится.
- Также произойдет при снижении уровня воды ниже отметки MIN.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Производительность помпы
8873	BM110SV	11.5×9×35.6 см	1.1 кВт	220/1/50	12 л/мин

ГНТ440 СЕРИЯ



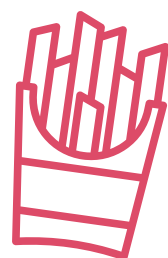
GHT440

КОСАТЕQ

- Тандыр с традиционной керамической камерой.
- Специальная теплоизоляция камеры гарантирует безопасную температуру поверхности тандыра (не более + 45 оС).
- Возможность задания температуры и автоматического поддержания ее уровня с помощью термостата (от + 50 до + 250 оС), защитный термостат.
- Переключатель зон нагрева: низ, верх и обе зоны.
- Термометр, показывающую реальную температуру в камере тандыра.
- Нагрев с помощью 2-х ТЭНов.
- Таймер от 0 до 180 мин, возможность работы без таймера.
- Прямоугольный стальной корпус из нержавеющей стали AISI430 на колесах, позволяет легко перемещать тандыр.
- Съемная крышка круглой формы.
- Легко обслуживаемая конструкцией с возможностью замены любого компонента.
- Набор аксессуаров: - садовая лопатка для хлеба; - ложка; - крюк и скребок для снятия хлебных изделий со стенки; крюки и держатели крюков; - емкость для риса; - держатель емкости для риса; - специальная структура для размещения корзины; - корзина для выпечки; - поднос для песка с ручкой; - рукавица – прихватка хлопчатобумажная; - ёмкость тепловой защиты; - уплотнитель для крышки.
- Подключение с помощью обычной вилки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Диаметр загрузочного отверстия	Высота камеры
6796	ГНТ440	73×73×90.5 см	2.4 кВт	220/1/50	44 см	70 см

СЕРИЯ **BEF**



BEF101V



BEF102V

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм.
- Прочная стальная корзина, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Расширенная холодная зона и сливной кран на фронтальной поверхности.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрнице масло без частых замен.
- Панель управления с термостатом 30-200 °С и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32807	BEF101V	49.5x28x34.5 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	10 л	1
32808	BEF102V	49.5x57x34.5 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	10+10 л	2
32809	BEF131V	50.5x31x35.5 см	3.3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	13 л	1
32810	BEF132V	50.5x63x35.5 см	6.6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	13+13 л	2
32811	BEF161V	56x34x38 см	5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	16 л	1
32812	BEF162V	56x69x38 см	10 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	16+16 л	2

СЕРИЯ **EF**



EF51



EF61NW

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 0,55 мм.
- Прочная стальная корзина размером из нержавеющей стали AISI201, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Емкость для масла изготовлена из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,7 мм.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Аналоговая панель управления с термостатом 30-200 °С и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество ванн	Объем ванны
7093	EF51	46x28.7x31 см	2.5 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	1	5.5 л
7094	EF52	46x57x31 см	5 кВт	220/1/50	от 60 до 200°	2	5.5+ 5.5 л
32813	EF61NW	41.5x26.5x29 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	6 л
32816	EF62NW	41.5x55x29 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	6+6 л
32814	EF81NW	41.5x26.5x34 см	3.25 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	8 л
32817	EF82NW	41.5x55x34 см	6.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	8+8 л
32815	EF111NW	45.5x33x36 см	3.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	1	11 л
32818	EF112NW	47.5x57x35 см	7 кВт	220/1/50	от 30 до 200°	2	11+11 л

МОДЕЛЬ EF521



EF521

KOCATEQ

- Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна объемом 52 л.
- Минимальный объем масла 15 л, максимальный объем масла 32 л.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 304.
- Сливной кран на дне ванны.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать во фритюрнице масло без частых замен.
- Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 200 °С, индикатор сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Защитный термостат.
- 1 корзина размером 30*56*17 см (ш*д*в) в комплекте поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество корзин	Количество ванн
7146	EF521	74×63×54 см	7.5 кВт	380/3/50	от 60 – 200°	52 л	1	1

