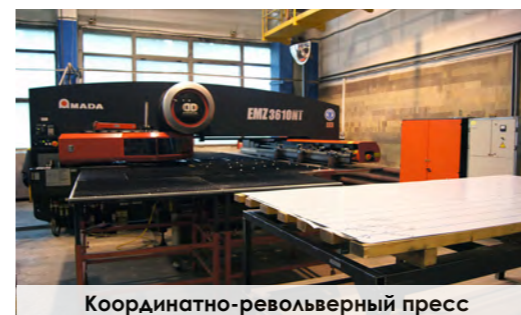


*«Итерма» –  
Ваш профессиональный ход!*

оборудование  
для профессиональной кухни



## КОМПАНИЯ «ИТЕРМА» – НАМ 10 ЛЕТ!



Координатно-револьверный пресс



Станок лазерного раскроя «TRUMPF»



Линия порошковой покраски



Листогибочный центр



Сборочный конвейер

Российская производственная компания «Итерма» представляет новый каталог профессионального оборудования для кафе, баров и ресторанов.

За десять лет работы и в результате многолетнего инженерингового партнерства с ведущими европейскими производителями, компания «Итерма» приобрела богатый опыт производства технологического оборудования.

Для удобства наших покупателей компания «Итерма» расширила линейки теплового и нейтрального оборудования, разработала новые модули линий раздачи питания.

Высокий уровень подготовки кадров, постоянные инвестиции в современное высокотехнологичное оборудование, изучение и внедрение разработок иностранных партнеров, расширяют возможности компании, гарантируют удовлетворение потребностей специалистов в надежном, производительном, безопасном и качественном оборудовании для профессиональной кухни.

Конструктора и технологи «Итермы» разрабатывают и внедряют в производство десятки моделей нового современного оборудования – безопасного, экономичного, удобного и простого в эксплуатации.

Укрепляются связи производственной компании «Итерма» с продающими и сервисными организациями во всех регионах России. Мы обеспечиваем техническую поддержку и консультации как дистанционно, так и проводя очное обучение групп сервисменов и менеджеров.

Цель работы компании «Итерма» – высокое качество выпускаемой продукции и удовлетворение потребностей наших клиентов в профессиональном, надежном, безопасном и качественном оборудовании.

 **itermma**

**ВАШ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ХОД!**



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ	6
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	11
ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ	14
РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ	16
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	18
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ	20
КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ. КИПЯТИЛЬНИКИ	23
МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	24
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ:	
ИТЕРМА-900 (ЛЮКС)	26
ИТЕРМА-700 (СТАНДАРТ)	36
ИТЕРМА-700 VOLGA	30
НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:	
ЗОНТЫ	40
СТОЛЫ	42
ВАННЫ	50
СТЕЛЛАЖИ	54
ПОЛКИ	60
ПОДСТАВКИ	61
ТЕЛЕЖКИ	62

*«Итерма» –  
Ваш профессиональный ход!*



Купольная посудомоечная машина периодического действия. Предназначена для автоматической мойки столовой посуды на предприятиях сферы общественного питания.



**КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА**  
SILANOS E1000

- i** • Два дозатора: для моющего и ополаскивающего средств
- Функция защиты от мойки холодной водой – «Термостоп»



**УГЛОВАЯ КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА**  
SILANOS V1000 **NEW!**

- i** • Два дозатора: для моющего и ополаскивающего средств
- Функция защиты от мойки холодной водой – «Термостоп»
- Для удобства эксплуатации предусмотрена возможность установки столов с трех сторон
- Пульт управления расположен на угловой грани машины

- ✓ Расположение посуды в специальной кассете размером 50\*50 см
- ✓ В комплекте кассета для тарелок, кассета для стаканов, стакан для столовых приборов
- ✓ Машины запрограммированы на два цикла мойки
- ✓ Давление воды, подаваемой из водопровода, – 200-400 кПа (2-4 Бар)
- ✓ Температура воды, подаваемой из водопровода, – 5-60 °C
- ✓ Температура воды в моечном объеме – 50-55 °C
- ✓ Температура ополаскивания – не ниже 84 °C
- ✓ Уровень шума – не более 67 дБ (А)

Тоннельная посудомоечная машина кассетного типа. Предназначена для автоматической мойки большого объема столовой посуды на предприятиях сферы общественного питания.

**ТОННЕЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА**  
SILANOS ET 1650  
SILANOS ET 1650 SER  
SILANOS ET 1650 DER

- i** • Два дозатора: для моющего и ополаскивающего средств (для моделей ET1650SER, ET1650DER)
- Специальный теплообменник для возможности подключения к холодной воде (для моделей ET1650SER, ET1650DER)



Код изделия	Напряжение, В / фазность	Электропитание			Длительность цикла, сек	Производительность*, кассет в час	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг	
		Общая	ТЭН ванны	ТЭН бойлера					
SILANOS E1000	400 / 3N~	6,75	3	6	0,75	120/180	30/20	640*730*1420(1720)	115
SILANOS V1000	400 / 3N~	6,75	3	6	0,75	120/180	30/20	640*730*1420(1720)	115
SILANOS ET1650	400 / 3N~	24,2	8	14	2	38	95	1550*790*1680	260
SILANOS ET1650SER **	400 / 3N~	24,2	8	14	2	38	95	1550*790*1680	260
SILANOS ET1650DER **	400 / 3N~	24,2	8	14	2	38	95	1550*790*1680	260

\* при температуре входящей воды 55°C и без учета подготовительного времени  
\*\* возможность подключения к холодной воде (1720) - высота при открытом куполе

Для купольной и тоннельной машин изготавливаются столы для чистой и грязной посуды (см. стр. 49)





Фронтальная посудомоечная машина периодического действия. Предназначена для автоматической мойки столовой посуды на предприятиях сферы общественного питания.

**ФРОНТАЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА**

SILANOS E50T  
SILANOS E50TPS



- i** • Загрузка кассеты спереди
- Дозатор ополаскивающего средства
- Функция защиты от мойки холодной водой – «Термостоп»
- Дополнительный насос для откачивания воды из моечного объема (модель E50TPS)



Код изделия	Напряжение, В / фазность	Электропитание				Длительность цикла, сек	Производительность*, кассет в час	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
		Общая	ТЭН ванны	ТЭН бойлера	Насоса				
SILANOS E50T	230 / 1N~	4,9	2	4,5	0,4	120/180	30/20	635*585*840	50
SILANOS E50TPS	230 / 1N~	4,9	2	4,5	0,4	120/180	30/20	635*585*840	50

\* при температуре входящей воды 55°C и без учета подготовительного времени

Для фронтальной посудомоечной машины SILANOS E50T и ее модификаций завод изготовитель предлагает стенд-подставку из нержавеющей стали (см. стр. 61 или на сайте [www.iterma.ru](http://www.iterma.ru))



Машина моечная «Итерма 3D» осуществляет все необходимые циклы мойки, дезинфекции и ополаскивания 3D-очков, эффективно и бережно смывая загрязнения как со стекол, так и с оправы очков.

**МАШИНА МОЕЧНАЯ «ИТЕРМА 3D»**

ИТЕРМА 3D



- i** • Загрузка кассеты спереди
- Дозатор ополаскивающего средства
- Функция защиты от мойки холодной водой – «Термостоп»
- Может подключаться к холодной воде



Код изделия	Напряжение, В / фазность	Электропитание				Длительность цикла, сек	Производительность, кассет в час	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
		Общая	ТЭН ванны	ТЭН бойлера	Насоса				
ИТЕРМА 3D	230 / 1N~	4,9	2	4,5	0,4	60/90/120/180	60/40/30/20	635*585*840	50



- ✓ Давление воды, подаваемой из водопровода, – 200-400 кПа (2-4 Бар)
- ✓ Температура воды, подаваемой из водопровода, – 5-60 °C
- ✓ Уровень шума – не более 67 дБ (А)





«Итерма» –  
Ваш профессиональный ход!

## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по-отдельности или комбинированно. Обладает всеми необходимыми качествами для обеспечения приготовления блюд как для школьной столовой, так и для банкетного зала.

### ПАРОКОНВЕКТОМАТ

G20 – базовая модель  
GTS20 – модель с сенсорным экраном  
GTS20W – модель с сенсорным экраном и системой автоматической мойки

- i** • Двухзонный контроль температуры
- Комплектуется 20-ти уровневой тележкой для gastronormов GN1/1 с шагом 66 мм

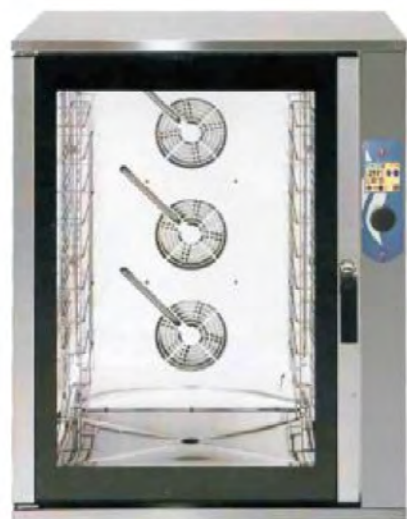


Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °C	Количество реверсивных вентиляторов	Расстояние между уровнями	Комплектация		Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт				Гастроёмкость	Пекарские листы		
ITERMA G20	400 / 3N~	22,5	30-270	5	66	GN1/1	530/325	920*824*1880	227
ITERMA GTS20	400 / 3N~	22,5	30-270	5	66	GN1/1	530/325	920*824*1880	227
ITERMA GTS20W	400 / 3N~	22,7	30-270	5	66	GN1/1	530/325	920*850*1880	250

\* пекарские листы 530/325 мм заказываются отдельно

- ✓ Цифровое электронное управление
- ✓ Память на 99 программ
- ✓ Внутреннее освещение галогеновыми лампами
- ✓ Реверсивные вентиляторы
- ✓ Внешний датчик температуры (термошуп)
- ✓ Хорошие энергосберегающие качества
- ✓ Высокая энергоэффективность





**ПАРОКОНВЕКТОМАТ**

G10 – базовая модель  
 GTS10 – модель с сенсорным экраном  
 GTS10W – модель с сенсорным экраном и системой автоматической мойки

- i** • Универсальные направляющие для gastronormов GN1/1 или пекарских листов 400\*600 мм
- Возможность переустановки двери (левое-правое открывание)

Аксессуар для копчения «Smoker» предназначен для создания эффекта копчения блюд в камере пароконвектомата или жарочного (пекарского) шкафа.

