

Мобильная кулинарная станция МОБИКУС

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59




Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: rof@nt-rt.ru || сайт: <https://refettorio.nt-rt.ru/>



MOBICUS

Мобильная кулинарная станция

-  Организовать выездное обслуживание
-  Продемонстрировать процесс приготовления блюд
-  Получить дополнительные продажи



Создано в России

Собственное производство полного цикла дает возможность разрабатывать и создавать оборудование, соответствующее высоким стандартам качества.



Организация завтраков в отеле



Комфортная работа благодаря автономной вытяжке



Высокое качество исполнения всех элементов



Индивидуальный дизайн с использованием
HPL-панелей



Сервисная поддержка во многих городах России и СНГ

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ КУЛИНАРНЫХ СТАНЦИЙ



Функциональное рабочее место

Станция оснащена 6-ю гастроемкостями, которые подходят для продуктов и вспомогательного инвентаря. Дополнительно могут быть установлены светильники.

Тишина

Вентиляторы с шумоподавлением значительно снижают звуковую нагрузку от работы вытяжки.

Мобильность

Кулинарная станция легко перемещается благодаря четырем колесным опорам. Два колеса снабжены тормозами, чтобы в нужный момент станция была надежно зафиксирована.

ФУНКЦИОНАЛ И ОПЦИИ

#01

Дополнительные возможности

Для расширения рабочего пространства кулинарной станции можно опционально установить боковые полки для выкладки вспомогательных инструментов повара.



#02

Адаптивный дизайн

Фасады выполнены из HPL-панелей, благодаря которым можно создать уникальный дизайн станции. Панели устойчивы к влаге и механическим повреждениям, что обеспечивает долговечность в условиях интенсивной эксплуатации. Фасады легко заменить, что позволяет адаптировать кулинарную станцию к изменяющимся требованиям бизнеса и предпочтениям клиентов.



#03

Зона гостя

Верхняя полка для выдачи позволяет повару выставить сразу несколько готовых заказов. Фронтальная полка (опционально) дает возможность гостю оставить посуду на время ожидания блюда.



Модификации

Мобильная кулинарная станция «Мобикус» может быть опционально оснащена двумя выкатными ящиками с нейтральными или охлаждаемыми гастроемкостями на выбор.



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ MOBICUS

Экономичное и удобное оборудование последнего поколения. 100% российская разработка гарантирует оптимальную стоимость при сохранении наивысшего качества



3,5 КВт

мощность конфорки

< 2 мин

время закипания 1 литра воды

AUTO

отключение плиты, как только посуда будет убрана с конфорки



Многоступенчатая защита силовых электронных элементов

Данная система делает работу плиты стабильной и безопасной.



Эргономичный корпус из нержавеющей стали

Новый подход к проектированию корпуса позволил создать компактное и прочное изделие, а также упростить гигиеническую уборку.



Режим томления

Плита Mobicus может поддерживать заданную температуру с минимальной погрешностью, что позволяет приготовить блюда с уникальными вкусовыми качествами. Доп. контроль температуры осуществляется по выносному термощупу (опционально).

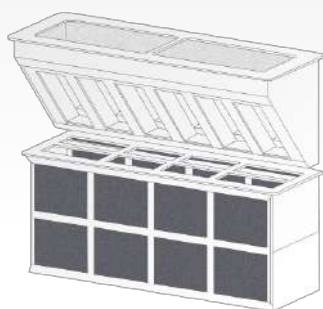


Интеграция дополнительного теплового оборудования

Рабочая поверхность кулинарной станции может быть оснащена дополнительным тепловым оборудованием в зависимости от концепции: индукционный вок, фритюрница, макаронovarка, индукционный гриль и другое. В конструкцию станции встроены розетки. В базовой комплектации станция поставляется без оборудования, но его можно выбрать опционально.

ГАРАНТИЯ ЧИСТОГО ВОЗДУХА

Вытяжная система мобильной кухни предотвращает попадание жировых осадков в окружающую среду, сохраняя чистоту воздуха.



01 На первом этапе из паровоздушной смеси сепарируются жировые загрязнения в лабиринтном фильтре. Собранный жир остается в секции жиросборника внутри фильтра.

02 На втором этапе воздух проходит через угольный фильтр, который поглощает влагу и неприятные запахи.



