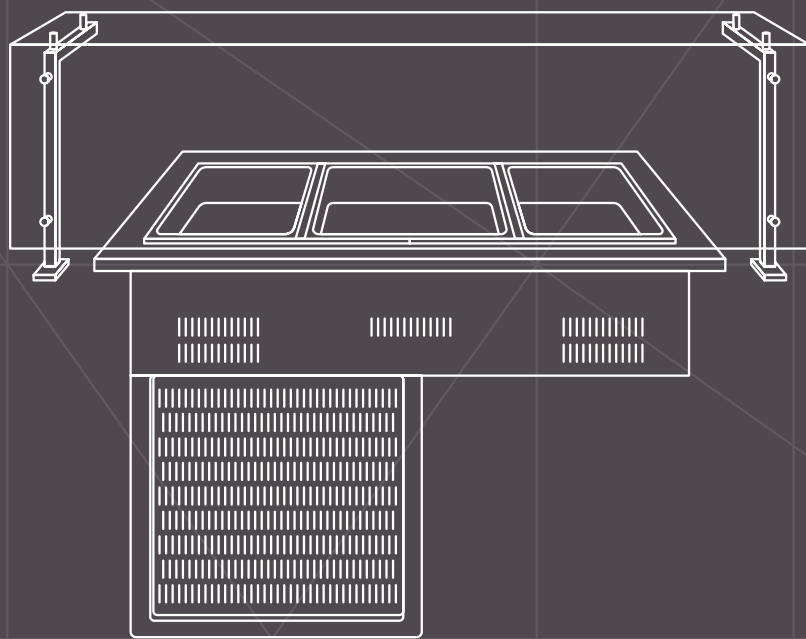


Refertorio



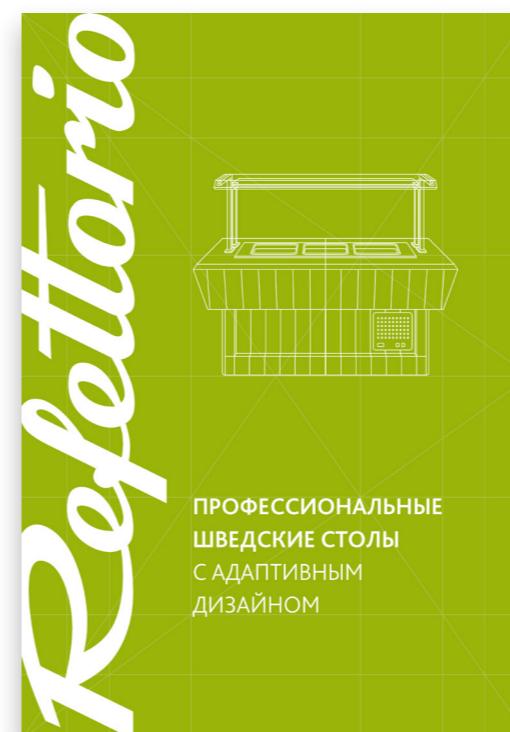
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
DROP-IN ОБОРУДОВАНИЕ
С ГОТОВЫМИ
ДИЗАЙНЕРСКИМИ
ПРОЕКТАМИ ЛИНИЙ**

СЕМЕЙСТВО REFETTORIO

Refettorio



ЛИНИИ РАЗДАЧИ



ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ



КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

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

ВАЖНО!

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

СЭКОНОМЬ 60% ПРИ ПОКУПКЕ DROP-IN ОБОРУДОВАНИЯ

Refettorio – это профессиональное DROP-IN оборудование, созданное в соответствии с самыми высокими стандартами качества, но при этом имеющая цену на 60% ниже европейских аналогов.

Оборудование **Refettorio** готово составить конкуренцию европейским аналогам как по внешнему виду, так и по качеству, надежности, удобству эксплуатации и энергоэффективности.

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

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



АЛЕКСЕЙ ВАСИН
директор по развитию
завода технологического
оборудования
«Челябторгтехника»

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



УСОВЕРШЕНСТВОВАНО С
УЧЕТОМ РОССИЙСКИХ РЕАЛИЙ
ЭКСПЛУАТАЦИИ И 65 –ЛЕТНЕГО
ОПЫТА ОБСЛУЖИВАНИЯ



ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ
ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ
ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ



ПРОВЕРЕНО
ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ
КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ЛИНИЙ РАЗДАЧИ ПО ЦЕНЕ НА 60%
НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ АНАЛОГОВ



ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ОБОРУДОВАНИЕ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЧЕЛЯБОРГТЕХНИКА, РАСПОЛОЖЕННОМ В ЧЕЛЯБИНСКЕ.