МОДЕЛЬ EF18C2



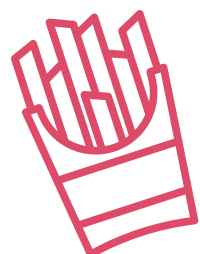
EF18C2

KOCATEQ

- Фритюрница электрическая напольная, 2 ванны, объем 2*14 л, относится к классу HEAVY-DUTY, из нержавеющей стали AISI 304.
- Цифровая панель управления с 2 программами.
- Электронный контроллер с функцией программирования температуры фритюра (0-190 °С), времени жарки.
- Акустический сигнал по окончании времени жарки.
- Панель управления в защищенной нише фронтальной панели.
- ТЭН-ы большой длины для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, а это важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом.
- Удельное тепловыделение 640 Вт/л.
- ТЭН-ы закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки фритюрницы.
- Система защиты, отключающая нагрев ТЭНов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра.
- В случае аварии термостата срабатывает защитный термостат.
- Специальная форма ванны фритюрницы, суженная к низу, и большая холодная зона.
- 2 корзины класса Heavy-duty размером 336*145*145 входит в комплект поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Число программ	Число ванн	Объем ванны
6888	EF18C2	80×40×85 см	18 кВт	380/3/50	от 0 – 190°	2	2	2x14 л

МОДЕЛЬ EFWFT8LAD1



EFWFT8LAD1

КОСАТЕQ

- Фритюрница настольная электрическая автоматическая объемом 8 л.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Навешиваемый с левой стороны блок автоматического подъема и опускания корзины с цифровым контроллером (возможно использование фритюрницы без данного блока).
- Размер блока нагрева: 34*41,5*31 см.
- 6 программ для каждой из которых можно запрограммировать температуру фритюра и время жарки.
- Диапазон температур от 50 до 200 градусов Цельсия.
- Акустический сигнал по окончании цикла жарки с функцией напоминания.
- Съёмный блок нагревательных элементов с аналоговым, защитным термостатами, световой индикацией подачи напряжения, включения нагревательных элементов.
- Замена масла путем слива из извлекаемой емкости, возможность покупки дополнительной емкости для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом.
- Полезные размеры корзины 24,5*19*15 см (д*ш*в).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число программ	Количество корзин
6636	EFWFT8LAD1	26.5×56.7×41.5 см	3.33 кВт	220/1/50	от 50 – 200°	8 л	6	1

EF8L СЕРИЯ



EF8LC10



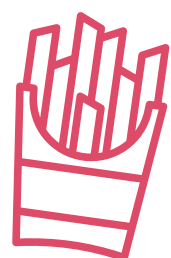
EF8LM

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая, настольная автоматическая, объем ванны 8 л.
- Автоматическое опускание корзин при достижении фритюром запрограммированной температуры и подъем корзин по окончании цикла приготовления, сопровождаемый акустическим сигналом.
- Возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций.
- Отображение текущей и заданной температуры, времени оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Панель управления на русском языке в углублении фронтальной поверхности, расположена под углом для облегчения визуального контроля, защищена от брызг и механических повреждений.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Наклоняемый вверх блок нагревательных элементов.
- Замена масла путем слива из извлекаемой емкости.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число программ	Количество корзин
6661	EF8LC10	56.7×26.5×41.5 см	3 кВт	220/1/50	от 50 – 200°	8 л	10	1
32709	EF8LM	26×56×51.5 см	2.825 кВт	220/1/50	от 60 – 200°	8 л	-	1