Очищенный воздух выбрасывается в секцию внизу станции



Фильтр легко извлекается для очистки

Российское оборудование — просто купить и легко обслуживать



Соблюдаем сроки поставок и фиксируем их в договоре



Необходимый сервис осуществляют наши дилеры в любом городе России



Поддерживаем складской запас комплектующих для нашего оборудования



Удобные формы оплаты и документооборота



Оптимальная стоимость при сохранении наивысшего качества



Предоставляем гарантию на все наше оборудование 12 месяцев

Оборудование Refettorio уже работает в 63 регионах России и странах СНГ

фото проектов с продукцией Refettorio



Кулинарная станция: мобильная кухня, которая меняет правила игры

Современный общепит давно вышел за пределы кухонных помещений. Сегодня клиент хочет видеть процесс: почувствовать запах жарящегося стейка, слышать, как шкворчит wok, смотреть, как шеф превращает продукты в блюдо.

И кулинарная станция дает эту возможность. Это мобильное, автономное и продуманное до мелочей рабочее место, которое можно поставить в центре зала, на террасе, в шатре или прямо на площадке гастро-фестиваля. И не просто готовить — работать на уровне полноценной профессиональной кухни.

Что такое кулинарная станция на самом деле

Кулинарную станцию не нужно путать с простой тележкой или островком самообслуживания, это профессиональное оборудование, объединяющее в себе всё, что нужно для приготовления и подачи блюд на месте.

Варианты комплектации могут отличаться, но чаще всего это:

- варочные поверхности: от индукционной до электрической;
- система вытяжки с фильтрацией — встроенная, без подключения к общей вентиляции;
- гастоёмкости, полки и зоны хранения;
- встроенные модули — холодильные, нейтральные, тепловые;
- элементы сервиса — лотки для выкладки, встроенная подсветка, разделочные зоны.

И всё это — на мобильной базе. Продуманной, устойчивой, легко перемещаемой по залу с любым напольным покрытием.

Зачем она бизнесу

Многие поначалу думают: это просто красиво — такое оборудование только создает антураж. Конечно, кулинарная станция действительно усиливает визуальное восприятие. Но ее главная цель — решение реальных задач.

Вот несколько типичных сценариев:

1. Разгрузка кухни в пиковые часы. Готовку салатов, пасты, закусок, вторых блюд можно проводить прямо на станции, рядом с клиентами.
2. Работа в нестандартных локациях. Терраса, шатер, мероприятие, выездной фуршет — везде, куда не вывезешь стационарную кухню.
3. Участие в гастрошоу и мастер-классах. Например, презентации, обучение, дегустации.
4. Дополнительная точка прибыли. Например, отдельная станция с завтраками или гриль-меню в отеле.

Повар на кулинарной станции не просто готовит. Он тем самым увеличивает оборот кухни и гибкость работы. Кулинарная мобильная станция — это инструмент, который можно переставить за 15 минут — и открыть новую зону продаж без дизайн-проекта и ремонта.

Где используется:

- рестораны и кейтеринговые компании;
- буфеты и кафе в бизнес-центрах;

- отели с завтраками и обслуживанием мероприятий;
- фуд-корты, рор-ур-площадки, дегустации;
- учебные классы и гастрономические школы;
- корпоративы, презентации, уличные фестивали.

Важно одно: где бы ни стояла кулинарная станция — она должна работать как полноценная кухня, а не декоративный элемент.

