

Встраиваемое оборудование

Встраиваемое оборудование **GastroLux™** представляет собой одно из самых популярных решений в оснащении объектов общественного питания: оборудование **DROP-IN**, которое позволяет воплотить в жизнь любые дизайнерские и конструкторские решения, вне зависимости от размеров и характеристик оборудования, подходящие конкретному помещению, желаниям и возможностям заказчика, будь то ресторан, гостиница с питанием «Шведский стол», фудкорты в торгово-развлекательных центрах или гастрономия в сетевом ритейле.

Встраиваемое оборудование **GastroLux™** представлено широким размерным рядом и также может быть изготовлено в нестандартном исполнении по желанию заказчика. Все встраиваемые модули могут быть установлены как отдельно, так и с дополнительными полками-надстройками, представленными девятью различными конструкциями, с подсветкой или без; при необходимости возможна установка защитных стеклянных экранов. Также модули могут быть укомплектованы дополнительными опциями.





ВАННЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ГАСТРОЕМОСТЕЙ

Ванны охлаждаемые встраиваемые GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим 0... +8°C
- вместимость от 1 до 6 GN 1/1 (гастроемкости и направляющие для них в комплект не входят)
- мощность 0,2-0,4 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Вместимость | Глубина ванны (мм) | Р (кВт) |
|------------|------------------------------|--------------------|-------------|--------------------|---------|
| ВОВ-046/GN | 435 640 592 | 413x618 | 1 GN 1/1 | 210 | 0,20 |
| ВОВ-076/GN | 760 640 592 | 738x618 | 2 GN 1/1 | 210 | 0,20 |
| ВОВ-106/GN | 1085 640 592 | 1063x618 | 3 GN 1/1 | 210 | 0,20 |
| ВОВ-146/GN | 1410 640 592 | 1388x618 | 4 GN 1/1 | 210 | 0,20 |
| ВОВ-176/GN | 1735 640 592 | 1713x618 | 5 GN 1/1 | 210 | 0,40 |
| ВОВ-206/GN | 2060 640 592 | 2038x618 | 6 GN 1/1 | 210 | 0,40 |



ВАННЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ ЛЬДА

Ванны охлаждаемые для льда GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи типов «рыба на льду», «соки на льду», как в заведениях общественного питания, так и в оснащении магазинов. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим 0... +8°C
- перфорированная вставка
- мощность 0,2-0,4 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками
- оснащена сливом

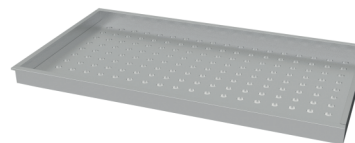
| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Внутр. размер ванны (мм) | Глубина ванны (мм) | Р (кВт) |
|-----------|------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|---------|
| ВОВ-046/Л | 435 640 592 | 413x618 | 305x510 | 110 | 0,20 |
| ВОВ-076/Л | 760 640 592 | 738x618 | 630x510 | 110 | 0,20 |
| ВОВ-106/Л | 1085 640 592 | 1063x618 | 955x510 | 110 | 0,20 |
| ВОВ-146/Л | 1410 640 592 | 1388x618 | 1280x510 | 110 | 0,20 |
| ВОВ-176/Л | 1735 640 592 | 1713x618 | 1605x510 | 110 | 0,40 |
| ВОВ-206/Л | 2060 640 592 | 2038x618 | 1930x510 | 110 | 0,40 |

ВАННЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ ДЛЯ ЛЬДА



Ванны нейтральные для льда GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи типов «рыба на льду», «соки на льду», как в заведениях общественного питания, так и в оснащении магазинов. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- утепление
- перфорированная вставка
- оснащена сливом
- возможна комплектация дополнительными полками
- материал – нержавеющая сталь AISI 304



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Внутр. размер ванны (мм) | Глубина ванны (мм) | Р (кВт) |
|-----------|------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|---------|
| ВНВ-046/Л | 435 640 142 | 413x618 | 305x510 | 110 | - |
| ВНВ-076/Л | 760 640 142 | 738x618 | 630x510 | 110 | - |
| ВНВ-106/Л | 1085 640 142 | 1063x618 | 955x510 | 110 | - |
| ВНВ-146/Л | 1410 640 142 | 1388x618 | 1280x510 | 110 | - |
| ВНВ-176/Л | 1735 640 142 | 1713x618 | 1605x510 | 110 | - |
| ВНВ-206/Л | 2060 640 142 | 2038x618 | 1930x510 | 110 | - |

ПОВЕРХНОСТИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ нержавеющая сталь



Поверхности охлаждаемые встраиваемые из нержавеющей стали GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим 0... +4°C
- мощность 0,35-0,45 кВт
- напряжение 220 В
- материал – нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Р (кВт) |
|-----------|------------------------------|--------------------|---------|
| ПОВ-046/С | 435 640 392 | 413x618 | 0,35 |
| ПОВ-076/С | 760 640 392 | 738x618 | 0,35 |
| ПОВ-106/С | 1085 640 392 | 1063x618 | 0,35 |
| ПОВ-146/С | 1410 640 392 | 1388x618 | 0,45 |
| ПОВ-176/С | 1735 640 392 | 1713x618 | 0,45 |
| ПОВ-206/С | 2060 640 392 | 2038x618 | 0,45 |
| ПОВ-066/Н | 600 600 392 | 578x578 | 0,35 |
| ПОВ-076/Н | 700 600 392 | 678x578 | 0,35 |
| ПОВ-086/Н | 800 600 392 | 778x578 | 0,35 |
| ПОВ-096/Н | 900 600 392 | 878x578 | 0,35 |
| ПОВ-106/Н | 1000 600 392 | 978x578 | 0,35 |
| ПОВ-116/Н | 1100 600 392 | 1078x578 | 0,35 |
| ПОВ-126/Н | 1200 600 392 | 1178x578 | 0,35 |
| ПОВ-136/Н | 1300 600 392 | 1278x578 | 0,45 |
| ПОВ-146/Н | 1400 600 392 | 1378x578 | 0,45 |
| ПОВ-156/Н | 1500 600 392 | 1478x578 | 0,45 |
| ПОВ-166/Н | 1600 600 392 | 1578x578 | 0,45 |
| ПОВ-176/Н | 1700 600 392 | 1678x578 | 0,45 |
| ПОВ-186/Н | 1800 600 392 | 1778x578 | 0,45 |
| ПОВ-067/Н | 600 700 392 | 578x678 | 0,35 |
| ПОВ-077/Н | 700 700 392 | 678x678 | 0,35 |
| ПОВ-087/Н | 800 700 392 | 778x678 | 0,35 |
| ПОВ-097/Н | 900 700 392 | 878x678 | 0,35 |
| ПОВ-107/Н | 1000 700 392 | 978x678 | 0,35 |
| ПОВ-117/Н | 1100 700 392 | 1078x678 | 0,35 |
| ПОВ-127/Н | 1200 700 392 | 1178x678 | 0,35 |
| ПОВ-137/Н | 1300 700 392 | 1278x678 | 0,45 |
| ПОВ-147/Н | 1400 700 392 | 1378x678 | 0,45 |
| ПОВ-157/Н | 1500 700 392 | 1478x678 | 0,45 |
| ПОВ-167/Н | 1600 700 392 | 1578x678 | 0,45 |
| ПОВ-177/Н | 1700 700 392 | 1678x678 | 0,45 |
| ПОВ-187/Н | 1800 700 392 | 1778x678 | 0,45 |



ПОВЕРХНОСТИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ с динамическим охлаждением

Поверхности охлаждаемые с динамическим охлаждением предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готов блюд и напитков. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +4... +8°C
- динамическое охлаждение
- напряжение 220 В
- вместимость от 2 GN 1/1 до 6 GN 1/1
- материал – нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками
- возможно изготовление изделий нестандартных размеров

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Высота углубления (мм) | P (кВт) |
|------------|------------------------------|--------------------|------------------------|---------|
| ПОВД-077/С | 750 x 700 x 662 | 728x678 | 60 | 0,40 |
| ПОВД-107/С | 1075 x 700 x 662 | 1053x678 | 60 | 0,60 |
| ПОВД-147/С | 1400 x 700 x 662 | 1378x678 | 60 | 0,80 |
| ПОВД-177/С | 1725 x 700 x 662 | 1703x678 | 60 | 1,00 |
| ПОВД-217/С | 2100 x 700 x 662 | 2078x678 | 60 | 1,00 |