МОДЕЛЬ EF132ALF



EF132ALF

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная с автоматическим подъемом корзин, 2 ванны, 2 корзины, объем масла 13+13л.
- Программируемый 12- канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы (6 программ для каждой ванны).
- Подъем корзин сопровождается акустическим сигналом.
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Температура фритюра от 90-190 градусов Цельсия.
- LED индикатор с отображением режима работы,
- индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет).
- Таймер 0-59 мин.
- Защитный термостат.
- Размер корзины 16,5*33*15 см (ш*г*в).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Встроенная система фильтрации для каждой ванны.
- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде.
- Устанавливается на колесах.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем	Число программ	Количество корзин
32631	EF132ALF	93.5×47×120.5 см	17 кВт	380/3/50	от 90 – 190°	13+13л	6	2

МОДЕЛЬ PFE16



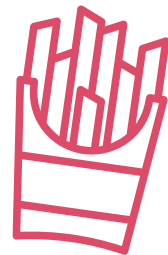
PFE16

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая под давлением, настольная, 1 ванна, объем 15 л, из нержавеющей стали.
- Герметичная крышка фиксируется с помощью болта.
- Температурный режим 50-200 °С.
- Приблизительная загрузка до 14-16 одинаковых частей тушки курицы или 2 маленьких цыпленка.
- Приблизительное время приготовления частей тушки курицы - 15 мин.
- Фритюрница с корзиной со специальным крючком для подвешивания.
- Ёмкость из алюминия, риски, для определения максимального количества масла.
- Световой индикатор работы фритюрницы и индикатор нагрева.
- Аналоговая панель управления.
- Кран для слива масла.
- Установлена блокировка слива масла, таймер, манометр.
- Фритюрница устанавливается на пластиковых ножках высотой 2,5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Рабочий объем масла
6821	PFE16	45×39×53 см	2.5 кВт	220/1/50	от 50-200°	15 л

СЕРИЯ PFE



PFE450



PFE600

KOCATEQ

- Фритюрница электрическая под давлением, напольная.
- Фритюрница без встроенной системы фильтрации.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами питания из нержавеющей стали AISI 304, крышка из анодированного сплава алюминия.
- Рамная конструкция heavy-duty.
- Прямоугольная емкость для жарки.
- ТЭНы большой длины, расположенные в емкости вдоль стенок.
- Большая «холодная зона».
- Встроенная емкость для слива масла.
- Приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разливания фритюра на стенки жаровни и пол.
- Крышка, подпружиненные петли крышки, замок крышки класса heavy-duty.
- Аналоговая панель управления.
- Система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки.
- Система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме.

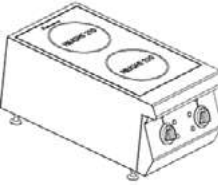
Артикул	Модель	Габаритные размеры (Г×Ш×В)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Рабочий объем масла
6869	PFE450	96.8×48.6×121.9 см	13.5 кВт	380/3/50	от 0 – 200°	25 л
6818	PFE600	96.8×48.6×121.9 см	13.5 кВт	380/3/50	от 0 – 210°	25 л


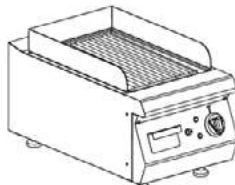
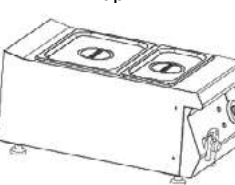

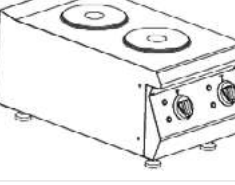
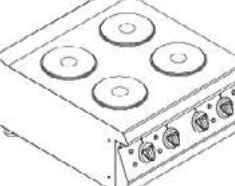

MEDIUM-DUTY 650 СЕРИЯ

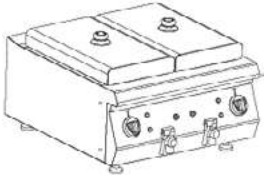
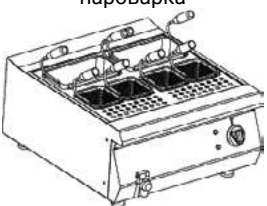