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

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

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



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



САД-ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ
В ОБОРУДОВАНИЕ



ВЫСОКОТОЧНАЯ ЛАЗЕРНАЯ РЕЗКА С
ПОГРЕШНОСТЬЮ 0,1 ММ НА СТАНКАХ С ЧПУ



ВЫСОКОТОЧНЫЙ КООРДИНАТНЫЙ РАСКРОЙ
С ПОГРЕШНОСТЬЮ 0,1 ММ НА СТАНКАХ С ЧПУ



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА
ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

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



КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ



КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ



КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ
ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ



ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ
В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ



ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ
ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ



Кроме компонентов собственного производства в оборудовании используются

**24 КОМПЛЕКТУЮЩИХ ОТ 13
ПОСТАВЩИКОВ ИЗ 3 СТРАН.**

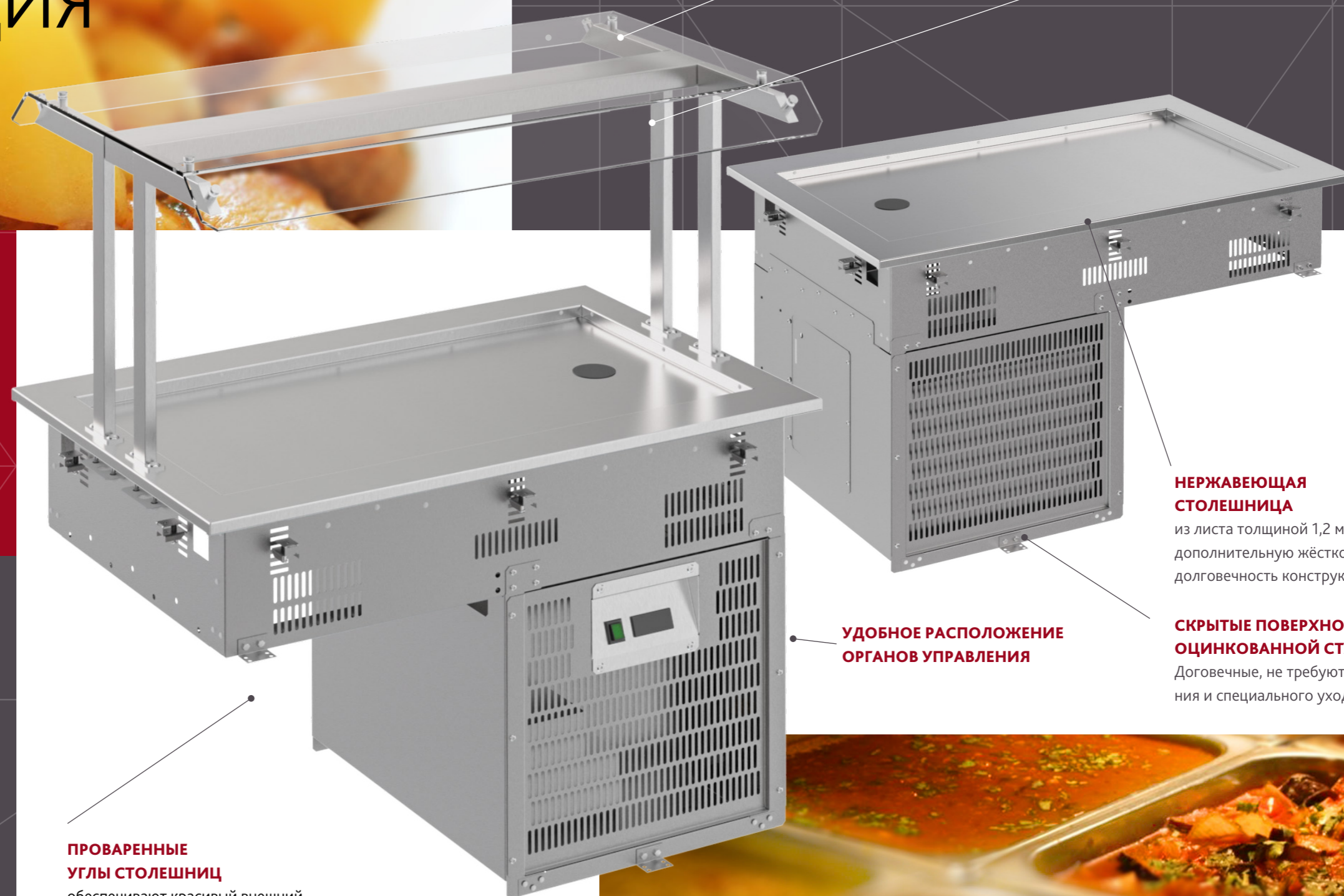
Каждый поставщик прошел процедуру многоэтапного отбора, чтобы предоставить вам высокое качество по низкой цене.