Как выбрать кулинарную станцию: на что смотреть

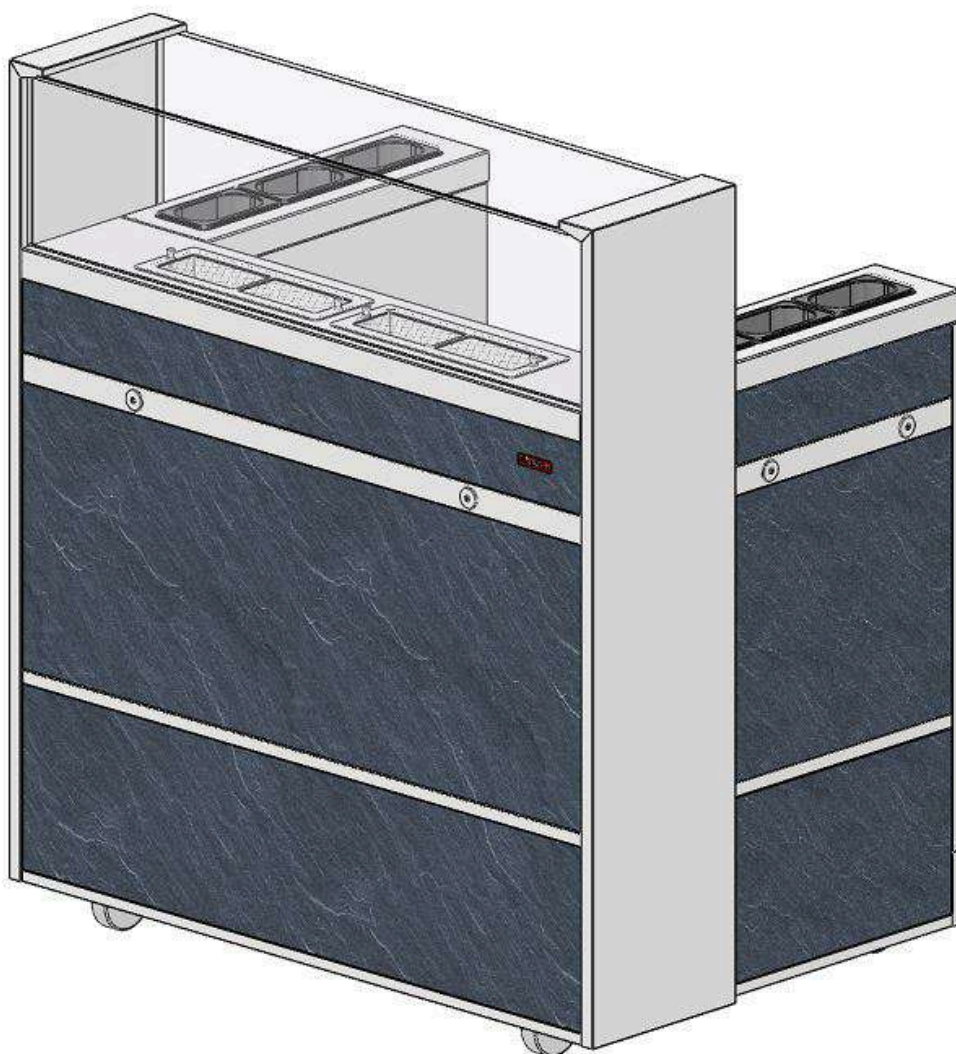
Сначала определите, какие задачи она должна решить: что вы будете готовить? где? сколько человек будет работать за станцией? нужна ли вытяжка? требуется ли мойка? какие температуры должна поддерживать — холод, тепло, комбинированная подача?

Вот основные критерии:

- Гибкость конфигурации. Хорошая станция должна быть модульной: сегодня — wok и тепловой шкаф, а завтра — холодильник и гриль.
- Автономность. Работа без подключения к централизованной вентиляции, с возможностью питания от стандартной электросети.
- Гигиеничность. Все поверхности желательны из нержавеющей стали, без зазоров и «слепых» зон.
- Транспортировка. Узкие проемы? Лифт? Участие в выездных мероприятиях? Всё это надо учитывать заранее.
- Презентабельность. Клиент видит всё, поэтому станция должна выглядеть профессионально, а не как временное решение.

Вы ищете кулинарную станцию, которая будет работать на ваш формат, а не мешать? Мы поможем подобрать оборудование, которое адаптируется под вашу реальную задачу — от компактной кулинарной станции на одного повара до модульной системы для целого фуд-корта.

Запишитесь на консультацию — и получите проект станции, которая действительно работает.