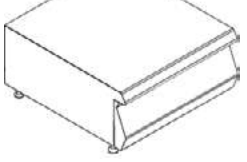


KOCATEQ

- Особенностью линии 650 являются оптимальные размеры функциональных модулей с одинаковой глубиной 650 мм;
- - каждый функциональный элемент представлен в двух форм факторах, отличающихся шириной: half шириной 360 мм и full шириной 600 мм;
- - функциональные элементы выпускаются исключительно в настольном исполнении;
- - для их установки предназначены стенды 2-х видов: двухдверный шириной 600 мм и однодверный шириной 360 мм;
- - между двумя стендами возможна установка мостового соединения для размещения дополнительных функциональных элементов без необходимости покупки стендов;
- - при установке в виде линии функциональные элементы могут быть стянуты между собой для обеспечения идеального прилегания рабочих поверхностей;
- - в линии 650 предлагается 6 моделей индукционных плит с плоской поверхностью и поверхностью под сковороду вок, 2 модели плит со стеклокерамикой;
- - нагревательные, индукционные элементы, керамические поверхности отличаются исключительно высоким качеством, надежностью, что достигается прямыми поставками от мирового лидера EGO;
- - все функциональные элементы изготовлены в едином стиле;
- - особое внимание уделено эстетике;
- - при производстве используются проверенные временем надежные компоненты ведущих европейских и азиатских поставщиков;
- - основной конструкционный материал, используемый в изготовлении - нержавеющая сталь AISI304;
- - из этой стали изготовлены все рабочие поверхности и части, прямо соприкасающиеся с продуктами;
- - боковые и задние панели изготовлены из нержавеющей стали AISI201;
- - использование современных технологий бесшовной сварки позволяет производить оборудование, которое легко поддерживать в идеальном гигиеническом состоянии;
- - особое внимание при проектировании изделий обращалось на оптимальное соотношение мощности и производительности.

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
0M0VT5	Плита индукционная 	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0VT8	Плита индукционная 	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	8	380/3/50	360*650*250
0M0VT5W	Плита индукционная 	Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0PEVTR	Плита стеклокерамическая 	Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 2 зоны нагрева.	Half	2,3x2	380/3/50	360*650*250
0M0FR3E	Фритюрница 	Одна ванна, 8 л, 2 корзины, размер корзины: 285x110x90 мм. Регулировочный и защитный термостат. Кран слива масла во фронтальной поверхности. Не прямой нагрев, холодная зона.	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0CP1E ES	Макаронварка+ пароварка 	Одна ванна, 10 л, 3 корзины: 2 шт 130x130x150 мм + 1 шт 130x260x150 мм. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Не прямой нагрев. Защитный термостат. В комплект поставки входит 5 бамбуковых корзин для пароварки.	Half	5	380/3/50	360*650*250

0M0FT1E	Гриль сковорода 	Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0FT2E	Гриль сковорода 	Ребристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг	Half	5	380/3/50	360*650*250
0M0BME	Мармит 	Нагрев через водяную баню, в комплекте GN1/2+GN1/4 глубиной 100 мм, слив воды через кран во фронтальной поверхности, защитный термостат	Half	3	220/1/50	360*650*250
0M0TN	Рабочая поверхность 	Рабочая поверхность	Half	-	-	360*650*250
0M0PE1	Плита электрическая 	Круглые нагревательные элементы 2 кВт+2,3 кВт. 4-х позиционные регуляторы степени нагрева	Half	2x2,3	220/1/50	600*650*250
1M0PE1	Плита электрическая 	Круглые нагревательные элементы 2 кВт x 2 +2,3 кВт x 2. 4-х позиционные регуляторы степени нагрева	Full	4x2	380/3/50	600*650*250
1M0PEVTR	Плита стеклокерамическая 	Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. 4 зоны нагрева.	Full	2,3x4	380/3/50	600*650*250