ПОВЕРХНОСТИ ОХЛАЖДАЕМЫЕ искусственный камень

Поверхности охлаждаемые встраиваемые из кварцевого агломерата GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски, напитки и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим 0... +4°C
- напряжение 220 В
- широкая цветовая гамма
- материал – искусственный камень, нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками

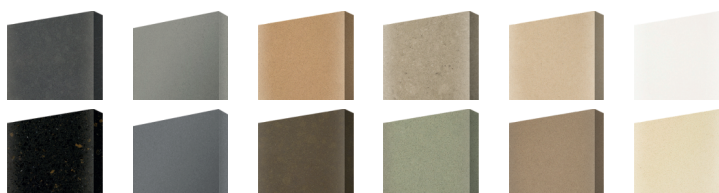
| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | P (кВт) |
|-----------|------------------------------|--------------------|---------|
| ПОВ-076/К | 700 x 640 x 452 | 605x505 | 0,35 |
| ПОВ-086/К | 800 x 640 x 452 | 705x505 | 0,35 |
| ПОВ-096/К | 900 x 640 x 452 | 805x505 | 0,35 |
| ПОВ-106/К | 1000 x 640 x 452 | 905x505 | 0,35 |
| ПОВ-116/К | 1100 x 640 x 452 | 1005x505 | 0,35 |
| ПОВ-126/К | 1200 x 640 x 452 | 1105x505 | 0,35 |
| ПОВ-136/К | 1300 x 600 x 452 | 1205x505 | 0,45 |
| ПОВ-146/К | 1400 x 600 x 452 | 1305x505 | 0,45 |
| ПОВ-156/К | 1500 x 600 x 452 | 1405x505 | 0,45 |
| ПОВ-166/К | 1600 x 600 x 452 | 1505x505 | 0,45 |
| ПОВ-176/К | 1700 x 600 x 452 | 1605x505 | 0,45 |
| ПОВ-186/К | 1800 x 600 x 452 | 1705x505 | 0,45 |
| ПОВ-077/К | 700 x 700 x 452 | 605x605 | 0,35 |
| ПОВ-087/К | 800 x 700 x 452 | 705x605 | 0,35 |
| ПОВ-097/К | 900 x 700 x 452 | 805x605 | 0,35 |
| ПОВ-107/К | 1000 x 700 x 452 | 905x605 | 0,35 |
| ПОВ-117/К | 1100 x 700 x 452 | 1005x605 | 0,35 |
| ПОВ-127/К | 1200 x 700 x 452 | 1105x605 | 0,35 |
| ПОВ-137/К | 1300 x 700 x 452 | 1205x605 | 0,45 |
| ПОВ-147/К | 1400 x 700 x 452 | 1305x605 | 0,45 |
| ПОВ-157/К | 1500 x 700 x 452 | 1405x605 | 0,45 |
| ПОВ-167/К | 1600 x 700 x 452 | 1505x605 | 0,45 |
| ПОВ-177/К | 1700 x 700 x 452 | 1605x605 | 0,45 |
| ПОВ-187/К | 1800 x 700 x 452 | 1705x605 | 0,45 |



| Артикул | Диаметр (мм) | Высота (мм) | Размер врезки (мм)* | P (кВт) |
|-----------|--------------|-------------|---------------------|---------|
| ПОВ-080/К | 800 | 450 | 800 | 0,35 |
| ПОВ-100/К | 1000 | 450 | 860 | 0,45 |
| ПОВ-120/К | 1200 | 450 | 1060 | 0,45 |

* – размер врезки круглой поверхности – правильный восьмигранник с вписанной окружностью и указанным диаметром

Более подробную информацию по категориям, цветам и стоимости искусственного камня Вы можете найти в прайс-листе и на сайте компании



ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ серия Standart



Витрины охлаждаемые встраиваемые для самообслуживания GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +4...+8°C
- мощность 0,75 кВт
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение (испаритель сверху)
- 2 полки-решетки
- дверцы-шторки со стороны покупателя, монолитный поликарбонат
- дверцы-купе со стороны продавца
- подсветка
- исполнение с ванной под GN и без неё
- возможна комплектация дополнительными опциями