00-0100288

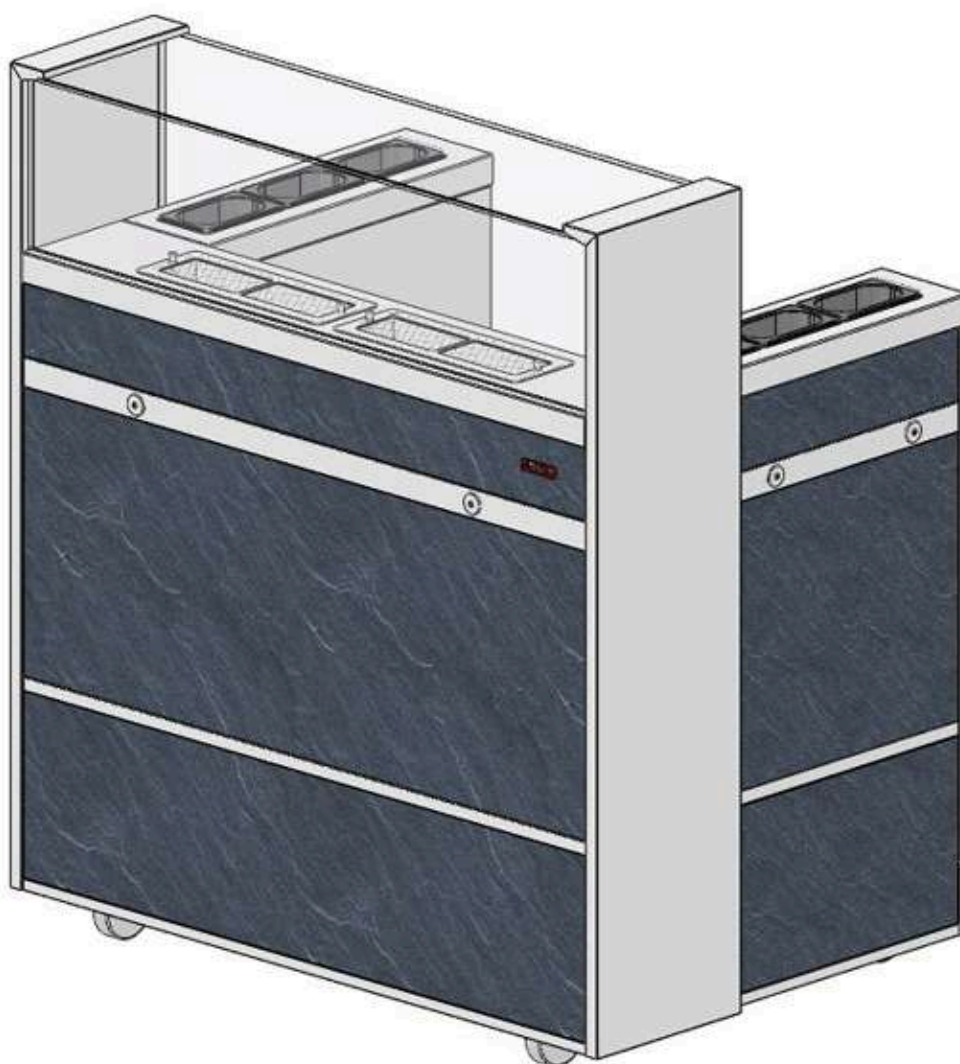
Мобильная кулинарная станция RCB22NA Мобикус 1225x836x1355мм (16А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и две полки для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут

быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0100288
Модель	RCB22NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	265
Вес БРУТТО, кг	308
Габаритные размеры, ДШВ	1225x836x1355
Габариты в упаковке, ШГВ	1370x1000x1535
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB22NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