1M0FR3E		Фритюрница	Две ванны, 2x8 л, 2 корзины в ванне, размер корзины: 285x110x90 мм. Регулировочный и защитный термостат. Не прямой нагрев, холодная зона. Кран слива масла во фронтальной поверхности.	Full	5x2	380/3/50	600*650*250
1M0CP1E ES		Макаронварка+пароварка	Две ванны, 2x9 л. 2 больших + 4 маленьких корзины. 2 крана слива воды во фронтальной поверхности. Не прямой нагрев. Защитный термостат. В комплект поставки входит 10 бамбуковых корзин для пароварки.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0FT1E		Гриль сковорода	Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0FT2E		Гриль сковорода	Рёбристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0FT3E		Гриль сковорода	1/2 рёбристая, 1/2 плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	380/3/50	600*650*250
1M0TN		Рабочая поверхность	Рабочая поверхность	Full	-	-	600*650*250

Стенды и аксессуары:

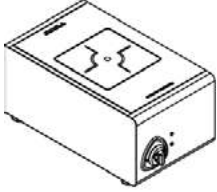
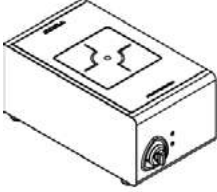
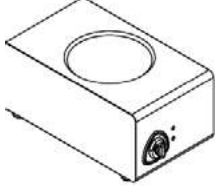

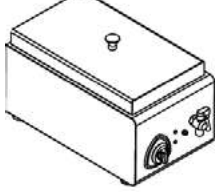
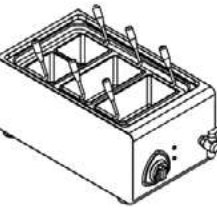
Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм	
0MITG		Стенд	Однодверный стенд для функционального элемента шириной 360 мм	360*650*600
1MITG		Стенд	Двухдверный стенд для функционального элемента шириной 600 мм	600*650*600
0MPSS		Мостовое соединение	Мостовое соединение и нижняя полка для функционального элемента шириной 360 мм	360*650*600
1MPSS		Мостовое соединение	Мостовое соединение и нижняя полка для функционального элемента шириной 600 мм	600*650*600
2MPSS		Мостовое соединение	Мостовое соединение и нижняя полка для 2-х функциональных элементов шириной 360 мм	720*650*600

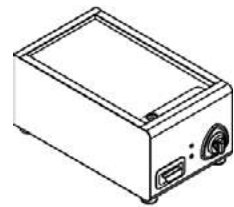
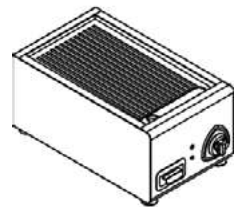
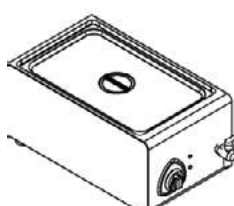
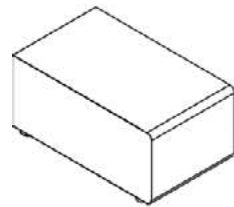
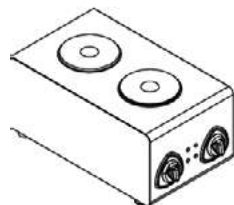
LIGHT-DUTY 400 СЕРИЯ



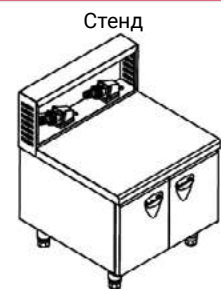
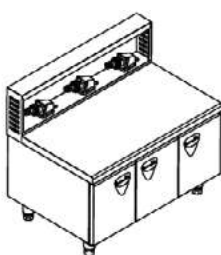
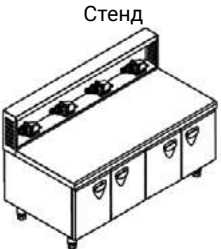
КОСАТЕQ