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Комплектация | Размер врезки (мм) | Вместимость ванны | Р (кВт) |
|----------------|------------------------------|-------------------------------------|--------------------|-------------------|---------|
| BCB-087/S | 800 700 1192 | | 778x678 | | 0,75 |
| BCB-117/S | 1100 700 1192 | дно + 2 полки-решетки | 1078x678 | - | 0,75 |
| BCB-157/S | 1500 700 1192 | | 1478x678 | | 0,75 |
| BCB-087/GN/H/S | 800 700 1382 | нейтральная ванна + 2 полки-решетки | 778x678 | 2 GN 1/1 | 0,75 |
| BCB-117/GN/H/S | 1100 700 1382 | | 1078x678 | 3 GN 1/1 | 0,75 |
| BCB-157/GN/H/S | 1500 700 1382 | | 1478x678 | 4 GN 1/1 | 0,75 |
| BCB-087/GN/O/S | 800 700 1382 | охлаждаемая ванна + 2 полки-решетки | 778x678 | 2 GN 1/1 | 0,75 |
| BCB-117/GN/O/S | 1100 700 1382 | | 1078x678 | 3 GN 1/1 | 0,75 |
| BCB-157/GN/O/S | 1500 700 1382 | | 1478x678 | 4 GN 1/1 | 0,75 |

ВИТРИНЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ ДЛЯ САМООБСЛУЖИВАНИЯ серия Standart +



Витрины охлаждаемые встраиваемые для самообслуживания GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи готовых блюд, таких как салаты, холодные закуски и десерты. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +4...+8°C
- напряжение 220 В
- динамическое охлаждение
- 2 регулируемые по высоте стеклянные полки
- дверцы-шторки со стороны покупателя, оргстекло
- распашные дверцы-стеклопакеты со стороны продавца
- LED подсветка (2700К – теплый белый, 9,6 Вт/м)
- высота верхней части – 620 мм (купол 600 мм)
- возможна комплектация дополнительными опциями



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Комплектация | Размер врезки (мм) | Кол-во дверей | Р (кВт) |
|------------|------------------------------|--------------|--------------------|---------------|---------|
| BCB-067/S+ | 600 700 1140 | | 578x678 | 1 | 0,40 |
| BCB-087/S+ | 800 700 1140 | дно + 2 | 778x678 | 1 | 0,60 |
| BCB-107/S+ | 1000 700 1140 | стекл. полки | 978x678 | 2 | 0,60 |
| BCB-127/S+ | 1200 700 1140 | | 1178x678 | 2 | 0,80 |

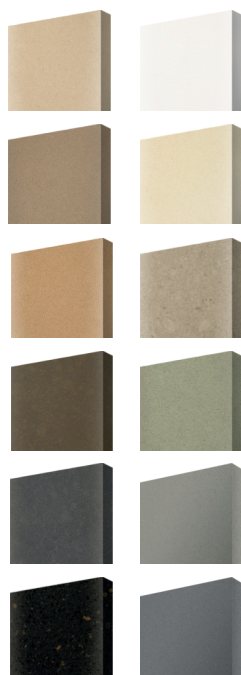


ПОВЕРХНОСТИ ТЕПЛОВЫЕ искусственный камень

Поверхности тепловые встраиваемые из кварцевого агломерата GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в больших емкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +30...+80°C
- широкая цветовая гамма
- мощность 0,25-0,8 кВт
- напряжение 220 В
- материал – искусственный камень, нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками
- возможно изготовление поверхностей нестандартных размеров