00-0120578

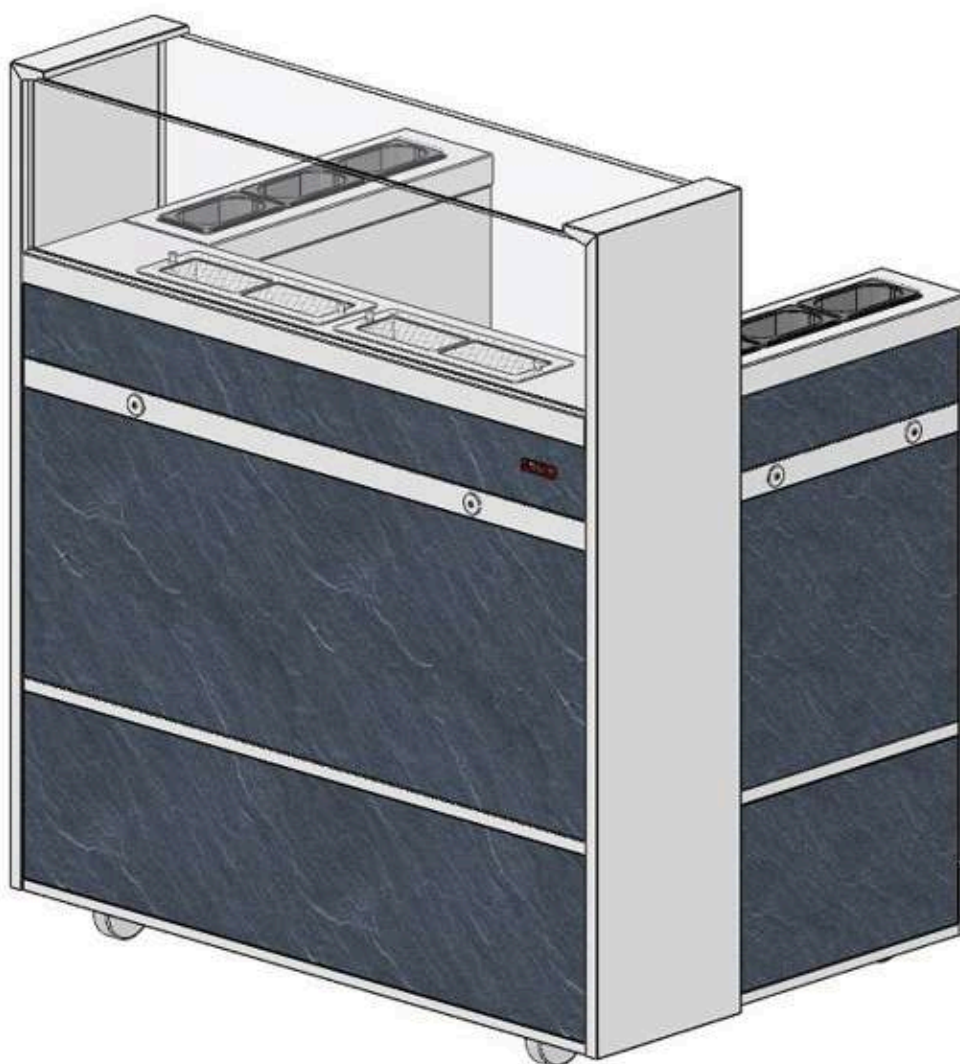
Мобильная кулинарная станция RCB22CA Мобикус 1225x836x1355мм, 2 охлаждаемых ящика (32А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и охлаждаемые ящики, позволяющие осуществлять кратковременное хранение охлажденных продуктов. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они

устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0120578
Модель	RCB22CA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	296
Вес БРУТТО, кг	339
Габаритные размеры, ДШВ	1225x836x1355
Габариты в упаковке, ШГВ	1370x1000x1535
Мощность, кВт	0,65
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB22CA Мобикус
Срок изготовления, дн	50



00-0117467

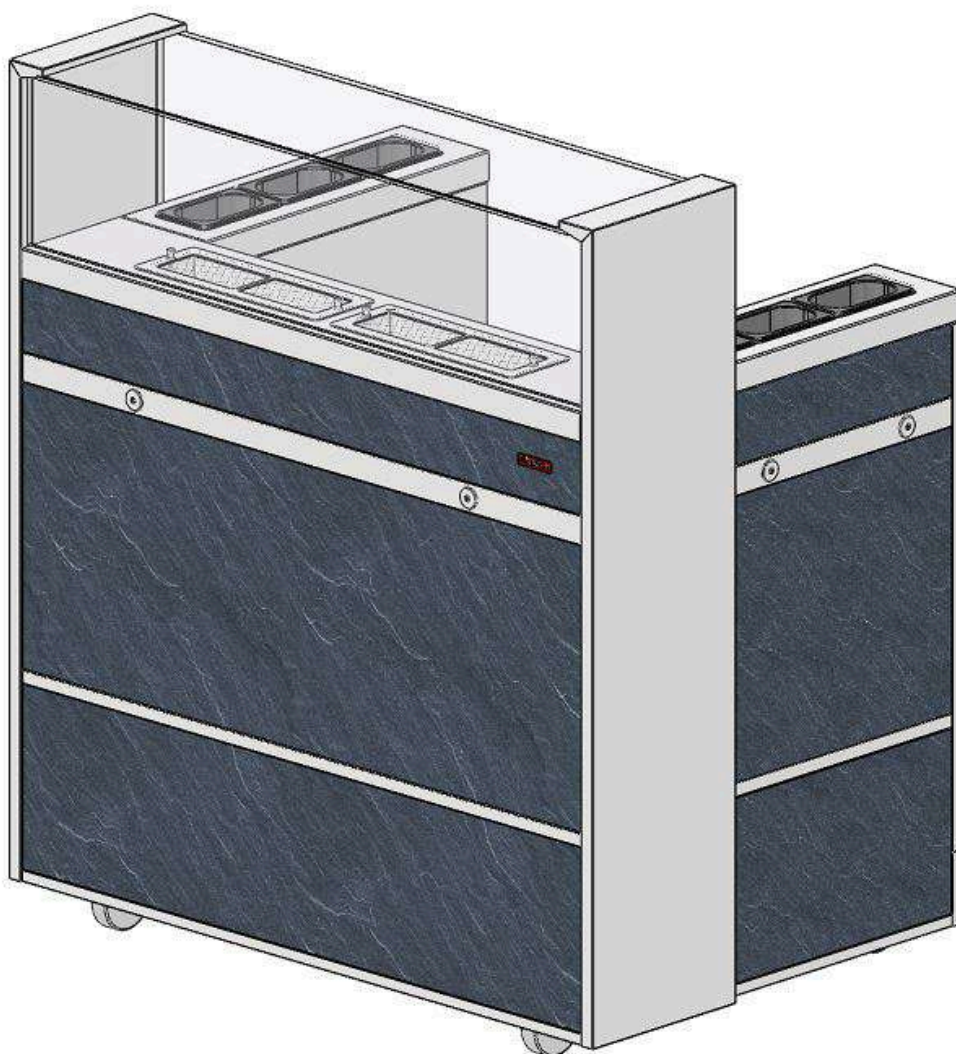
Мобильная кулинарная станция RCB22CA Мобикус 1225x836x1355мм, 2 охлаждаемых ящика (16А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и охлаждаемые ящики, позволяющие осуществлять кратковременное хранение охлажденных продуктов. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они

устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0117467
Модель	RCB22CA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	296
Вес БРУТТО, кг	339
Габаритные размеры, ДШВ	1225x836x1355
Габариты в упаковке, ШГВ	1370x1000x1535
Мощность, кВт	0,65
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB22CA Мобикус
Срок изготовления, дн	50



00-0112438

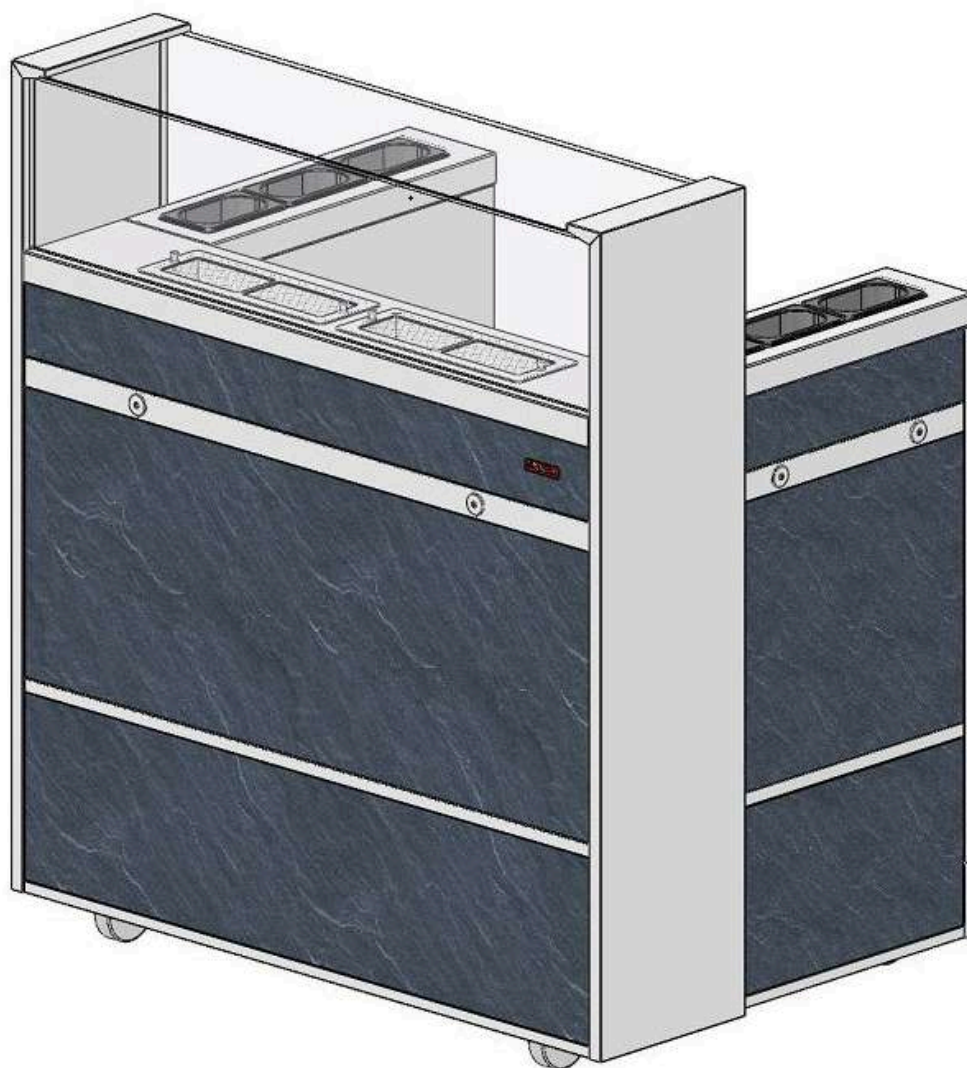
Мобильная кулинарная станция RCB22NA Мобикус 1225x836x1355мм, 2 нейтральных ящика (16А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и два ящика для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не

впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0112438
Модель	RCB22NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	281
Вес БРУТТО, кг	324
Габаритные размеры, ДШВ	1225x836x1355
Габариты в упаковке, ШГВ	1370x1000x1535
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB22NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



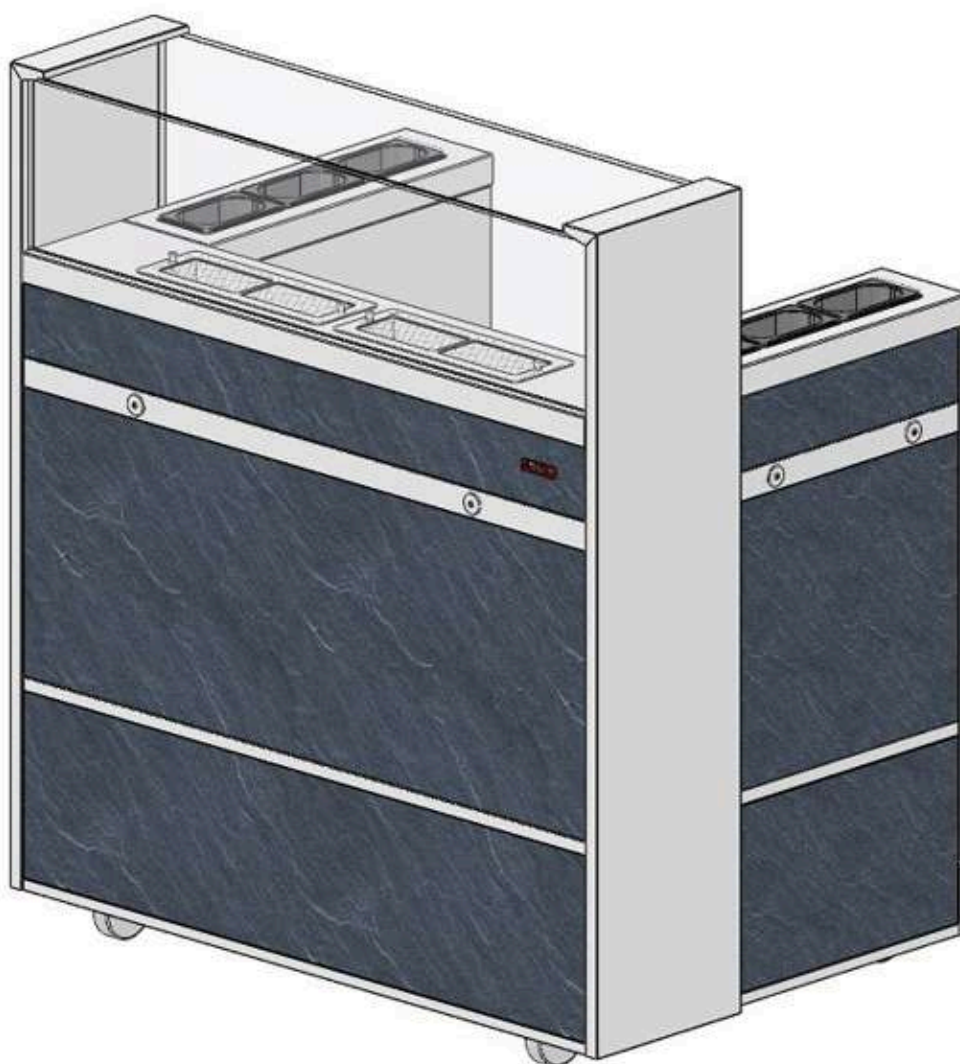
00-0110181

Мобильная кулинарная станция RCB22NA Мобикус 1225x836x1355мм (32А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и две полки для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В станции в качестве фасадов применены жесткие HPL панели. Они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи. Опционально она может быть оснащена светильником и дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0110181
Модель	RCB22NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	265
Вес БРУТТО, кг	308
Габаритные размеры, ДШВ	1225x836x1355
Габариты в упаковке, ШГВ	1370x1000x1535
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB22NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