- Особенностью линии Light-Duty являются оптимальные размеры функциональных модулей с одинаковой глубиной 600 мм;
- функциональные элементы имеют геометрические размеры: 600x360x285 мм;
- функциональные элементы выпускаются исключительно в настольном исполнении;
- для их установки не надо ломать голову с подготовкой и проводкой многочисленных кабелей;
- специальные стенды уже содержат в себе все необходимые электротехнические компоненты для простого и безопасного включения функциональных элементов;
- в углублении стенда предустановлены розетки по числу элементов, на которые рассчитан стенд;
- от розеток идет разводка на коммутационную колодку;
- стенд подключается к сети переменного тока через один вводной кабель 380/3/50;
- выпускаются стенды 3-х видов для установки 2, 3 и 4 элементов соответственно;
- в линии Light-Duty предлагается 3 модели индукционных плит с плоской поверхностью и поверхностью под скороду - вок, 1 модель плиты со стеклокерамикой;
- нагревательные, индукционные элементы, керамические поверхности отличаются исключительно высоким качеством, надежностью, что достигается прямыми поставками от мирового лидера в области производства электротехнических компонентов EGO;
- все функциональные элементы изготовлены в едином стиле;
- особое внимание уделено эстетике.

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Мощность, кВт	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
4VTIM5	Плита индукционная 	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	5	380/3/50	360*600*250
4VTIM8	Плита индукционная 	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	8	380/3/50	360*600*250
4VTIW5	Плита индукционная 	Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	5	380/3/50	360*600*250
4VTR	Плита стеклокерамическая 	Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 1 зона нагрева.	2,3	220/1/50	360*600*250
4FR	Фритюрница 	Одна ванна - 8 л, одна корзина. Регулировочный и защитный термостат. Не прямой нагрев. Кран слива масла во фронтальной поверхности.	5	380/3/50	360*600*250
4CP	Макаронварка 	Одна ванна - 5 л, четыре корзины: 2 шт - 240x120x120 мм + 2 шт - 120x120x120мм. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Не прямой нагрев.	5	380/3/50	360*600*250

4FTL	<p>Гриль-сковорода</p> 	Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты	5	380/3/50	360*600*250
4FTR	<p>Гриль-сковорода</p> 	Ребристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты	5	380/3/50	360*600*250
4BM	<p>Мармит</p> 	Непрямой нагрев через водяную баню, в комплекте GN1/1x150 мм, слив воды через кран во фронтальной поверхности, защитный термостат	2	220/1/50	360*600*250
4TN	<p>Рабочая поверхность</p> 	Рабочая поверхность			360*600*250
4PE1	<p>Плита электрическая</p> 	4-х позиционные регуляторы степени нагрева	2x2	380/3/50	360*600*250

Стенды и аксессуары:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
4B12	<p>Стенд</p> 	Стенд для 2-х электрических модулей, 2 двери, 2 розетки, подключение к сети через одну точку ввода	720*720*600
4B13	<p>Стенд</p> 	Стенд для 3-х электрических модулей, 3 двери, 3 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	1080*720*600
4B14	<p>Стенд</p> 	Стенд для 4-х электрических модулей, 4 двери, 4 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	1440*720*600

Гастроемкости

коллекция 2019/2020 год



КОСАТЕQ



- За основу принят так называемый размер GN 1/1 (530x325 мм), также предлагаются гастроемкости кратных размеров: GN 2/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 2/4, GN 1/3, GN 1/6, GN 1/9;
- предлагаются следующие стандартные глубины емкостей: 20, 40, 65, 100, 150, 200 мм;
- помимо стандартных емкостей из сплошного металла, предлагаются гастроемкости с перфорацией;
- дополнительно к гастроемкостям предлагаются стандартные крышки и крышки с вырезом под порционную ложку;
- гастроемкости изготавливаются из нержавеющей стали AISI201 и AISI304.
- изготавливаются в полном соответствии со стандартом EN651-02;
- полное соответствие стандартам пищевой безопасности ЕЭС UE 89/109;
- сертифицированы в системе ГОСТ Р.