**АКСЕССУАР ДЛЯ КОПЧЕНИЯ SMOKER**

- i** • Устанавливается непосредственно в камеру приготовления пищи пароконвектомата или пекарского (жарочного) шкафа
- В устройстве имеется загрузочная емкость для щепы
- Загрузочная емкость - 150 мл



Электрическая коптильня предназначена для копчения рыбы и мяса во внутреннем объеме.

**КОПТИЛЬНЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

ITERMA КЭ 28  
 ITERMA КЭ 58

- i** • Плавное регулирование работы ТЭНов
- Таймер с автоматическим выключением
- Корпус с двойными стенками из нержавеющей стали
- Хорошие энергосберегающие качества



**ПАРОКОНВЕКТОМАТ**

G6 – базовая модель  
 GTS6 – модель с сенсорным экраном  
 GTS6W – модель с сенсорным экраном и системой автоматической мойки

- i** • Универсальные направляющие для gastronormов GN1/1 или пекарских листов 400\*600 мм
- Возможность переустановки двери (левое-правое открывание)

**МАЛОГАБАРИТНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ**

GM4-1/2

- i** • Небольшие габариты пароконвектомата (600\*600\*600 мм) позволяют установить его в любую, даже самую стесненную кухню. Пароконвектомат обладает всеми характеристиками своих более габаритных собратьев
- Сенсорный экран
- Универсальные направляющие для gastronormов GN1/2 или пекарских листов 320\*240 мм



Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °С	Количество реверсивных вентиляторов	Расстояние между уровнями	Комплектация		Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт				Гастрономность	Пекарские листы		
ITERMA G10	400 / 3N~	12,4	60-260	3	80	GN1/1	400/600	920*870*1160	143
ITERMA GTS10	400 / 3N~	12,4	30-280	3	80	GN1/1	400/600	920*870*1160	160
ITERMA G6	400 / 3N~	8,4	60-260	2	80	GN1/1	400/600	920*870*785	115
ITERMA GTS6	400 / 3N~	8,4	30-280	2	80	GN1/1	400/600	920*870*785	130
ITERMA GM4-1/2	230 / 1N~	3	30-280	1	66	GN1/2	320/240	600*600*600	70
Smoker	220 / 1N~	0,15	-	-	-	-	-	200*180*120	0,4
ITERMA КЭ 28	220 / 1N~	1,2	30-180	нет	70	2 решетки, поддон для жира и лоток для щепы		470*490*360	35
ITERMA КЭ 58	220 / 1N~	2,4	30-180	нет	70			470*880*360	65

\* пекарские листы заказываются отдельно





Шкаф пекарский предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.

Печи «Итерма» изготавливаются в нескольких типоразмерах, что позволяет выбрать подходящую модель для любого предприятия общественного питания – от передвижного фастфуда до ресторана или магазина.



### ШКАФ ПЕКАРСКИЙ

ITERMA PI906Ri  
ITERMA PI910Ri

- Универсальные направляющие для габаритностей GN1/1 или пекарских листов 400\*600 мм
- Охлаждаемая стеклянная дверь
- Внутреннее освещение галогеновыми лампами
- Реверсивные вентиляторы
- Хорошие энергосберегающие качества
- Высокая энергоэффективность



Пекарские шкафы Iterma P906 и Iterma 910 могут устанавливаться на подставки из нержавеющей стали производства «Итерма» или на расстоечные шкафы PR910 и PR912.



### ШКАФ ПЕКАРСКИЙ

ITERMA PI604  
ITERMA PI503

- Универсальные направляющие
- Стеклянная дверь
- Внутреннее освещение галогеновыми лампами
- Хорошие энергосберегающие качества
- Высокая энергоэффективность



Пекарские шкафы Iterma PI604 и Iterma PI503 могут устанавливаться на подставку из нержавеющей стали (см. сайт [www.iterma.ru](http://www.iterma.ru))

Пицца-печь предназначена для приготовления пиццы, а также других хлебобулочных изделий, не требующих пароувлажнения. Выпечка может осуществляться как на противнях, так и непосредственно на шамотном поде.

### ПИЦЦА-ПЕЧЬ

ITERMA ППЭ pizza

- Корпус из окрашенной углеродистой стали
- Камера имеет две отдельно регулируемые термостатами группы ТЭНов
- Внутреннее освещение галогеновыми лампами
- Смотровое окно из жаропрочного стекла
- Цифровая индикация



### ШКАФ ПЕКАРСКИЙ

ITERMA PI804i

- Универсальные направляющие
- Пароувлажнение
- Стеклянная дверь
- Внутреннее освещение галогеновыми лампами
- Хорошие энергосберегающие качества
- Высокая энергоэффективность



Пекарский шкаф Iterma PI804i может устанавливаться на расстоечный шкаф PR808.

Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °С	Количество реверсивных вентиляторов	Расстояние между уровнями	Комплектация		Размер изделия** Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт				Габаритность	Пекарские листы		
ITERMA PI503	230 / ~	2,6	30-260	2	70	GN1/2	342/242	500*557*411	26
ITERMA PI604	230 / ~	3	30-260	2	70	GN2/3	430/330	600*630*481	36
ITERMA PI804i	230 / ~	3,6	30-270	2	80	GN1/1	400/600	800*760*550	64
ITERMA PI910Ri	400 / 3N~	12,4	60-280	3	80	GN1/1	400/600	920*870*1160	116
ITERMA PI906Ri	400 / 3N~	8,2	60-280	2	80	GN1/1	400/600	920*870*785	143
ITERMA ППЭ Pizza	400 / 3N~	6	100-450	нет	1 уровень	Шамотный под		1000*930*415	112

Пекарские листы 530/325 и 354/325 мм заказываются отдельно  
ITERMA P910 RXS и ITERMA P910 RXS оснащены реверсивными вентиляторами  
Таймеры на 60 или 120 минут  
Освещение рабочей камеры галогеновыми лампами  
ITERMA P910 RXS, ITERMA P910 RXS и ITERMA PI804i с пароувлажнением  
\* Подставка для пароконвектоматов и печей – в разделе «Подставки»  
\*\* С учетом всех выступающих элементов



Шкаф расстоечный предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов) на предприятиях общественного питания.



## ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ

PR 808  
PR 910  
PR 912



- Стеклопанель двери камеры
- В комплект входит лоток для воды
- Пароконвектоматы или конвекционные шкафы могут устанавливаться непосредственно на расстоечный шкаф
- Максимальная нагрузка на крышку шкафа - 250 кг

Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °С	Расстояние между уровнями	Вместимость		Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт			Гастроёмкость GN 1/1	Пекарские листы 400/600		
ITERMA PR808	230 / ~	1,5	0-90	80	8	8	800*650*965	54
ITERMA PR910	230 / ~	1,5	0-90	80	10	10	920*900*825	65
ITERMA PR912	230 / ~	1,5	0-90	80	12	12	920*900*825	66



«Итерма» –  
Ваш профессиональный ход!



 **iterma**

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ



Среди оборудования современной кухни все чаще встречается индукционная электрическая плита.

Почему этот вид кухонного оборудования завоевывает все большую популярность среди профессионалов? Ответ в экономичности, малой инерции и простоте обслуживания индукционной плиты.

Индукционная плита, также как и обычная электрическая, питается от сети. Но преобразование электрической энергии в тепловую происходит несколько по-разному.

В конфорке обычной плиты электрический ток нагревает спираль ТЭНа, который, в свою очередь, нагревает чугунный корпус конфорки, конфорка нагревает наплитную посуду и только потом разогревается пища, находящаяся в этой посуде.

Нагрев в индукционной плите осуществляется следующим образом: электрический ток проходит по катушке индуктора, который создает поле, греющее непосредственно дно наплитной посуды, не тратя время и энергию на разогрев ТЭНа и чугунной конфорки.

Стеклокерамическая поверхность конфорки индукционной плиты остается холодной, нагреваясь только в месте контакта с посудой от самой посуды.

Именно потому, что поверхность индукционной конфорки не нагревается,

пища к ней не пригорает, обслуживать ее чрезвычайно просто. Кроме того, это снижает нагрев воздуха в помещении и облегчает условия работы персонала, а также позволяет устанавливать плиту в помещениях с затрудненной вентиляцией.

Благодаря низкой инерции и меньшим потерям снижаются затраты электроэнергии почти в 2,5 раза (по данным собственных исследований на плитах ПКИ-4ПР с объемом наплитной посуды 4х10 литров). Удельный расход электроэнергии на закипание воды составил 0,141 кВтч/литр, против 0,35 кВтч/литр на чугунных конфорках.

Основная экономия достигается за счет сокращения времени разогрева и уменьшения затрат энергии на поддержание заданной температуры. Сам продукт готовится привычное для персонала и технолога время.

Производственная компания «Итерма», создавая свою индукционную плиту, использовала проверенные импортные комплектующие и свой многолетний опыт создания электрических плит.

Простая и удобная в обслуживании плита ПКИ производства «Итерма» обладает всеми преимуществами индукционных плит, при этом вполне доступна по цене. Это современное экономичное оборудование.