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

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

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

На оборудовании **Refettorio** за счет аппетитного запаха и внешнего вида еда выглядит так, как будто вы только что ее приготовили!



**ЗАКАЛЕННОЕ
ПРОСВЕТЛЕННОЕ СТЕКЛО**
8мм с полированной кромкой

**МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ
ПОДСВЕТКА БЛЮД**
для придания им еще более аппетитного вида

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

**УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ
ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ**

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

**ПРОВАРЕННЫЕ
УГЛЫ СТОЛЕШНИЦ**
обеспечивают красивый внешний вид и легкость санобработки



ДИЗАЙНЕРСКИЕ ПРОЕКТЫ ЛИНИЙ В КОМПЛЕКТЕ С ОБОРУДОВАНИЕМ



ЧТО ВХОДИТ В РАБОЧУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ К ПРОЕКТУ

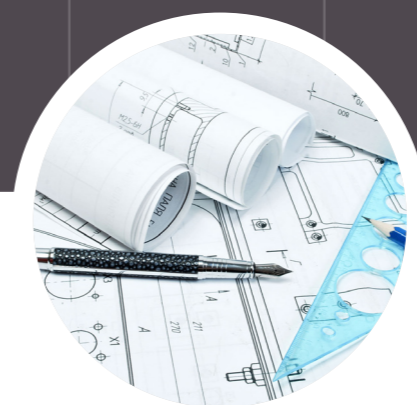
- Обмерный чертеж линии раздачи Drop-In в масштабе;
- Схема устройства каркаса для возведения стойки под линию раздачи;
- Схема обшивки стойки и рекомендации по подготовке к отделке стойки;
- Схема выводов электричества для подключения элементов линии раздачи;
- Схема выводов водоснабжения и водоотведения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



**ПОКУПАЕТЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



**ВЫБИРАЕТЕ
ПОНРАВИВШИЙСЯ ПРОЕКТ**



**ПОЛУЧАЕТЕ
ПРОЕКТ С РАБОЧЕЙ
ДОКУМЕНТАЦИЕЙ**



**ИЗГОТАВЛИВАЕТЕ ТОЧНО ПО
ЧЕРТЕЖАМ ИЛИ ВНОСИТЕ
КОРРЕКТИРОВКИ И
ДОПОЛНЕНИЯ**

ПОДРОБНЫЕ ПРОЕКТЫ, ТЩАТЕЛЬНО ПРОРАБОТАННЫЕ ДО МЕЛОЧЕЙ ИЗВЕСТНЫМИ И ОПЫТНЫМИ ДИЗАЙНЕРАМИ

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

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



ПРОЕКТ #1 «ДЖУНГЛИ»

COLD DRINKS	
orange juice	1.90
lemonade	1.20
iced teas	2.50
kinky reggae	2.20
fruit smoothies	1.90
goya nectars	1.80
jungle juice	2.20
saranac root beer	1.80
tab diet soda	1.80
italian sodas	1.20

SPECIALTIES	
chaplain	4.85
shot in the dark	3.75
chocolate sitch	4.00
hot chocolate	3.75
1/2 + 1/2	4.50
terrarin	4.50
aztec 'mocha'	1.50
caramel cascata	3.00
steamer	2.50

coffee	1.95
café au lait	1.75
espresso	1.75
espresso macchiatto	1.25
cappuccino	3.25
latte	3.75
americano	1.75
hot cocacaine	3.75