Гастроемкости

Модель	Артикул	Формат х глубина	Материал	Крышка в комплекте
C01	6845	GN 1/1x65 мм	Поликарбонат	да
C02	6846	GN 1/1x100 мм	Поликарбонат	да
C03	6847	GN 1/1x150 мм	Поликарбонат	да
11020-62	15622	GN 1/1x20мм	Нержавеющая сталь	нет
11040-62	15623	GN 1/1x40мм	Нержавеющая сталь	нет
11065-62	15615	GN 1/1x65мм	Нержавеющая сталь	нет
11150-62	15618	GN 1/1x150мм	Нержавеющая сталь	нет
11100-62	15616	GN 1/1x100мм	Нержавеющая сталь	нет
11150-63	15621	GN 1/1x150мм	Нержавеющая сталь	нет
23020-62	15752	GN 2/3x20мм	Нержавеющая сталь	нет
23040-62	15753	GN 2/3x40мм	Нержавеющая сталь	нет
23065-62	15754	GN 2/3x65мм	Нержавеющая сталь	нет
23100-62	15755	GN 2/3x100 мм	Нержавеющая сталь	нет
23150-62	15756	GN 2/3x150 мм	Нержавеющая сталь	нет
23200-62	15757	GN 2/3x200 мм	Нержавеющая сталь	нет
12020-62	15629	GN 1/2x20 мм	Нержавеющая сталь	нет
12040-62	15630	GN 1/2x40 мм	Нержавеющая сталь	нет
12065-62	15625	GN 1/2x65 мм	Нержавеющая сталь	нет
12100-62	15626	GN 1/2x100 мм	Нержавеющая сталь	нет













Модель	Артикул	Формат х глубина	Материал	Крышка в комплекте
12150-62	15619	GN 1/2x150мм	Нержавеющая сталь	нет
12200-62	15760	GN 1/2x200мм	Нержавеющая сталь	нет
13020-62	15631	GN 1/3x20мм	Нержавеющая сталь	нет
13040-62	15632	GN 1/3x40мм	Нержавеющая сталь	нет
13065-62	15633	GN 1/3x65мм	Нержавеющая сталь	нет
13100-62	15634	GN 1/3x100мм	Нержавеющая сталь	нет
13150-62	15636	GN 1/3x150мм	Нержавеющая сталь	нет
14040-62	15638	GN 1/4x40мм	Нержавеющая сталь	нет
14065-62	15639	GN 1/4x65мм	Нержавеющая сталь	нет
14100-62	15640	GN 1/4x100мм	Нержавеющая сталь	нет
14150-62	15642	GN 1/4x150мм	Нержавеющая сталь	нет
16065-62	15645	GN 1/6x65мм	Нержавеющая сталь	нет
16100-62	15646	GN 1/6x100мм	Нержавеющая сталь	нет
16150-62	15648	GN 1/6x150мм	Нержавеющая сталь	нет
19065-62	15649	GN 1/9x65мм	Нержавеющая сталь	нет
19100-62	15650	GN 1/9x100мм	Нержавеющая сталь	нет
19100-63	15778	GN 1/9x100мм	Нержавеющая сталь	нет
19150-62	15651	GN 1/9x150мм	Нержавеющая сталь	нет




Крышки к гастроемкостям

Модель	Артикул	Формат	Материал
1162	15617	GN 1/1	Нержавеющая сталь
2362	15751	GN 2/3	Нержавеющая сталь
2363	15774	GN 2/3	Нержавеющая сталь
1262	15746	GN 1/2	Нержавеющая сталь
1362	15747	GN 1/3	Нержавеющая сталь
1363	15773	GN 1/3	Нержавеющая сталь
1462	15748	GN 1/4	Нержавеющая сталь
1662	15749	GN 1/6	Нержавеющая сталь
1962	15750	GN 1/9	Нержавеющая сталь