**Плита индукционная предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде, дно которой выполнено из ферромагнитного сплава.**

## ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

ПКИ-6ПР-1200/840/250  
ПКИ-4ПР-850/840/250  
ПКИ-2ПР-480/840/250



- i** • Значительная экономия электроэнергии
- Малая инерция разогрева и остывания
- Комфортная температура
- Безопасность в рабочем помещении

Код изделия	Электропитание		Общая мощность, кВт	Диапазон температур, °С	Размер одной конфорки, мм	Мощность конфорки, кВт	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В	Фазность						
пки-6ПР-1200/840/250	400	3N~	21	60-240	360*380	3,5	1200*557*310	83
пки-4ПР-850/840/250	400	3N~	14	60-240	360*380	3,5	840*850*310	57
пки-2ПР-480/840/250	400	3N~	7	60-240	360*380	3,5	550*850*310	37



**Индукционная плита ПКИ производства «Итерма» выпускается в следующих исполнениях:**

- ✓ настольном (на регулируемых ножках)
- ✓ напольном (на стенде-подставке)
- ✓ на электрическом духовом шкафу ПД-154

**Число конфорок в базовых исполнениях: 2, 4 или 6.**

- ✓ Регулировка 10 уровней по температуре (от 60 до 240°C)
- ✓ Регулировка 10 уровней по мощности (от 500 до 3 500 Вт)
- ✓ Корпус из нержавеющей стали
- ✓ Внутренняя вентиляция плит
- ✓ Возможность установки на стол, подставку или пекарский шкаф ПД154, производства «Итерма»



Плита электрическая с полкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания.



**ПЛИТА 2-КОНФОРОЧНАЯ С ПОЛКОЙ**

ПКЭ-2КВ-550/850/860-24



- Плавное регулирование температуры
- Защита от перегрева
- Каркас из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

Плита электрическая с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения, запекания, выпечки кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

**ПЛИТА 4-КОНФОРОЧНАЯ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

ПКЭ-4ПР-1070/850/860-54

ПКЭ-4ПР-1070/850/860-64



- Плавное регулирование температуры
- Защита от перегрева
- Каркас из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



**ПЛИТА 4-КОНФОРОЧНАЯ С ПОЛКОЙ**

ПКЭ-4ПР-1070/850/860-24

ПКЭ-4КВ-840/850/860-54

ПКЭ-4КВ-840/850/860-64



- Плавное регулирование температуры
- Защита от перегрева
- Каркас из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

**ПЛИТА 6-КОНФОРОЧНАЯ С ПОЛКОЙ**

ПКЭ-6КВ-1200/850/860-24

ПКЭ-6ПР-1475/850/860-24



- Плавное регулирование температуры
- Защита от перегрева
- Каркас из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



- ✓ Регулировка температуры в духовом (жарочном) шкафу от 50 до 300°C
- ✓ Жарочный шкаф имеет размер 580\*580\*330 мм
- ✓ Жарочные шкафы имеют два исполнения: из нержавеющей стали (код 54) и из «черной» стали (код 64)
- ✓ 3 уровня листов 530\*530 мм
- ✓ 2 ТЭНа (верхний и нижний) с отдельной регулировкой
- ✓ Управление конфорками плит с помощью термостатов

Код изделия	Электропитание		Общая мощность, кВт	Температура рабочей поверхности, °C	Размер одной конфорки, мм	Мощность конфорки, кВт	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В	Фазность						
ПКЭ-2КВ-550/850/860-24	400	3N~	5	350	300*300	2,5	550*850*860	53
ПКЭ-4КВ-840/850/860-24	400	3N~	10	350	300*300	3	840*850*860	88,5
ПКЭ-4ПР-1070/850/860-24	400	3N~	12	350	300*415	3	1070*850*860	96
ПКЭ-4КВ-840/850/860-54	400	3N~	14,5	350	300*300	2,5	840*850*860	143
ПКЭ-4КВ-840/850/860-64	400	3N~	14,5	350	300*300	2,5	840*850*860	143
ПКЭ-4ПР-1070/850/860-54	400	3N~	16,5	350	300*415	3	1070*850*860	151
ПКЭ-4ПР-1070/850/860-64	400	3N~	16,5	350	300*415	3	1070*850*860	151
ПКЭ-6КВ-1200/850/860-24	400	3N~	15	350	300*300	2,5	1200*850*860	123,7
ПКЭ-6ПР-1475/850/860-24	400	3N~	18	350	300*415	3	1475*850*860	159,3





**ПЛИТА 6-КОНФОРОЧНАЯ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

ПКЭ-6КВ-1200/850/860-54  
 ПКЭ-6ПР-1475/850/860-54  
 ПКЭ-6КВ-1200/850/860-64  
 ПКЭ-6ПР-1475/850/860-64

- Плавное регулирование температуры
- Защита от перегрева
- Каркас из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



**ПЛИТА НАСТОЛЬНАЯ**

ПКЭ-2КВ-400/700/265  
 ПКЭ-4КВ-840/700/265

- Плавное регулирование температуры
- Защита от перегрева
- Каркас из нержавеющей стали
- Адаптирована для установки в линию или остров на подставку из нержавеющей стали



Код изделия	Электропитание		Общая мощность, кВт	Температура рабочей поверхности, °C	Размер одной конфорки, мм	Мощность конфорки, кВт	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В	Фазность						
ПКЭ-6КВ-1200/700/860-54	400	3N~	19,5	350	300*300	2,5	1200*700*860	202
ПКЭ-6ПР-1475/700/860-54	400	3N~	22,5	350	300*415	3	1475*700*860	180
ПКЭ-6КВ-1200/700/860-64	400	3N~	19,5	350	300*300	2,5	1200*700*860	202
ПКЭ-6ПР-1475/700/860-64	400	3N~	22,5	350	300*415	3	1475*700	180
ПКЭ-2КВ-400/700/265	400	3N~	5	350	300*300	2,5	400*700*265	43,5
ПКЭ-4КВ-840/700/265	400	3N~	5	350	300*300	2,5	840*700*265	85

Котел пищеварочный предназначен для приготовления первых, вторых и третьих блюд. Применяется для приготовления бульонов, соусов, первых блюд, каш, для варки мяса, рыбы, макаронных изделий и т. д.

**КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ**

КП-60  
 КП-100  
 КП-160  
 КП-250

- Косвенный нагрев посредством паровой рубашки
- Облегченный доступ к ТЭНам для обслуживания
- Корпус из нержавеющей стали



Код изделия	Электропитание		Объем варочного сосуда, л	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт			
КП-60	400 / 3N~	9	60	640*970*1100	81
КП-100	400 / 3N~	13,5	100	840*970*1100	85
КП-160	400 / 3N~	15	160	840*970*1100	107
КП-250	400 / 3N~	18	250	840*970*1360	157

Кипятильник электрический предназначен для непрерывного подогрева питьевой воды до 100°C. Рекомендован для использования на предприятиях общественного питания, в детских и медико-санитарных учреждениях.

**КИПЯТИЛЬНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ**

КНЭМ-50-Н  
 КНЭМ-100-Н

- Автоматическое управление без электронной платы
- Диапазон давления воды в водопроводе: 50-600 кПа
- Корпус из нержавеющей стали



Код изделия	Электропитание		Производительность, л/час	Время нагрева воды до кипения, мин	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт				
КНЭМ-50-Н	400 / 3N~	6	50	5	400*275*400	7,5
КНЭМ-100-Н	400 / 3N~	9	100	3	400*275*400	8,5



Мукопросеиватель вибрационный предназначен для просеивания муки на предприятиях общественного питания. Служит для удаления посторонних механических примесей и насыщения кислородом. Оборудован магнитным уловителем частиц.



## МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ

МП-01

- i** • Прямой привод вибратора
- Отсутствие пыли при работе
- Корпус из нержавеющей стали
- Низкий уровень шума

Код изделия	Электропитание		Производительность, кг/час	Емкость загрузочного бункера, л	Размер изделия Д*Ш*В, мм	Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт				
МП-01	400 / 3N~	0,37	300	25	600*500*800	70

## ТРАНСПОРТЕР ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ

ТР-1

- i** • Оптический датчик заполнения транспортера
- Разборная конструкция
- Корпус из нержавеющей стали
- Низкий уровень шума
- Полимерная импортная лента



Код изделия	Электропитание		Скорость движения ленты, м/с	Максимальная нагрузка на 1 м ленты, кг	Размер изделия, мм		
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт			Длина	Ширина	Высота
ТР-1	230 / 1N~	0,37	300	10			
Состав ТР-1:							
Ведущий модуль					1000	650	870
Натяжной модуль					1020	500	850
Промежуточный модуль 1 м					1010	500	850
Промежуточный модуль 2 м					2020	500	850
Транспортерная лента ПВХ					заказ	450	

«Итерма» –  
Ваш профессиональный ход!