ПРОЕКТ #1

«ДЖУНГЛИ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

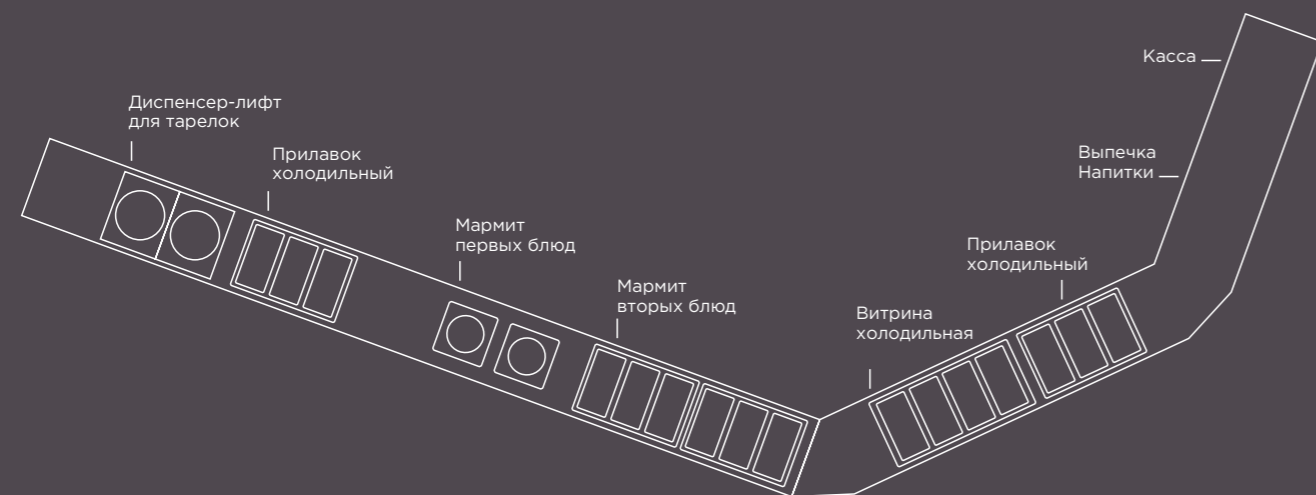
Интерьер с преобладанием натуральных материалов с акцентными элементами в виде зелени (живой или искусственной). Декорирование в стиле «Эко»: панно, покрытие поверхностей (роспись стен, декоративные перегородки). В интерьере создается ощущение присутствия в лесу благодаря сочетанию фактур, материалов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

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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



ПРОЕКТ#2
«ГЕОМЕТРИЯ»



ПРОЕКТ #2

«ГЕОМЕТРИЯ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

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

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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



ПРОЕКТ #3
«ИНДАСТРИАЛ»



ПРОЕКТ #3

«ИНДАСТРИАЛ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

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

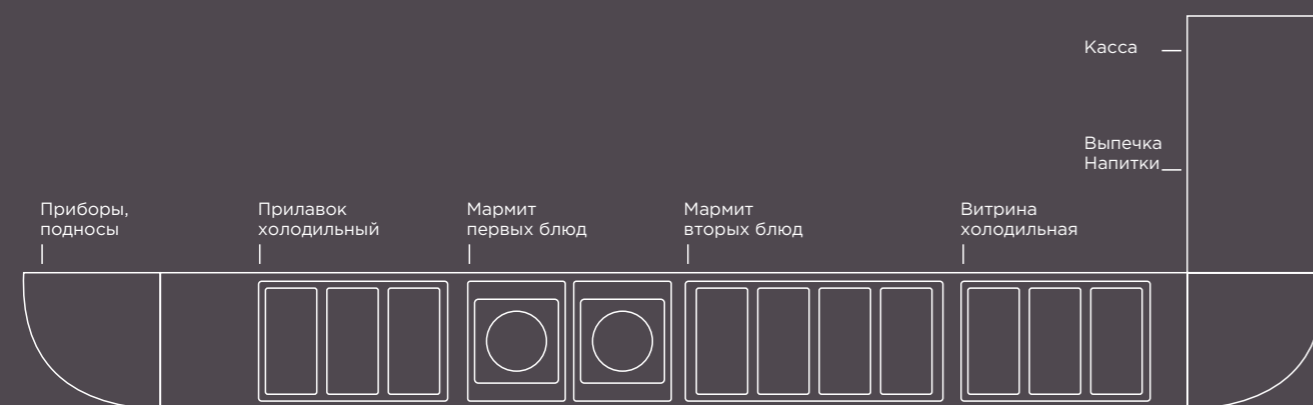
О ЛИНИИ

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



ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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



ПРОЕКТ #4

«ПУДРА»

Ice Cream		Toppings	
Banana Walnut Fudge	5.80 6.50	Almond	
Blueberry Cheesecake	4.80 5.50	Caramel	
Mint Chocolate Chip	4.10 5.20	Fruit	
Peanut Butter Twist	6.15 7.15	Gum	
Caramel Cinnamon Chill	4.80 5.50	Mini	
Chocolate Chip Cookie Dough		Nuts	
French Vanilla		Oreos	
Royal Caramel Swirl	5.35	Sprinkles	
Very Berry Strawberry	3.80	Whipped Cream	