Более подробную информацию по категориям, цветам и стоимости искусственного камня Вы можете найти в прайс-листе и на сайте компании

| Артикул | Длина | Ширина | Высота | Размер врезки | P |
|-----------|-------|--------|---------|---------------|-------|
| | х | х (мм) | | (мм) | (кВт) |
| ВТП-076/К | 700 | 600 | 70/147* | 605x505 | 0,25 |
| ВТП-086/К | 800 | 600 | 70/147* | 705x505 | 0,30 |
| ВТП-096/К | 900 | 600 | 70/147* | 805x505 | 0,35 |
| ВТП-106/К | 1000 | 600 | 70/147* | 905x505 | 0,40 |
| ВТП-116/К | 1100 | 600 | 70/147* | 1005x505 | 0,45 |
| ВТП-126/К | 1200 | 600 | 70/147* | 1105x505 | 0,50 |
| ВТП-136/К | 1300 | 600 | 70/147* | 1205x505 | 0,55 |
| ВТП-146/К | 1400 | 600 | 70/147* | 1305x505 | 0,60 |
| ВТП-156/К | 1500 | 600 | 70/147* | 1405x505 | 0,65 |
| ВТП-166/К | 1600 | 600 | 70/147* | 1505x505 | 0,70 |
| ВТП-176/К | 1700 | 600 | 70/147* | 1605x505 | 0,75 |
| ВТП-186/К | 1800 | 600 | 70/147* | 1705x505 | 0,80 |
| ВТП-077/К | 700 | 700 | 70/147* | 605x605 | 0,25 |
| ВТП-087/К | 800 | 700 | 70/147* | 705x605 | 0,30 |
| ВТП-097/К | 900 | 700 | 70/147* | 805x605 | 0,35 |
| ВТП-107/К | 1000 | 700 | 70/147* | 905x605 | 0,40 |
| ВТП-117/К | 1100 | 700 | 70/147* | 1005x605 | 0,45 |
| ВТП-127/К | 1200 | 700 | 70/147* | 1105x605 | 0,50 |
| ВТП-137/К | 1300 | 700 | 70/147* | 1205x605 | 0,55 |
| ВТП-147/К | 1400 | 700 | 70/147* | 1305x605 | 0,60 |
| ВТП-157/К | 1500 | 700 | 70/147* | 1405x605 | 0,65 |
| ВТП-167/К | 1600 | 700 | 70/147* | 1505x605 | 0,70 |
| ВТП-177/К | 1700 | 700 | 70/147* | 1605x605 | 0,75 |
| ВТП-187/К | 1800 | 700 | 70/147* | 1705x605 | 0,80 |

* - высота модуля с блоком управления, выносной пульт управления может быть размещен на расстоянии 600-700 мм от модуля



| Артикул | Диаметр | Высота | Размер врезки | P |
|-----------|---------|--------|---------------|-------|
| | (мм) | (мм) | (мм)* | (кВт) |
| ВТП-080/К | 800 | 150 | 800 | 0,35 |
| ВТП-100/К | 1000 | 150 | 860 | 0,55 |
| ВТП-120/К | 1200 | 150 | 1060 | 0,65 |

* - размер врезки круглой поверхности – правильный восьмигранник с вписанной окружностью с указанным диаметром

ПОВЕРХНОСТИ ТЕПЛОВЫЕ нержавеющая сталь



Поверхности тепловые встраиваемые из нержавеющей стали GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда, как порционно, так и в больших емкостях. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.

- температурный режим +30...+80°C
- мощность 0,2-0,8 кВт
- напряжение 220 В
- материал – искусственный камень, нержавеющая сталь
- возможна комплектация дополнительными полками
- возможно изготовление поверхностей нестандартных размеров