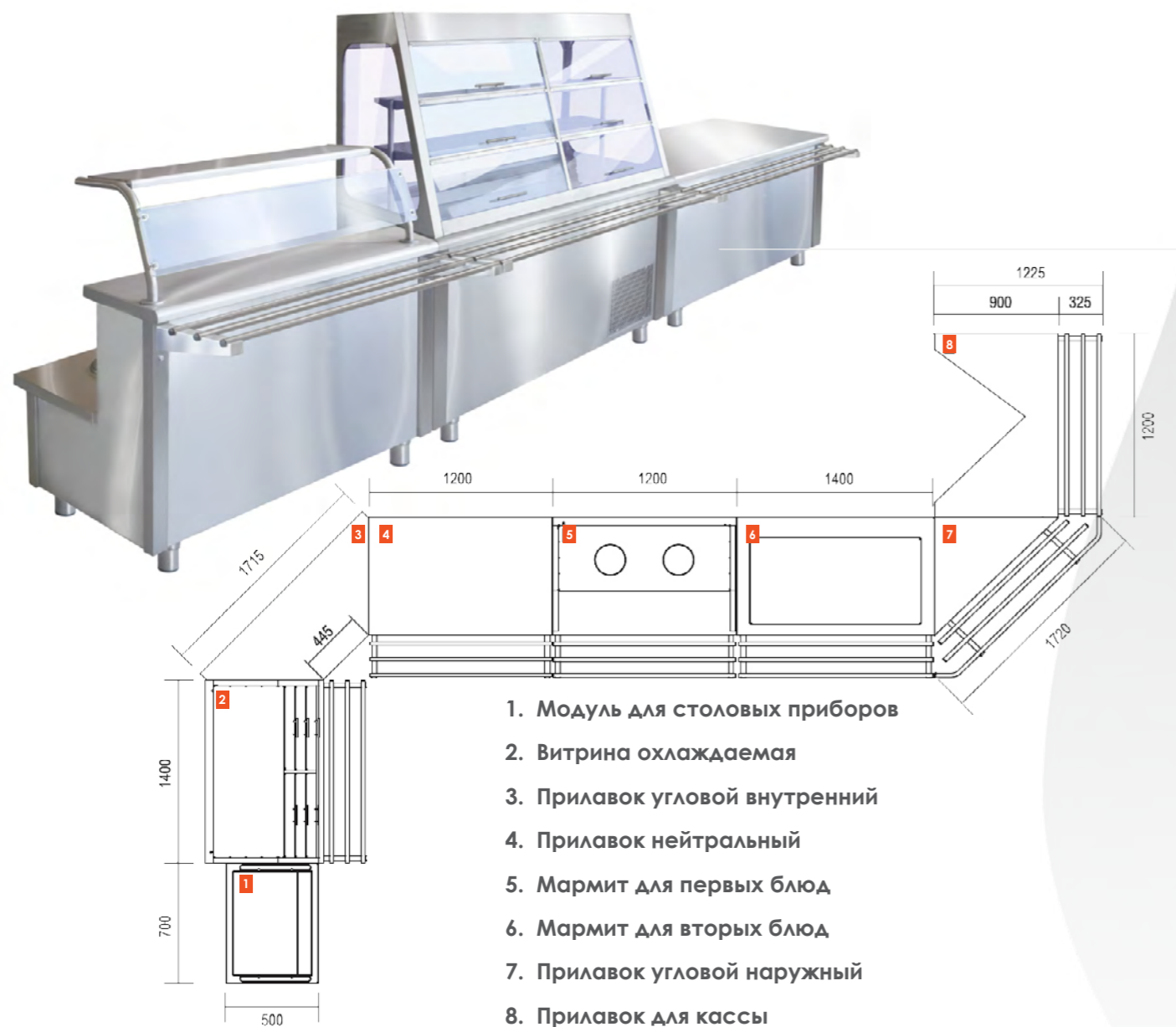


 **iterma**

ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ



Линия раздачи «Итерма-900» – это линия класса «люкс». Все модули, входящие в состав этой линии, изготовлены полностью из нержавеющей стали, в конструкции применены импортные комплектующие. «Итерма-900» успешно эксплуатируется на различных предприятиях общественного питания.



Закрытая охлаждаемая витрина предназначена для хранения, демонстрации и раздачи холодных блюд и напитков.

**ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ**

ВХВ-Р-1400/900Н



- Принудительная циркуляция воздуха
- Электронная система плавного регулирования температуры
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



Мармит для первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи блюд потребителям.

**МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД**

МЭ-1-1200/900



- Регулировка подогрева
- Одноуровневая полка для выкладки порционных блюд
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °С	Комплектация	Размеры изделия, мм			Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт			Гастроемкость	Длина	Ширина (* с направляющими)	
ВХР-Р-1400/900Н	230 / 1N~	0,8	+2...+10	-	1400	900 (*1225)	1750	155
МЭ-1-1200/900	400 / 3N~	4	0...400	-	1200	900 (*1225)	1751 (*1265)	85
МЭ-2-1400/900	400 / 3N~	5	до 65	GN1/1 – 4 шт.	1400	900 (*1225)	900	115
МН-1200/900-2Р	400 / 3N~			-	1200	900 (*1225)	900	100
МК-1200/900	400 / 3N~			-	1200	900 (*1225)	900	94
МУ-900-Н	400 / 3N~			-	1200	900 (*1225)	900	50
МУ-900-В	400 / 3N~			-	1716	636	900	57
МУ-900-В-45	400 / 3N~			-	930	830	900	35
МС-700/500	400 / 3N~			-	700	500	1265	32



Мармит для вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи блюд потребителям.



**МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД**  
МЭ-2-1400/900



- Шкаф для хранения инвентаря
- Регулировка подогрева
- Электромагнитный клапан для подачи воды в ванну мармита
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

Прилавок угловой наружный представляет собой нейтральный стол, предназначенный для изменения направления линии раздачи.

**ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ НАРУЖНЫЙ**  
МУ-900-Н



- Имеет направляющие для подносов
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



Прилавок нейтральный представляет собой нейтральный стол со шкафом для хранения кухонного инвентаря.



**ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ**  
МН-1200/1900-2Р



- Может быть укомплектован одноуровневой полкой для выкладки порционных блюд
- Шкаф для хранения инвентаря
- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

Прилавок угловой внутренний представляет собой нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Предназначен для изменения направления линии раздачи.

**ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНУТРЕННИЙ**  
МУ-900-В  
МУ-900-В-45



- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



Прилавок для кассы предназначен для установки кассового аппарата и расчета с покупателями.



**ПРИЛАВОК ДЛЯ КАССЫ**  
МК-1200/900



- Корпус из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте

Прилавок для столовых приборов предназначен для размещения столовых приборов и подносов.

**ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ**  
МС-700/500



- Укомплектован тремя гастроемкостями GN1/4 и одной гастроемкостью GN1/1
- Изготовлен из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте





«Итерма-700» – это линия раздачи эконом-класса. Корпуса оборудования, входящего в ее состав изготавливаются из углеродистой стали и окрашиваются порошковой краской. Все рабочие поверхности – из нержавеющей стали. «Итерма-700» – отличный вариант для оборудования школьной столовой или небольшого кафе. Несмотря на свою экономичность, линия включает в себя все виды оборудования, необходимые для хранения, демонстрации и раздачи пищи.



- 1. Модуль для столовых приборов
- 2. Витрина охлаждаемая
- 3. Прилавок угловой внутренний
- 4. Мармит для первых блюд
- 5. Мармит универсальный
- 6. Мармит для вторых блюд
- 7. Прилавок нейтральный
- 8. Прилавок угловой наружный
- 9. Прилавок для кассы

Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °С	Комплектация *		Размеры изделия, мм		
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт		Гастроёмкость	Длина	Ширина (* с направляющими)	Высота (* с полкой)	Масса, кг
ВХВ-Р-1100/700-Н-01	230 / 1N~	0,8	+2...+10	-	1100	700 (*1050)	1670	115
ВХВ-Р-1100/700-Н-03	230 / 1N~	0,8	+2...+10	-	110	700 (*1050)	1670	115
МЭ-1-1100/700-01	230 / 1N~	4	0...400	-	1100	700 (*1050)	900 (*1300)	55
МЭ-2-1100/700-01 (паровой)	230 / 1N~	2	до 65	GN1/1 – 3 шт.	1100	700 (*1050)	900 (*1550)	58
МН-1100/700-01	230 / 1N~	2	до 65	-	1100	700 (*1050)	900	55
МН-1100/700-02	230 / 1N~	2	до 65	-	1100	700 (*1050)	900	55
МЭ-У-1500/700-01	230 / 1N~	2	до 65	GN1/1 – 2 шт.	1500	700 (*1050)	900	75
МК-1100/700-01Л/П				-	1100	700 (*1050)	900	55
МС-600/500				-	600	500	1265	30
МУ-700-Н-01				-	1100	700	900	55
МУ-700-В-01				-	600	700	900	38

Закрытая охлаждаемая витрина предназначена для хранения, демонстрации и раздачи холодных блюд и напитков.

## ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ

ВХВ-Р-1100/700-Н-01  
ВХВ-Р-1100/700-Н-03

- Принудительная циркуляция воздуха
- Электронная система плавного регулирования температуры
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



Мармит для первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи блюд потребителям.

## МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

МЭ-1-1100/700-01

- Регулировка подогрева
- Может быть укомплектован двухуровневой полкой для выкладки порционных блюд
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте





Мармит для вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи блюд потребителям.



### МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

МЭ-2-1100/700-01



- Имеется шкаф для хранения инвентаря
- Регулировка подогрева
- Электромагнитный клапан для подачи воды в ванну мармита
- Может быть укомплектован одно- или двухуровневыми полками для выкладки порционных блюд
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



Мармит универсальный предназначен для поддержания в горячем состоянии первых блюд на плитных котлах и вторых блюд в гастроемкостях и раздачи блюд потребителям.

### МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

МЭ-У-1500/700-01



- Электромагнитный клапан для подачи воды в ванну мармита
- Регулировка подогрева
- Может быть укомплектован одно- или двухуровневыми полками для выкладки порционных блюд
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



Прилавок нейтральный представляет собой нейтральный стол со шкафом для хранения кухонного инвентаря.



### ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

МН-1100/700-01

МН-1100/700-02 (имеет двери-купе)



- Может быть укомплектован одно- или двухуровневыми полками для выкладки порционных блюд
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



Прилавок для кассы предназначен для установки кассового аппарата и расчета с покупателями.

### ПРИЛАВОК ДЛЯ КАССЫ

МК-1100/700-01 Л/П



- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте





Прилавок угловой наружный представляет собой нейтральный стол со шкафом для хранения инвентаря. Предназначен для изменения направления линии раздачи.



**ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ НАРУЖНЫЙ**  
МУ-700-Н-01

- Шкаф для хранения инвентаря
- Может быть укомплектован направляющими для подносов
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



**НАПРАВЛЯЮЩИЕ**

- НП 1100-ЛР 700-01
- НП 1500-ЛР 700-01
- НП 600-ЛР 700-01
- НП-У-ЛР 700-01

Код изделия	Длина	Размеры изделия, мм	
		Ширина	Высота
НП 1100-ЛР 700-01	1100	400	100
НП 1500-ЛР 700-01	1500	400	100
НП 600-ЛР 700-01	600	400	100
НП-У-ЛР 700-01	1450	400	100



Прилавок угловой внутренний представляет собой нейтральный стол со шкафом для хранения инвентаря. Предназначен для изменения направления линии раздачи.



**ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ ВНУТРЕННИЙ**  
МУ-700-В-01

- Шкаф для хранения инвентаря
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



**ПОЛКА ОДНОУРОВНЕВАЯ**

- ПН-1100-ЛР 700-01
- ПН-1500-ЛР 700-01
- ПН-1100-ЛР 700-02
- ПН-1500-ЛР 700-02



**ПОЛКА ДВУХУРОВНЕВАЯ**

- ПН 2-1100-ЛР 700-01
- ПН 2-1500-ЛР 700-01
- ПН 2-1100-ЛР 700-02
- ПН 2-1500-ЛР 700-02



Прилавок для столовых приборов предназначен для размещения столовых приборов и подносов.

**ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ**  
МС-600/500

- Места для подносов и приборов; полка и 3 гостроемкости GN1/4
- Облицовка из нержавеющей стали или из металла, окрашенного в любой цвет по каталогу RAL
- Ножки регулируются по высоте



Код изделия	Количество полок, шт.	Стекло	Размеры изделия, мм		
			Длина	Ширина	Высота
ПН 1100-ЛР 700-01	1	Нет	1090	405	400
ПН 1500-ЛР 700-01	1	Нет	1490	405	400
ПН 1100-ЛР 700-02	1	Есть	1090	405	400
ПН 1500-ЛР 700-02	1	Есть	1490	405	400
ПН 2-1100-ЛР 700-01	2	Нет	1090	430	650
ПН 2-1500-ЛР 700-01	2	Нет	1490	430	650
ПН 2-1100-ЛР 700-02	2	Есть	1090	430	650
ПН 2-1500-ЛР 700-02	2	Есть	1490	430	650



Линия раздачи питания Итерма-700 «Volga» – это новая линия для школьных столовых и кафе.

Модули линии раздачи комплектуются направляющими. Каждый модуль может быть оборудован цоколем и иметь цветное исполнение по каталогу RAL (согласовывается при заказе).



ОСНОВНЫЕ МОДУЛИ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ИТЕРМА-700 «Volga» :

1. Мармит для первых блюд
2. Мармит для вторых блюд
3. Универсальный мармит
4. Витрина холодильная
5. Модуль нейтральный
6. Модуль кассовый
7. Модуль угловой
8. Модуль для столовых приборов

Код изделия	Электропитание		Диапазон температур, °С	Комплектация * Гастроёмкость	Размеры изделия, мм			Масса, кг
	Напряжение, В / Фазность	Общая мощность, кВт			Длина	Ширина	Высота	
ВХ-1107-21	230 / 1N~	0,8	+2...+10	-	1100	700	1670	155
МЭ-1-1107-21	230 / 1N~	4	0...400	-	1100	700	900	55
МЭ-2С-1107-21 (паровой)	230 / 1N~	2	до 65	GN1/1 – 3 шт.	1100	700	900	58
МЭС-2-1107-21 (сухой)	230 / 1N~	2	до 65	GN1/1 – 3 шт.	1100	700	900	55
МЭ-УС-1507-21	230 / 1N~	2	до 65	GN1/1 – 2 шт.	1500	700	900	75
МК-1107				-	1100	700	900	55
МН-1-1107-21				-	1100	700	900	55
МН-1-607-21				-	600	700	900	38
МУ-707-Н-21				-	700	830	900	35
МС-605-21				-	600	500	1265	30

\* Заказываются отдельно  
 Модули комплектуются направляющими, шириной 350 мм  
 М-1, МЭ-2, МЭС-2, МН могут комплектоваться одно-, двух- и трехуровневыми полками  
 Полки изготавливаются со стеклом и без стекла, с подсветкой, а также с инфракрасным подогревом

Мармит для первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи блюд потребителям.

## МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

МЭ-1-1107-21



- Корпус из нержавеющей стали
- Комплектуется направляющими и полками
- Полки могут быть оборудованы подсветкой и инфракрасным подогревом
- Ножки регулируются по высоте



Мармит для вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи блюд потребителям.

## МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

МЭ-2С-1107-21



- Корпус из нержавеющей стали
- Комплектуется направляющими и полками
- Полки могут быть оборудованы подсветкой
- Ножки регулируются по высоте







**ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ**  
VX-1107-21



- Корпус из нержавеющей стали
- Комплектуется направляющими
- Оборудована подсветкой



**МОДУЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ**  
MH-1-1107-21  
MH-1-607-21



- Корпус из нержавеющей стали
- Комплектуется направляющими и полками
- Полки могут быть оборудованы подсветкой и инфракрасным подогревом



**МОДУЛЬ КАССОВЫЙ**  
МК-1107



- Корпус из нержавеющей стали
- Комплектуется направляющими

*«Итерма» –  
Ваш профессиональный ход!*



 **iterma**

**НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**



Зонт пристенный вытяжной предназначен для установки на предприятиях общественного питания и подключается к существующей системе вытяжной вентиляции согласно проектному расчету.

Длина L, мм	Ширина В, мм					
	800	900	1000	1100	1200	1400
600						
700						
800						
900						
1000						
1100						
1200						
1300						
1400						
1500						
1600						
1700						
1800						
1900						
2000						
2100						
2200						
2300						
2400						
2500						
2600						
2700						
2800						
2900						
3000						

**ЗОНТ ПРИСТЕННЫЙ ВЫТЯЖНОЙ**  
ЗПВ-Д/Ш/В/ Ш430

- Съёмные лабиринтные жироуловители для сбора жира и конденсата
- Возможна установка подсветки
- Длина зонта может быть любой
- Высота зонта (H) - 350 мм
- Возможно изготовление зонтов высотой 300, 400, 450 мм

Зонт пристенный приточно-вытяжной предназначен для установки на предприятиях общественного питания и подключается к существующей системе приточно-вытяжной вентиляции согласно проектному расчету.

Длина L, мм	Ширина В, мм					
	800	900	1000	1100	1200	1400
600						
700						
800						
900						
1000						
1100						
1200						
1300						
1400						
1500						
1600						
1700						
1800						
1900						
2000						
2100						
2200						
2300						
2400						
2500						
2600						
2700						
2800						
2900						
3000						

**ЗОНТ ПРИСТЕННЫЙ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ**  
ЗППВ-Д/Ш/В/ Ш430

- Съёмные лабиринтные жироуловители для сбора жира и конденсата
- Возможна установка подсветки
- Длина зонта может быть любой
- Высота зонта (H) - 350 мм
- Возможно изготовление зонтов высотой 300, 400, 450 мм

Зонт центральный вытяжной предназначен для установки на предприятиях общественного питания и подключается к существующей системе вытяжной вентиляции согласно проектному расчету.

Длина L, мм	Ширина В, мм					
	800	900	1000	1100	1200	1400
600						
700						
800						
900						
1000						
1100						
1200						
1300						
1400						
1500						
1600						
1700						
1800						
1900						
2000						
2100						
2200						
2300						
2400						
2500						
2600						
2700						
2800						
2900						
3000						

**ЗОНТ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ВЫТЯЖНОЙ**  
ЗЦВ-Д/Ш/В/ Ш430

- Съёмные лабиринтные жироуловители для сбора жира и конденсата
- Возможна установка подсветки
- Длина зонта может быть любой
- Высота зонта (H) - 350 мм
- Возможно изготовление зонтов высотой 300, 400, 450 мм

Зонт центральный приточно-вытяжной предназначен для установки на предприятиях общественного питания и подключается к существующей системе приточно-вытяжной вентиляции согласно проектному расчету.

Длина L, мм	Ширина В, мм					
	800	900	1000	1100	1200	1400
600						
700						
800						
900						
1000						
1100						
1200						
1300						
1400						
1500						
1600						
1700						
1800						
1900						
2000						
2100						
2200						
2300						
2400						
2500						
2600						
2700						
2800						
2900						
3000						

**ЗОНТ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНОЙ**  
ЗЦПВ-Д/Ш/В/ Ш430

- Съёмные лабиринтные жироуловители для сбора жира и конденсата
- Возможна установка подсветки
- Длина зонта может быть любой
- Высота зонта (H) - 350 мм
- Возможно изготовление зонтов высотой 300, 400, 450 мм



Компания «Итерма» изготавливает столы на разборном каркасе, что уменьшает размер изделия в упаковке, облегчает транспортировку и обеспечивает дополнительную защиту оборудования от различных повреждений во время доставки. Сборка деталей происходит достаточно просто и быстро, так как все детали производятся на новейшем лазерном и гибочном оборудовании, которое гарантирует максимально точное совпадение всех сопряженных элементов.

Каркас стола может быть из углеродистой стали, окрашенной импортной порошковой краской, либо из нержавеющей стали. В зависимости от своего функционального назначения столешница усиливается одинарной или двойной ламинированной ДСП толщиной 16 или 32 мм, что обеспечивает наибольшую прочность, устойчивость к нагрузке и механическим повреждениям. Пристенные модели столов имеют объемный или плоский борт.