MILKSHAKES	
Rich Vanilla	
Nutella / Nutella Mocha	
Tiramisu Caramel Chocolate	
Milk Chocolate Coffee	
Warm Nutella Shake	
Blueberry Blast	
Bubblegum Cotton	
Sugar Free Vanilla	
The Real Snicker	

Coffee



ПРОЕКТ #4

«ПУДРА». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

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

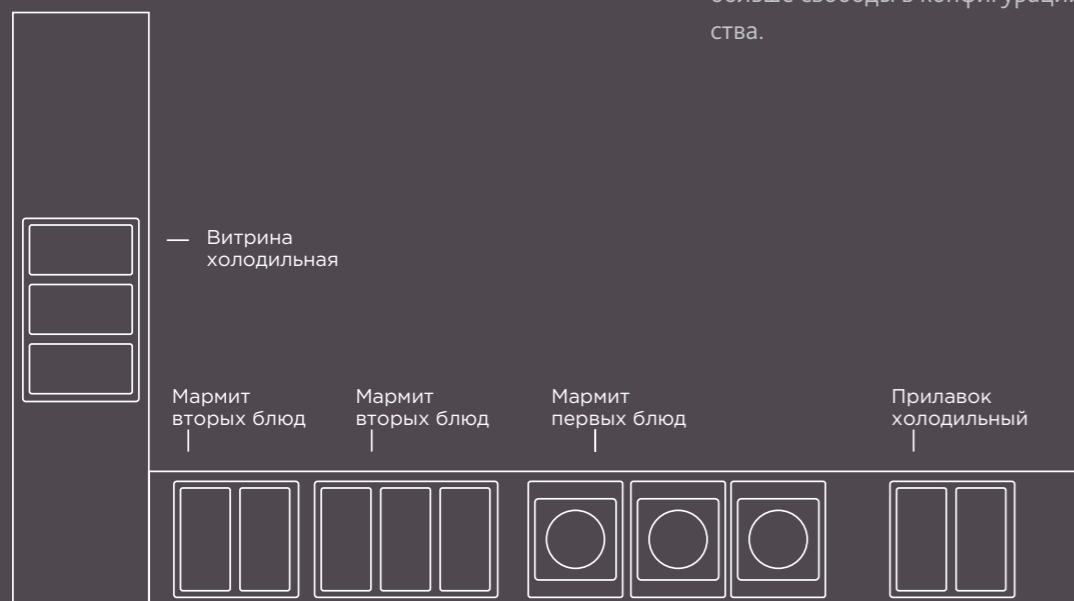
О ЛИНИИ

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



ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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



ПРОЕКТ #5
«МНОГОФАКТУРНОСТЬ»



ПРОЕКТ #5

«МНОГОФАКТУРНОСТЬ».

ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

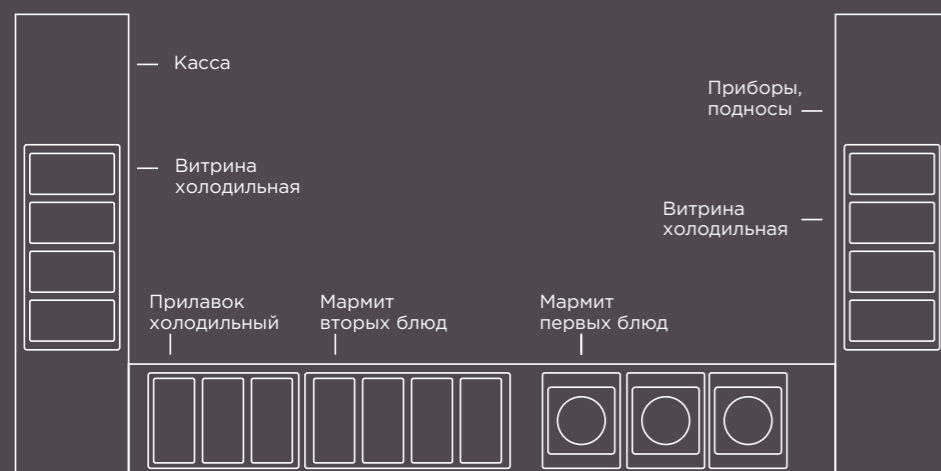
Основная идея интерьера — сочетание большого количества различных материалов и узоров, которые они образуют. Вариации поверхностей, линий, текстур — все это рождает уютное пространство, похожее на лоскутное одеяло из, вроде бы, несочетаемых фактур.