| Артикул | Длина x | Ширина x | Высота | Размер врезки | P |
|-----------|---------|----------|---------|---------------|-------|
| | (мм) | (мм) | (мм) | (мм) | (кВт) |
| ВТП-046/С | 435 | 640 | 42/120* | 413x618 | 0,20 |
| ВТП-076/С | 760 | 640 | 42/120* | 738x618 | 0,30 |
| ВТП-106/С | 1085 | 640 | 42/120* | 1063x618 | 0,45 |
| ВТП-146/С | 1410 | 640 | 42/120* | 1388x618 | 0,60 |
| ВТП-176/С | 1735 | 640 | 42/120* | 1713x618 | 0,70 |
| ВТП-066/Н | 600 | 600 | 42/120* | 578x578 | 0,30 |
| ВТП-076/Н | 700 | 600 | 42/120* | 678x578 | 0,25 |
| ВТП-086/Н | 800 | 600 | 42/120* | 778x578 | 0,30 |
| ВТП-096/Н | 900 | 600 | 42/120* | 878x578 | 0,35 |
| ВТП-106/Н | 1000 | 600 | 42/120* | 978x578 | 0,40 |
| ВТП-116/Н | 1100 | 600 | 42/120* | 1078x578 | 0,45 |
| ВТП-126/Н | 1200 | 600 | 42/120* | 1178x578 | 0,50 |
| ВТП-136/Н | 1300 | 600 | 42/120* | 1278x578 | 0,55 |
| ВТП-146/Н | 1400 | 600 | 42/120* | 1378x578 | 0,60 |
| ВТП-156/Н | 1500 | 600 | 42/120* | 1478x578 | 0,65 |
| ВТП-166/Н | 1600 | 600 | 42/120* | 1578x578 | 0,70 |
| ВТП-176/Н | 1700 | 600 | 42/120* | 1678x578 | 0,75 |
| ВТП-186/Н | 1800 | 600 | 42/120* | 1778x578 | 0,80 |
| ВТП-067/Н | 600 | 700 | 42/120* | 578x678 | 0,30 |
| ВТП-077/Н | 700 | 700 | 42/120* | 678x678 | 0,25 |
| ВТП-087/Н | 800 | 700 | 42/120* | 778x678 | 0,30 |
| ВТП-097/Н | 900 | 700 | 42/120* | 878x678 | 0,35 |
| ВТП-107/Н | 1000 | 700 | 42/120* | 978x678 | 0,40 |
| ВТП-117/Н | 1100 | 700 | 42/120* | 1078x678 | 0,45 |
| ВТП-127/Н | 1200 | 700 | 42/120* | 1178x678 | 0,50 |
| ВТП-137/Н | 1300 | 700 | 42/120* | 1278x678 | 0,55 |
| ВТП-147/Н | 1400 | 700 | 42/120* | 1378x678 | 0,60 |
| ВТП-157/Н | 1500 | 700 | 42/120* | 1478x678 | 0,65 |
| ВТП-167/Н | 1600 | 700 | 42/120* | 1578x678 | 0,70 |
| ВТП-177/Н | 1700 | 700 | 42/120* | 1678x678 | 0,75 |
| ВТП-187/Н | 1800 | 700 | 42/120* | 1778x678 | 0,80 |

* - высота модуля с блоком управления, выносной пульт управления может быть размещен на расстоянии 600-700 мм от модуля



МАРМИТЫ ТЕПЛОВЫЕ

Мармиты тепловые встраиваемые GastroLux™ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Модули могут быть установлены отдельно, либо в составе линии раздачи.



- температурный режим +30...+80°C
- мощность 1,2–3,6 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость от 1 до 6 GN 1/1 (гастроёмкости и направляющие для них в комплект не входят)
- нагрев «водяная баня»
- оснащен сливом
- материал – нержавеющая сталь AISI 304
- возможна комплектация дополнительными полками

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Вместимость | Глубина ванны (мм) | Р (кВт) |
|------------|------------------------------|--------------------|-------------|--------------------|---------|
| ВТМ-046/GN | 435 640 266/345* | 413x618 | 1 GN 1/1 | 210 | 1,2 |
| ВТМ-076/GN | 760 640 266/352* | 738x618 | 2 GN 1/1 | 210 | 2,4 |
| ВТМ-106/GN | 1085 640 266/352* | 1063x618 | 3 GN 1/1 | 210 | 2,4 |
| ВТМ-146/GN | 1410 640 266/352* | 1388x618 | 4 GN 1/1 | 210 | 3,6 |
| ВТМ-176/GN | 1735 640 266/352* | 1713x618 | 5 GN 1/1 | 210 | 3,6 |

* - высота модуля с блоком управления, выносной пульт управления может быть размещен на расстоянии 600-700 мм от модуля.



ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Диспенсеры для тарелок GastroLux™ предназначены для удобства хранения и раздачи посуды.



- исполнение с подогревом и нейтральное
- мощность 1,2 кВт
- на 45 тарелок
- регулировка диаметра податчика тарелок от 250 до 320 мм
- пружинный механизм
- материал - нержавеющая сталь

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Вместимость ванны | Подогрев | Р (кВт) |
|----------|------------------------------|--------------------|-------------------|----------|---------|
| ВДТ-45/Н | 390 450 720 | 365x425 | 45 тарелок | нет | - |
| ВДТ-45/П | 390 450 720 | 365x425 | 45 тарелок | есть | 1,20 |

ДИСПЕНСЕРЫ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ, ХЛЕБА И ПОДНОСОВ



Диспенсеры GastroLux™ являются оптимальным решением для хранения и раздачи приборов, подносов, салфеток и хлеба при организации линии раздачи питания.