**ТАБЛИЦА ВЫБОРА КОДА ИЗДЕЛИЯ**

Наименование	Каркас				Столешница					
	Нержавеющая сталь		Окрашенная порошковой краской «черная сталь»		Нержавеющая сталь		Бук		Полипропилен	
	Код	Описание	Код	Описание	Код	Описание	Код	Описание	Код	Описание
Стол центральный (без борта)	СЦ211	С полкой из нержавеющей стали			СЦ211	Производственный				
	СЦ213									
	СЦ251				СЦ252	Производственный				
	СЦ252	С обвязкой по 3-м сторонам из нержавеющей трубы								
	СЦ253									
	СЦ241				СЦ241	С отверстием для сбора отходов				
	СЦ271	Стол-купе			СЦ271	Производственный				
			СЦ131	С полкой-решеткой			СЦ213	Кондитерский		
			СЦ133	С полкой-решеткой		Для ПММ	СЦ253	Кондитерский	СЦ252	Разделочный
Стол пристенный (с бортом)	СБ211	С полкой из нержавеющей стали			СБ211	Производственный				
	СБ251	С обвязкой по 3-м сторонам из нержавеющей трубы			СБ251	Производственный				
	СБ241				СБ241	С отверстием для сбора отходов				
	СБ271		Стол-купе			СБ271	Производственный			
				СБ131	С полкой-решеткой					
				СБ161	С обвязкой по 4-м сторонам из уголка					
СБ361	С обвязкой по 4-м сторонам из уголка			СБ361						

**Примечания:**  
 - Столы серий 211, 251, 241, 271 могут изготавливаться с цельнотянутыми мойками  
 - Столы серий 213, 252, 253 изготавливаются только в центральном исполнении (без борта)  
 - Каркасы столов из углеродистой стали окрашиваются порошковой краской с последующей термополимеризацией  
 - Столешницы столов могут изготавливаться из нержавеющей стали AISI304 и AISI430  
 - Цельнотянутые мойки изготовлены из нержавеющей стали AISI304

**СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ С НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ПОЛКОЙ (люкс)**



- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница и полка для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ламинированной ДСП
- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 211-1206	1200	600	42
СЦ 211-1207	1200	700	45
СЦ 211-1506	1500	600	47
СЦ 211-1507	1500	700	51

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

**СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ С НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ПОЛКОЙ (люкс)**



- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница и полка для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ламинированной ДСП
- Объемный борт
- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Возможно изготовление стола с ванной цельнотянутой: 500\*400\*300 мм (Д\*Ш\*В)
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 211-1206	1200	600	43
СБ 211-1207	1200	700	45
СБ 211-1506	1500	600	49
СБ 211-1507	1500	700	54
СБ 211-1206 МЛ/П	1200	600	47
СБ 211-1207 МЛ/П	1200	700	49

М – мойка, Л – левый стол, П – правый стол  
 Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430





### СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ С ОБВЯЗКОЙ ПО ТРЕМ СТОРОНАМ (люкс)

- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ламинированной ДСП
- Объемный борт
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 251-1206	1200	600	43
СБ 251-1207	1200	700	45
СБ 251-1506	1500	600	49
СБ 251-1507	1500	700	54
СБ 251-1206 МЛ/П	1200	600	47
СБ 251-1207 МЛ/П	1200	700	49

М – мойка, Л – левый стол, П – правый стол  
Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

### СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ С ОБВЯЗКОЙ ПО ТРЕМ СТОРОНАМ (люкс)

- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ДСП
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 251-1206	1200	600	33
СЦ 251-1207	1200	700	36
СЦ 251-1506	1500	600	41
СЦ 251-1507	1500	700	43

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

### СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ (люкс)

- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали и усилена двойной ДСП
- Отверстие для сбора отходов
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 241-606	600	600	29
СЦ 241-906	900	600	32
СЦ 241-1206	1200	600	40
СЦ 241-1207	1200	700	44

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

### СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ (люкс)

- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница из нержавеющей стали усилена двойной ламинированной ДСП
- Отверстие для сбора отходов
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 241-606	600	600	30
СБ 241-607	600	700	31
СБ 241-1206 Л/П	1200	600	40
СБ 241-1207 Л/П	1200	700	43

Л – левый стол, П – правый стол  
Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

### СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ С ВАННОЙ (люкс)

- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница из нержавеющей стали усилена двойной ДСП
- Отверстие для сбора отходов
- Ванна цельнотянутая 500\*400\*300 мм
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 241-1206 МЛ/П	1200	600	42
СБ 241-1207 МЛ/П	1200	700	43

М – мойка, Л – левый стол, П – правый стол  
Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430



### СТОЛ-КУПЕ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ (люкс)



- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница и полка для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ЛДСП
- На дверях-купе возможна установка замка
- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 271-1206	1200	600	85
СЦ 271-1207	1200	700	97

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

### СТОЛ-КУПЕ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ С ТРЕМЯ ЯЩИКАМИ (люкс)



- Разборная конструкция
- Каркас из квадратной нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница и полки для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ЛДСП
- Три выдвижных ящика из нержавеющей стали на шариковых направляющих
- На дверях-купе возможна установка замка
- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 271-1206 ЗЯ	1200	600	93
СЦ 271-1207 ЗЯ	1200	700	110

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

### СТОЛ-КУПЕ ПРИСТЕННЫЙ (люкс)



- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница и полка для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ЛДСП
- Объемный борт
- Возможно изготовление стола с цельнотянутой ванной размером 500\*400\*300 мм (Д\*Ш\*В)
- На дверях-купе возможна установка замка
- Жесткость обеспечивается ребром
- Ножки стола регулируются по высоте

### СТОЛ-КУПЕ ПРИСТЕННЫЙ С ТРЕМЯ ЯЩИКАМИ (люкс)



- Разборная конструкция
- Каркас из квадратной нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница и полки для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Столешница усилена двойной ЛДСП
- Объемный борт
- Три выдвижных ящика из нержавеющей стали на шариковых направляющих
- На дверях-купе возможна установка замка
- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 271-1206 ЗЯ	1200	600	94
СБ 271-1207 ЗЯ	1200	700	111

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 271-1206	1200	600	74
СБ 271-1207	1200	700	98
СБ 271-1206 МЛ/П	1200	600	
СБ 271-1207 МЛ/П	1200	700	

М – мойка, Л – левый стол, П – правый стол

### СТОЛ УГЛОВОЙ ЗАКРЫТЫЙ С ДВЕРЬЮ



- Разборная конструкция
- Каркас из квадратной нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница угловая и полка для инвентаря изготовлены из нержавеющей стали
- Два объемных борта
- Распашная дверь
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 271-1206 ЗЯ	1200	600	94
СБ 271-1207 ЗЯ	1200	700	111

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430



**СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ  
С ПОЛКОЙ-РЕШЕТКОЙ (стандарт)**



- Разборная конструкция
- Каркас из стального уголка, окрашенного импортной порошковой краской
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали и усилена двойной ЛДСП
- Возможно изготовление стола на каркасе из нержавеющей уголка (СЦ 331)
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 131-1206 Ш430	1200	600	42
СЦ 131-1207 Ш430	1200	700	45
СЦ 131-1506 Ш430	1500	600	50
СЦ 131-1507 Ш430	1500	700	53

**СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ  
С ПОЛКОЙ-РЕШЕТКОЙ (стандарт)**



- Разборная конструкция
- Каркас из стального уголка, окрашенного импортной порошковой краской
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали и усилена двойной ЛДСП
- Объемный борт
- Возможно изготовление стола на каркасе из нержавеющей уголка (СБ 331)
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 131-1206 Ш430	1200	600	42
СЦ 131-1207 Ш430	1200	700	45
СЦ 131-1506 Ш430	1500	600	50
СЦ 131-1507 Ш430	1500	700	55

**СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ  
С ПОЛКОЙ-РЕШЕТКОЙ (эконом)**



- Разборная конструкция
- Каркас из стального уголка, окрашенного импортной порошковой краской
- Столешница изготовлена из нержавеющей стали и усилена ЛДСП
- Ножки стола регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 121Э1-1206	1200	600	32,0
СЦ 121Э1-1207	1200	700	36,3

**СТОЛ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ К ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ (для чистой посуды)**



- Разборная конструкция
- Каркас из нержавеющей уголка
- Обвязка по четырем сторонам
- Столешница из нержавеющей стали с обнижением по периметру
- Плоский борт
- Возможна установка стола с любой стороны от ПММ за счет перестановки борта
- Возможно увеличение ширины стола за счет добора
- Возможно изготовление с цельнотянутой ванной размером 500\*400\*300 мм (Д\*Ш\*В)
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СБ 361-800/760 ПММ	800	760	15
СБ 361-1200/760 ПММ / М	1200	760	22

ПММ – посудомоечная машина, М – мойка  
Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

**СТОЛ КОНДИТЕРСКИЙ С ПОЛКОЙ (люкс)**



- Разборная конструкция
- Каркас из квадратной нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Столешница – бук толщиной 40 мм
- Полка для инвентаря из нержавеющей стали
- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Возможно изготовление с каркасом из уголка, окрашенного порошковой краской, с полкой-решеткой (СЦ 133)
- Ножки стола регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 213-1508	1500	800	56
СЦ 213-2008	2000	800	76

Возможно изготовление из стали AISI430

**БАК ДЛЯ ОТХОДОВ**



- Изготовлен из стали, окрашен импортной порошковой краской
- Четыре поворотных колеса, два из которых оборудованы тормозом
- Возможно изготовление бака с крышкой

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
ТГБ	390	390	700	14,5





Ванны цельнотянутые изготавливаются из нержавеющей стали. Каркас из нержавеющей трубы 40x40 мм. Все ванны имеют обнижение по периметру, что препятствует утечке воды, а также объемный пристенный борт.

Ванны сварные изготавливаются из нержавеющей стали. Каркас ванн из углеродистой стали, окрашенной импортной порошковой краской, имеет разборную конструкцию.