GN 2106

-  2/1
650x530 мм
-  1/1
530x325 мм
-  2/3
354x325 мм
-  1/2
325x265 мм
-  2/4
530x162 мм
-  1/3
325x176 мм
-  1/4
365x162 мм
-  2/8
325x132 мм
-  1/6
176x162 мм
-  1/9
176x108 мм

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	шт.	
		a	b	c	d			
	h							
	20	GN2102	650	530	625	505	6,5	5
	40	GN2104	650	530	625	505	12,0	5
	65	GN2106	650	530	625	505	19,5	5
	100	GN2110	650	530	625	505	30,0	5
150	GN2115	650	530	625	505	44,5	5	
200	GN2120	650	530	625	505	58,5	5	
	20	GN1102	530	325	505	300	2,5	10
	40	GN1104	530	325	505	300	5,5	10
	65	GN1106	530	325	505	300	9,0	10
	100	GN1110	530	325	505	300	14,0	10
	150	GN1115	530	325	505	300	21,0	10
200	GN1120	530	325	505	300	28,0	5	
	20	GN2302	354	325	329	300	1,8	10
	40	GN2304	354	325	329	300	3,5	10
	65	GN2306	354	325	329	300	5,5	10
	100	GN2310	354	325	329	300	9,0	10
	150	GN2315	354	325	329	300	13,5	10
200	GN2320	354	325	329	300	18,0	10	



GN 2810



Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	шт.	
		a	b	c	d			
	h							
	20	GN1402	265	162	240	137	0,5	20
	40	GN1404	265	162	240	137	1,0	20
	65	GN1406	265	162	240	137	1,8	10
	100	GN1410	265	162	240	137	2,8	10
150	GN1415	265	162	240	137	4,0	10	
200	GN1420	265	162	240	137	5,5	10	
	65	GN2806	325	132	300	107	1,5	10
	100	GN2810	325	132	300	107	2,7	10
	150	GN2815	325	132	300	107	4,2	10

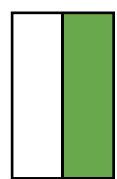


GN 1215



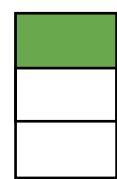
1/2

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	шт.
		a	b	c	d		
h						l.	
20	GN1202	325	265	300	240	1,2	20
40	GN1204	325	265	300	240	2,5	20
65	GN1206	325	265	300	240	4,0	10
100	GN1210	325	265	300	240	6,5	10
150	GN1215	325	265	300	240	9,5	10
200	GN1220	325	265	300	240	12,5	10



2/4

20	GN2402	530	162	505	137	1,1	20
40	GN2404	530	162	505	137	2,4	10
65	GN2406	530	162	505	137	4,0	10
100	GN2410	530	162	505	137	6,0	10
150	GN2415	530	162	505	137	9,0	10

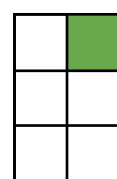


1/3

20	GN1302	325	176	300	151	0,7	20
40	GN1304	325	176	300	151	1,5	20
65	GN1306	325	176	300	151	2,5	10
100	GN1310	325	176	300	151	4,0	10
150	GN1315	325	176	300	151	5,7	10
200	GN1320	325	176	300	151	7,7	10

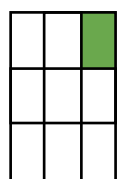


GN 1910



1/4

Глубина	Формат	Внешние размеры, мм		Внутренние размеры, мм		Объем, л	шт.
		a	b	c	d		
h						l.	
65	GN1606	176	162	151	138	1,0	20
100	GN1610	176	162	151	138	1,6	20
150	GN1615	176	162	151	138	2,4	20
200	GN1620	176	162	151	138	3,4	20



2/8

65	GN1906	176	108	151	83	0,5	20
100	GN1910	176	108	151	83	0,9	20