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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



СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

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

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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

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

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ, ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

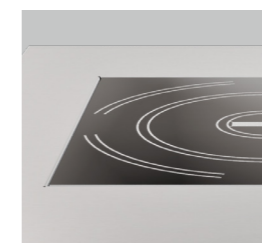
В мармите с конфоркой используются индукционные конфорки «Новая энергия» промышленного назначения, позволяющие снизить затраты на электроэнергию до 80%. Мощность конфорки 3,5 кВт. На конфорки действует расширенная гарантия благодаря их выдающейся надежности.

Мармит с электросупницей отличается возможностью легкой замены емкости.

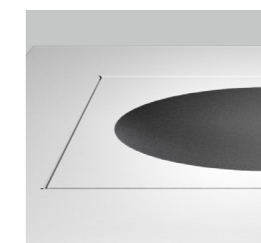
Мармиты можно использовать не только для поддержания температуры, но и для приготовления и разогрева блюд.

Виды мармитов

Обычный



WOK



С электросупницей

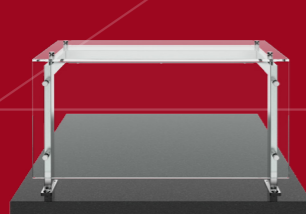


3 ВАРИАНТА ПОЛОК К МОДУЛЯМ

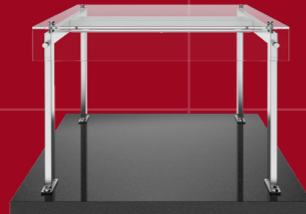
Каждый вид полки имеет несколько типоразмеров по длине:

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

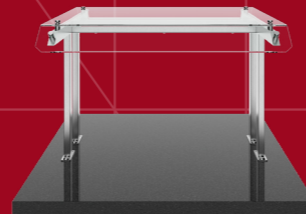
Г-ОБРАЗНАЯ



П-ОБРАЗНАЯ



Т-ОБРАЗНАЯ



ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА



Инженер по качеству
Анна Васильева

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

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

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

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, И МЫ ПОДЕЛИМСЯ СВОИМ ОПЫТОМ

■ Консультации технических специалистов разных профилей

■ Консультации технолога общественного питания.

■ Помощь в подборе оборудования исходя из ваших параметров

■ Консультации по проектированию предприятий общественного питания

Это совершенно бесплатно

ЭЛЕМЕНТЫ

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

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12DK

Индекс функционального элемента
Refettorio

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

Индекс длины
элемента

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

Индексы модификации
(могут комбинироваться)

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

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

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



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



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД ИНДУКЦИОННЫЙ



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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ



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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	RM21D (RM21DK)	RM22D (RM22DK)	RM23D
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Режим автоматического регулирования температуры, °С		30-90	
Время разогрева воды, не более, мин.		25	
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°		90	
Количество терморегуляторов, шт.		1	
Возможность установки габаритностей GN 1/1, кол-во	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм (компакт)	805 (700)	1105 (1200)	1505
- Ширина, мм (компакт)	700 (500)	700 (500)	700
- Высота, мм (компакт)	415 (415)	415 (415)	415
Размеры для врезки, мм (компакт)	732x632 (620x430)	1032x632 (1130x435)	1432x632
Масса, кг, не более (компакт)	20±5 (15±5)	26±5 (21±5)	33±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



Параметры	RC21D	RC22D	RC23D
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	AE4460	AE4470	AE4470
Хладагент	R404	R507	R507
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1±10 С°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	845	1145	1545
- Ширина, мм	700	700	700
- Высота, мм	1525	1525	1525
Размеры для врезки, мм	782x641	1082x641	1482x641
Масса, кг, не более	79±5	104±5	139±5

ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ



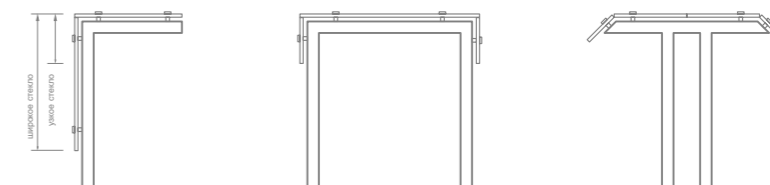
Параметры	RC21D	RC22D	RC23D
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	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

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК



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

ПОЛКИ



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

Refettorio

Завод технологического оборудования
«Челябторгтехника»

www.refettorio.ru