**ТАБЛИЦА ВЫБОРА КОДА ИЗДЕЛИЯ**

	Каркас				Мойка								
	Нержавеющая сталь		Окрашенная порошковой краской «черная сталь»		Цельнотянутая			Сварная			Сварная с закругленными углами		
	Код	Описание	Код	Описание	Код	Размер емкости, мм	Описание	Код	Размер емкости, мм	Описание	Код	Размер емкости, мм	Описание
Ванна цельнотянутая	ВЦ 13	С фартуком по трем сторонам из листа и ножками из нержавеющей трубы 40*40 мм			ВЦ 13	400*500*300 500*500*300 600*500*300	Данна с рабочей поверхностью и обнижением						
	ВЦ 14	С обвязкой по четырем сторонам из нержавеющей трубы								ВЦ 14	800*500*500	Котломойка	
	ВЦ 15	Обечайка из нержавеющей стали			ВЦ 15	400*310*140	Рукомойник						
	ВЦ 24	С фартуком по трем сторонам из листа и ножками из нержавеющей трубы 40*40 мм			ВЦ 24	400*500*300 500*500*300 600*500*300	Двойная ванна с обнижением						
	ВЦ 34	С фартуком по трем сторонам из листа и ножками из нержавеющей трубы 40*40 мм			ВЦ 34	400*500*300 500*500*300 600*500*300	Тройная ванна с обнижением						
Ванна сварная			ВС 10 ВС 20 ВС 30	Со стяжками из уголка				ВС 10 ВС 20 ВС 30	330*330*300 430*430*300 500*500*400 600*600*450 700*700*450	Ванна сварная из нержавеющей стали			
			ВС 13	Со стяжками из уголка				ВС 13	330*330*300 430*430*300 500*500*400 600*600*450	Ванна сварная из нержавеющей стали с рабочей поверхностью			
			ВС 14	Со стяжками из уголка				ВС 14	1300*600*450	Котломойка сварная			

Примечания:  
 - Каркасы ванн разборные  
 - Каркасы столов из углеродистой стали окрашиваются порошковой краской с последующей термополимеризацией  
 - Сварные ванны могут изготавливаться из нержавеющей стали AISI304 и AISI430  
 - Цельнотянутые мойки изготовлены из нержавеющей стали AISI304

**ВАННА ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ ОДИНАРНАЯ (люкс)**



- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Разборная конструкция
- Обнижение по периметру и объемный борт
- Возможно изготовление ванны на каркасе с распашной дверью
- Ножки регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВЦ 14-600	600	600	19	400*500*300
ВЦ 14-600/700	600	700	21	500*500*300
ВЦ 14-700	700	700	27	600*500*300

**ВАННА ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ С РАБОЧИМ СТОЛОМ (люкс)**



- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Разборная конструкция
- Обнижение по периметру и объемный борт
- Гладкая рабочая поверхность из нержавеющей стали
- Ножки регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВЦ 13-1200/600 Л/П	1200	600	30	400*500*300
ВЦ 13-1200/700 Л/П	1200	700	31	500*500*300
ВЦ 13-1400/700 Л/П	1400	700	32	600*500*300

Л – мойка слева, П – мойка справа

**ВАННА ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ С ПОВЕРХНОСТЬЮ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ (люкс)**



- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Разборная конструкция
- Обнижение по периметру и объемный борт
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с пуклевкой
- Ножки регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВЦ 13П-1200/600 Л/П	1200	600	30	400*500*300
ВЦ 13П-1200/700 Л/П	1200	700	31	500*500*300
ВЦ 13П-1400/700 Л/П	1400	700	32	600*500*300

Л – мойка слева, П – мойка справа





### ВАННА ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ ДВОЙНАЯ (люкс)



- Каркас из нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Разборная конструкция
- Обнижение по периметру и объемный борт
- Ножки регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВЦ 24-1200/600	1200	600	29,5	400*500*300
ВЦ 24-1200/700	1200	700	35,0	500*500*300
ВЦ 24-1400/700	1400	700	44,5	600*500*300

### ВАННА СВАРНАЯ ОДИНАРНАЯ (стандарт)



- Разборная конструкция
- Каркас из стального уголка, окрашенного импортной порошковой краской
- В комплект входит сифон
- Ножки регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВС 10-430	430	430	15,5	330*330*300
ВС 10-530	530	530	18,5	430*430*300
ВС 10-600	600	600	22,5	500*500*400
ВС 10-700	700	700	26,8	600*600*450



### СТОЛ-ТУМБА



- Каркас из квадратной нержавеющей трубы 40\*40 мм
- Полка для инвентаря из нержавеющей стали
- Распашная дверь
- Ножки регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
СЦ 271-707Д	700	700	44,5

### ВАННА СВАРНАЯ С РАБОЧИМ СТОЛОМ (стандарт)



- Разборная конструкция
- Каркас из стального уголка, окрашенного импортной порошковой краской
- Рабочая поверхность из нержавеющей стали
- В комплект входит сифон
- Ножки регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВС 13-430/810	430	810	19	330*330*300
ВС 13-530/1010	530	1010	22	430*430*300
ВС 13-600/1150	600	1150	28	500*500*400
ВС 13-700/1350	700	1350	35	600*600*450



### РУКОМОЙНИК



- Изготовлен из нержавеющей стали
- Может быть оснащен коленным клапаном

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг
ВЦ 15-400/310	400	310	4
ВЦ 15-400/310 П	400	310	7

П – коленный клапан

### ВАННА СВАРНАЯ ДВОЙНАЯ (стандарт)



- Разборная конструкция
- Каркас из стального уголка, окрашенного импортной порошковой краской
- В комплект входят сифоны
- Ножки регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Масса, кг	Емкость, мм
ВС 20-430/810	810	430	23,2	330*330*300
ВС 20-530/1010	1010	530	28,8	430*430*300
ВС 20-600/1150	1150	600	38,0	500*500*400
ВС 20-700/1350	1350	700	45,0	600*600*450





Компания «Итерма» выпускает стеллажи на каркасах из нержавеющей профильной трубы, нержавеющей или стального окрашенного порошковой краской уголка. Полки технологических стеллажей изготавливаются из нержавеющей стали, складские стеллажи окрашиваются порошковой краской. Возможны сочетания окрашенных стоек и нержавеющей полок. Выпускаются открытые и закрытые стеллажи и шкафы, а также шкафы-купе.

**ТАБЛИЦА ВЫБОРА КОДА ИЗДЕЛИЯ**

	Стойки				Полки					
	Нержавеющая сталь		Окрашенная порошковой краской «черная сталь»		Сплошная нержавеющая сталь		Сплошная, окрашенная порошковой краской сталь		Перфорированная нержавеющая сталь	
	Код	Описание	Код	Описание	Код	Описание	Код	Описание	Код	Описание
Стеллаж	СТП	Нержавеющая труба 40*40 мм			СТП	Полка из нержавеющей стали для нагрузки 50 кг			СТП	Полка из нержавеющей стали для нагрузки 50 кг с перфорацией
	СТС	Нержавеющий уголок 40*40 мм							ВЦ 14	Котломойка
	СТР	Нержавеющий уголок 40*40 мм							СТР	Для тарелок (на полку устанавливаются ложементы)
	СТР	Нержавеющая труба D=25 мм (стеллаж-шпилька)								
	СС			Окрашенный порошковой краской уголок 40*40 мм			СС	Окрашенные порошковой краской полки, усиленные ребрами жесткости, для нагрузки 200 кг		

Примечания:  
 - Стеллажи разборные  
 - Стойки и полки из углеродистой стали окрашиваются порошковой краской с последующей термополимеризацией  
 - Стеллажи могут изготавливаться из нержавеющей стали AISI304 и AISI430



**СТЕЛЛАЖ-КУПЕ (люкс)**

- Изготовлен из нержавеющей стали
- 4 полки, усиленные ребром жесткости
- Изделие доставляется в сборе
- Ножки стеллажа регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СТП 31-1200/500/1800 К 5П	1200	500	1800	93,2

**СТЕЛЛАЖ-КУПЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА (люкс)**

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Вентиляционные отверстия
- 4 полки, усиленные ребром жесткости
- Изделие доставляется в сборе
- Ножки стеллажа регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СТП 31-1205 КВ	1200	500	2000	100,3

**СТЕЛЛАЖ НА КАРКАСЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ ТРУБЫ С НЕРЖАВЕЮЩИМИ ПОЛКАМИ (люкс)**



- Изготовлен из нержавеющей стали
- Разборная конструкция
- Полка выдерживает нагрузку до 50 кг
- Ножки стеллажа регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СТП 31-605	600	500	1850	30,8
СТП 31-905	900	500	1850	44,8
СТП 31-1205	1200	500	1850	47,0
СТП 31-1505	1500	500	1850	51,8



### СТЕЛЛАЖ НА КАРКАСЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕГО УГОЛКА СО СПЛОШНЫМИ ПОЛКАМИ (стандарт)



- Разборная конструкция
- Полка выдерживает распределенную конструкцию до 200 кг
- Секция выдерживает нагрузку до 400 кг
- Возможно изготовление стеллажа с перфорированными полками (СТС-22 – полка выдерживает до 50 кг)
- Ножки стеллажа регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СТС 21-603	600	300	1850	19,0
СТС 21-605	600	500	1850	27,0
СТС 21-903	900	300	1850	23,5
СТС 21-905	900	500	1850	33,5
СТС 21-1203	1200	300	1850	27,0
СТС 21-1204	1200	400	1850	33,0
СТС 21-1205	1200	500	1850	40,0
СТС 21-1503	1500	300	1850	31,0
СТС 21-1504	1500	400	1850	40,0
СТС 21-1505	1500	500	1850	46,0

### СТЕЛЛАЖ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ



- Каркас из нержавеющей стали
- Полка выдерживает нагрузку до 50 кг
- Ножки стеллажа регулируются по высоте



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СТР 22С-903	900	300	1850	25

Возможно изготовление на каркасе из крашеного уголка

### СТЕЛЛАЖ-ШПИЛЬКА



- Каркас из нержавеющей трубы
- 4 поворотных колеса, два из которых оборудованы тормозом
- Высота стеллажа – 1800 мм



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	
СТР 32-604 ШК	600	400	17,0	для GN 1/1
СТР 32-605 ШК	600	400	17,5	для пек. листов

Возможно изготовление для gastronorm GN 1/1 или для пекарских листов 400\*600 мм

### СТЕЛЛАЖ НА КАРКАСЕ ИЗ КРАШЕННОГО УГОЛКА С НЕРЖАВЕЮЩИМИ ПОЛКАМИ (эконом)



- Разборная конструкция
- Каркас из стали, окрашенной порошковой краской
- Полка выдерживает распределенную конструкцию до 200 кг
- Секция выдерживает нагрузку до 400 кг
- Возможно изготовление стеллажа с перфорированными полками (СТС-12 – полка выдерживает до 50 кг)
- Ножки стеллажа регулируются по высоте