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Размер врезки (мм) | Вместимость |
|-----------|------------------------------|--------------------|--------------------|
| ВДП-066/1 | 600 500 700 | 580x480 | 2 GN 1/2 + 3GN 1/6 |
| ВДП-066/2 | 650 400 715 | 560x378 | 4 GN 1/4 + полка |

НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПОДНОСОВ

НЕРЖАВЕЮЩИЙ ПРОФИЛЬ



Направляющие для подносов могут быть установлены с использованием стационарных либо складывающихся кронштейнов.

НЕРЖАВЕЮЩАЯ КРУГЛАЯ ТРУБА



НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ С ПОДЪЕМНЫМ МЕХАНИЗМОМ



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | Установка над модулем с вместимостью | Корпус |
|----------------|------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| ПНПМ-106/2GN/Н | 966 270/605 270/605 | 2 GN 1/1 | Нерж. сталь |
| ПНПМ-136/3GN/Н | 1291 270/605 270/605 | 3 GN 1/1 | Нерж. сталь |
| ПНПМ-166/4GN/Н | 1616 270/605 270/605 | 4 GN 1/1 | Нерж. сталь |
| ПНПМ-106/2GN/Д | 966 270/605 270/605 | 2 GN 1/1 | ЛДСП |
| ПНПМ-136/3GN/Д | 1291 270/605 270/605 | 3 GN 1/1 | ЛДСП |
| ПНПМ-166/4GN/Д | 1616 270/605 270/605 | 4 GN 1/1 | ЛДСП |

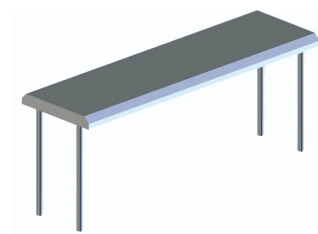




НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ И ЭКРАНЫ

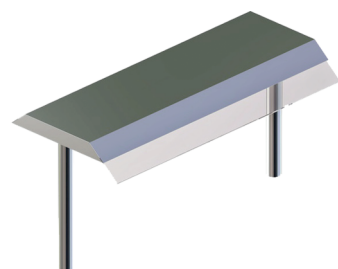
Все встраиваемые модули могут быть оснащены дополнительными полками-надстройками, представленными различными конструкциями, с подсветкой или без. При необходимости возможна установка защитных стеклянных экранов. Материал изготовления - нержавеющая сталь AISI 430, стекло – простое незакаленное 8 мм (кроме модели типа /C).

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|------------------------------|-----|-----|--------------------|
| ПН-053/1 | 500 | 300 | 400 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-083/1 | 800 | 300 | 400 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-113/1 | 1100 | 300 | 400 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-153/1 | 1500 | 300 | 400 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-183/1 | 1850 | 300 | 400 | 4 стойки d = 25 мм |



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|------------------------------|-----|-----|--------------------|
| ПН-053/2 | 500 | 300 | 800 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-083/2 | 800 | 300 | 800 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-113/2 | 1100 | 300 | 800 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-153/2 | 1500 | 300 | 800 | 4 стойки d = 25 мм |
| ПН-183/2 | 1800 | 300 | 800 | 4 стойки d = 25 мм |

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|------------------------------|-----|-----|------------------|
| ПН-053/Н | 500 | 300 | 400 | стекло наклонное |
| ПН-083/Н | 800 | 300 | 400 | стекло наклонное |
| ПН-113/Н | 1100 | 300 | 400 | стекло наклонное |
| ПН-153/Н | 1500 | 300 | 400 | стекло наклонное |
| ПН-183/Н | 1800 | 300 | 400 | стекло наклонное |