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СТС 11-603 Ш430	600	300	1850	19,5
СТС 11-605 Ш430	600	500	1850	27,0
СТС 11-903 Ш430	900	300	1850	23,5
СТС 11-905 Ш430	900	500	1850	33,5
СТС 11-1203 Ш430	1200	300	1850	27,0
СТС 11-1204 Ш430	1200	400	1850	33,0
СТС 11-1205 Ш430	1200	500	1850	40,0
СТС 11-1503 Ш430	1500	300	1850	31,0
СТС 11-1505 Ш430	1500	400	1850	46,5

Высота полки – 40 мм

### ШКАФ ДЛЯ ОДЕЖДЫ



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Секции
ШО-1-310/500/1860	310	500	1860	1
ШО-2-600/500/1860	600	500	1860	2

### ШКАФ ДЛЯ СУМОК



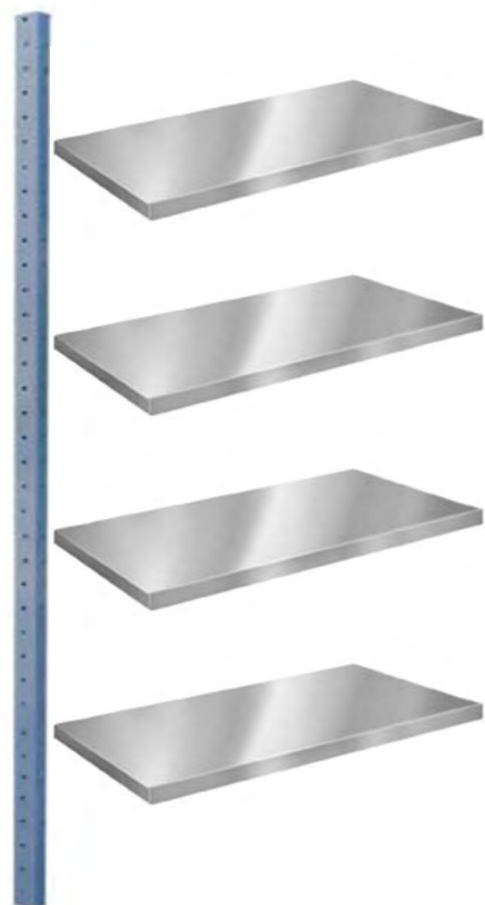
- Изготовлен из стали, окрашенной импортной порошковой краской
- Укомплектован замками



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Секции
ШС-1-320/500/1860	320	500	1860	1
ШС-2-610/500/1860	610	500	1860	2
ШС-3-900/500/1860	900	500	1860	3



СТЕЛЛАЖ СКЛАДСКОЙ



- Изготовлен из стали, окрашенной импортной порошковой краской серого цвета
- Стойки имеют перфорацию с шагом 50 мм для крепления полок
- Регулируемая опора до 20 мм
- Средняя стойка Т-образного сечения, что позволяет с удобством монтировать его в линию или ступенями. Полки с размерами 400\*400 мм, 500\*500 мм и 600\*600 мм в сочетании с Т-образными стойками обеспечиваются заполнение углов при L-образном расположении стеллажей в помещении.
- Полки усилены двумя ребрами жесткости, уголками в местах крепления к стойке
- Болтовое крепление полок
- Распределенная нагрузка на полку – до 200 кг
- Распределенная нагрузка на секцию из четырех полок – до 800 кг



Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
<b>Стойки</b>			
СС-1850 концевая	–	–	1850
СС-2000 концевая	–	–	2000
СС-2450 концевая	–	–	2450
СС-1850 Т центральная	–	–	1850
СС-2000 Т центральная	–	–	2000
СС-2450 Т центральная	–	–	2450
<b>Полки</b>			
СС-1000*400	1000	400	–
СС-800*400	800	400	–
СС-600*400	600	400	–
СС-400*400	400	400	–
СС-1000*500	1000	500	–
СС-800*500	800	500	–
СС-600*500	600	500	–
СС-500*500	500	500	–
СС-1000*600	1000	600	–
СС-800*600	800	600	–
СС-600*600	600	600	–

ПОЛКА НАСТОЛЬНАЯ ОДНОУРОВНЕВАЯ



- Полка и кронштейны из нержавеющей стали
- Возможно изготовление полки с задней стенкой

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
П1-603-Н	600	300	600
П1-703-Н	700	300	600
П1-803-Н	800	300	600
П1-903-Н	900	300	600
П1-1003-Н	1000	300	600
П1-1103-Н	1100	300	600
П1-1203-Н	1200	300	600
П1-1303-Н	1300	300	600
П1-1403-Н	1400	300	600
П1-1503-Н	1500	300	600
П1-1603-Н	1600	300	600

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430



ПОЛКА НАСТОЛЬНАЯ ДВУХУРОВНЕВАЯ

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
П2-603-Н	600	300	600
П2-703-Н	700	300	600
П2-803-Н	800	300	600
П2-903-Н	900	300	600
П2-1003-Н	1000	300	600
П2-1103-Н	1100	300	600
П2-1203-Н	1200	300	600
П2-1303-Н	1300	300	600
П2-1403-Н	1400	300	600
П2-1503-Н	1500	300	600
П2-1603-Н	1600	300	600

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430



ПОЛКА НАСТЕННАЯ ЗАКРЫТАЯ

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
ПЗ-603	600	300	600	19
ПЗ-903	900	300	600	24
ПЗ-1203	1200	300	600	28
ПЗ-1503	1500	300	600	33

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430





ПОЛКА-КУПЕ НАСТЕННАЯ

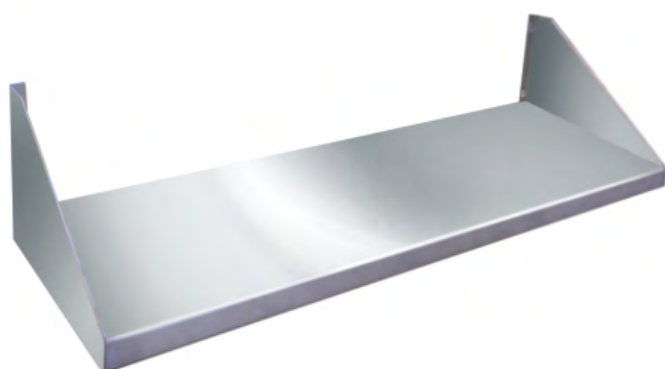


- Полка и кронштейны из нержавеющей стали
- Возможно изготовление полки с задней стенкой

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
ПК-903	900	300	600	33
ПК-1203	1200	300	600	42
ПК-1503	1500	300	600	50

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

ПОЛКА НАСТЕННАЯ ОТКРЫТАЯ



- Полка и кронштейны из нержавеющей стали
- Возможно изготовление полки с перфорацией (код ПП 1)
- Каркас разборный
- Возможно изготовление полки с кронштейнами снизу

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
П 1-603	600	300	600	4
П 1-903	900	300	600	5
П 1-1203	1200	300	600	6
П 1-1503	1500	300	600	7

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

ПОЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ



- Полка и кронштейны из нержавеющей стали

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Количество ложементов, шт.
П 1С-1203	1200	300	300	9	6
П 1С-903	900	300	300	8	4

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430

В качестве аксессуаров для оборудования «Итерма» предлагает подставки из нержавеющей трубы, нержавеющей уголка и стального уголка, окрашенного порошковой краской. Подставки изготавливаются в исполнении со столешницей либо без столешницы.

Подставки для пароконвектоматов и пекарских шкафов имеют направляющие для нормированных габаритов GN 1/1 и пекарских листов 400\*600 мм. Конструкция большинства подставок разборная. Такое решение делает изделие удобным в транспортировке, экономит место при перевозке.

Наименования, размеры, исполнения подставок представлены в прайс-листе на сайте [www.iterma.ru](http://www.iterma.ru)



ПОДТОВАРНИК С ДЕРЕВЯННЫМ НАСТИЛОМ

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
СП 130-1000/500	1000	500	300	7,5
СП 130-1500/1000	1500	1000	300	12,5

Изготовлен из стали, окрашенной импортной порошковой краской



ЯЩИК ДЛЯ ОВОЩЕЙ



- Изготовлен из нержавеющей стали
- Стенки ящика перфорированные
- Дно – деревянный настил

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
Ящик для овощей 1000/800/500	1000	800	500	18





ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ



- Изготовлена из стали, окрашенной импортной порошковой краской
- 4 поворотных колеса, два из которых оборудованы тормозом
- Возможно изготовление на нержавеющей каркасе

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
ТГ 10/6-300	1100	600	1000	26,5

ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ С БАКОМ



- Изготовлена нержавеющей стали
- 4 поворотных колеса, два из которых оборудованы тормозом
- Пластиковый бак вместимостью 52 литра

Код изделия	Диаметр, мм	Высота, мм	Масса, кг
ТГ НБ	500	800	10

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК



- Изготовлена из нержавеющей стали
- 4 поворотных колеса, два из которых оборудованы тормозом
- Два уровня ложементов

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг
ТТ 960/600/950-2	960	600	1070	26,5

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ



- Изготовлена из нержавеющей стали
- 4 поворотных колеса, два из которых оборудованы тормозом
- Предназначена для сервировки и/или сбора посуды

Код изделия	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Масса, кг	Полки, шт.
ТС-3-2	800	500	900	15,5	2
ТС-3-3	800	500	900	20,0	3
ТС 3-2 К	850	500	900	16,8	2 *
ТС 3-2 Б Ш430	900	500	900	20,0	2 **

Возможно изготовление из стали AISI304 и AISI430  
 \* Верхняя полка с бортом 100 мм      \*\* Обе полки с бортом 100 мм