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|------------------------------|-----|-----|--------------------|
| ПН-053/К | 500 | 300 | 400 | стеклянный козырек |
| ПН-083/К | 800 | 300 | 400 | стеклянный козырек |
| ПН-113/К | 1100 | 300 | 400 | стеклянный козырек |
| ПН-153/К | 1500 | 300 | 400 | стеклянный козырек |
| ПН-183/К | 1850 | 300 | 400 | стеклянный козырек |

* Полка со стеклянным козырьком закрепляется на встраиваемый модуль, при этом длина модуля и длина врезки увеличивается на 70 мм

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|------------------------------|-----|-----|----------------|
| ПН-053/С | 500 | 300 | 400 | стекло 10 мм |
| ПН-083/С | 800 | 300 | 400 | стекло 10 мм |
| ПН-113/С | 1100 | 300 | 400 | стекло 10 мм |
| ПН-153/С | 1500 | 300 | 400 | стекло 10 мм |
| ПН-183/С | 1800 | 300 | 400 | стекло 10 мм |



НАСТОЛЬНЫЕ ПОЛКИ И ЭКРАНЫ

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|---------------------------------|---------|-----|-----------------------|
| ПН-054/V | 500 | 400/550 | 400 | стекло, V-обр. стойка |
| ПН-084/V | 800 | 400/550 | 400 | стекло, V-обр. стойка |
| ПН-114/V | 1100 | 400/550 | 400 | стекло, V-обр. стойка |
| ПН-154/V | 1500 | 400/550 | 400 | стекло, V-обр. стойка |
| ПН-184/V | 1800 | 400/550 | 400 | стекло, V-обр. стойка |



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|---------------------------------|-----|-----|-----------------------|
| ПН-053/Г | 500 | 300 | 400 | стекло, Г-обр. стойка |
| ПН-083/Г | 800 | 300 | 400 | стекло, Г-обр. стойка |
| ПН-113/Г | 1100 | 300 | 400 | стекло, Г-обр. стойка |
| ПН-153/Г | 1500 | 300 | 400 | стекло, Г-обр. стойка |
| ПН-183/Г | 1800 | 300 | 400 | стекло, Г-обр. стойка |

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|-----------|---------------------------------|-----|-----|----------------|
| ПН-053/СК | 500 | 300 | 400 | стекло, купол |
| ПН-083/СК | 800 | 300 | 400 | стекло, купол |
| ПН-113/СК | 1100 | 300 | 400 | стекло, купол |
| ПН-153/СК | 1500 | 300 | 400 | стекло, купол |
| ПН-183/СК | 1800 | 300 | 400 | стекло, купол |



| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|-----------|---------------------------------|-----|-----|----------------|
| ПН-053/ГС | 500 | 300 | 400 | гнутое стекло |
| ПН-083/ГС | 800 | 300 | 400 | гнутое стекло |
| ПН-113/ГС | 1100 | 300 | 400 | гнутое стекло |
| ПН-153/ГС | 1500 | 300 | 400 | гнутое стекло |
| ПН-183/ГС | 1800 | 300 | 400 | гнутое стекло |

| Артикул | Длина x Ширина x Высота (мм) | | | Характеристики |
|----------|---------------------------------|-----|-----|-----------------------|
| ПН-053/Т | 500 | 300 | 400 | стекло, Т-обр. стойка |
| ПН-083/Т | 800 | 300 | 400 | стекло, Т-обр. стойка |
| ПН-113/Т | 1100 | 300 | 400 | стекло, Т-обр. стойка |
| ПН-153/Т | 1500 | 300 | 400 | стекло, Т-обр. стойка |
| ПН-183/Т | 1800 | 300 | 400 | стекло, Т-обр. стойка |



* Конфигурация полки – /Т при креплении на встраиваемый модуль ширина стойки - 80 мм, при креплении на столешницу Заказчика ширина стойки -- 150 мм, без изменения длины встраиваемого модуля.



| Артикул | Длина x Высота (мм) | | Характеристики |
|---------|------------------------|-----|------------------|
| Э-054 | 500 | 400 | экран стеклянный |
| Э-084 | 800 | 400 | экран стеклянный |
| Э-114 | 1100 | 400 | экран стеклянный |
| Э-154 | 1500 | 400 | экран стеклянный |
| Э-184 | 1800 | 400 | экран стеклянный |

Опции: подсветка (П); закаленное стекло (З); осветленное стекло OptiWhite (OW).