00-0120583

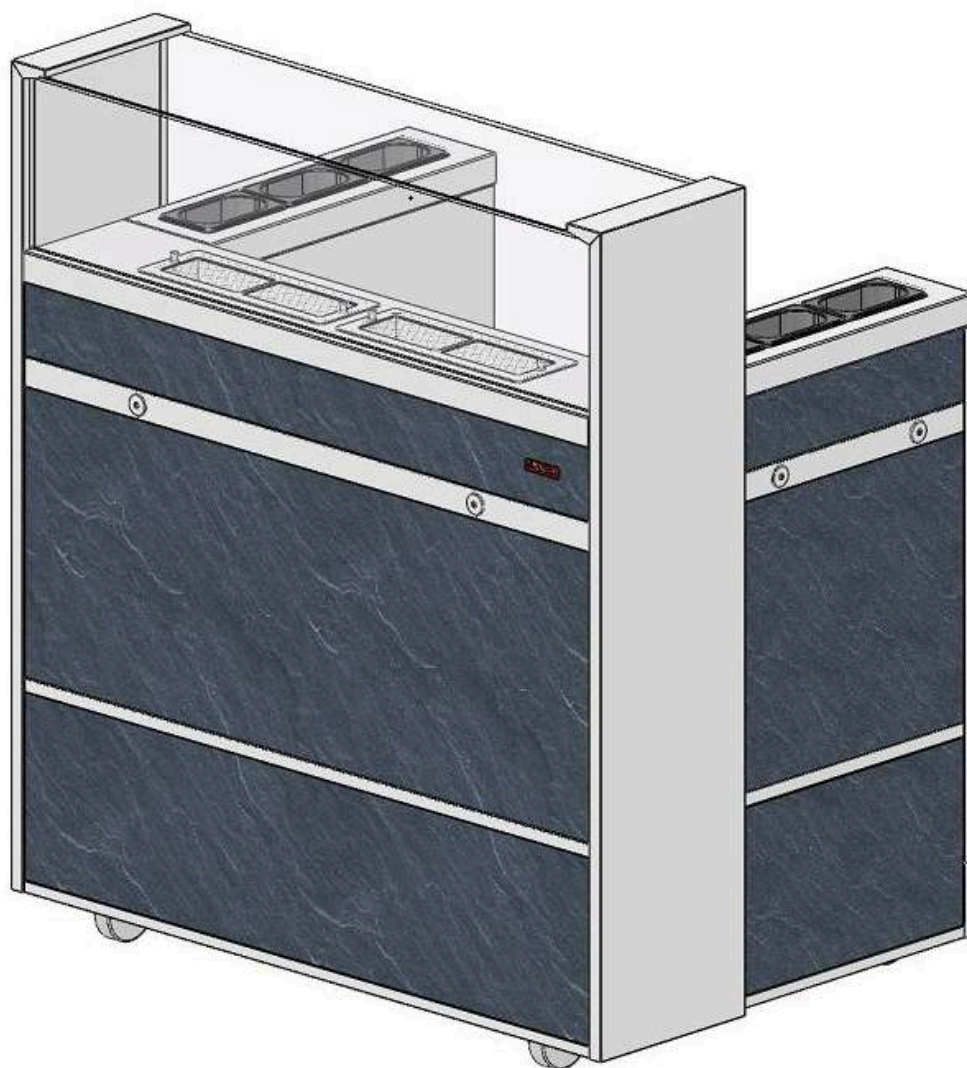
Мобильная кулинарная станция RCB23CA Мобикус 1630x845x1370мм, 3 охлаждаемых ящика (32А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и охлаждаемые ящики, позволяющие осуществлять кратковременное хранение охлажденных продуктов. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они

устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0120583
Модель	RCB23CA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	347
Вес БРУТТО, кг	401
Габаритные размеры, ДШВ	1630x845x1370
Габариты в упаковке, ШГВ	1780x1000x1560
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB23CA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



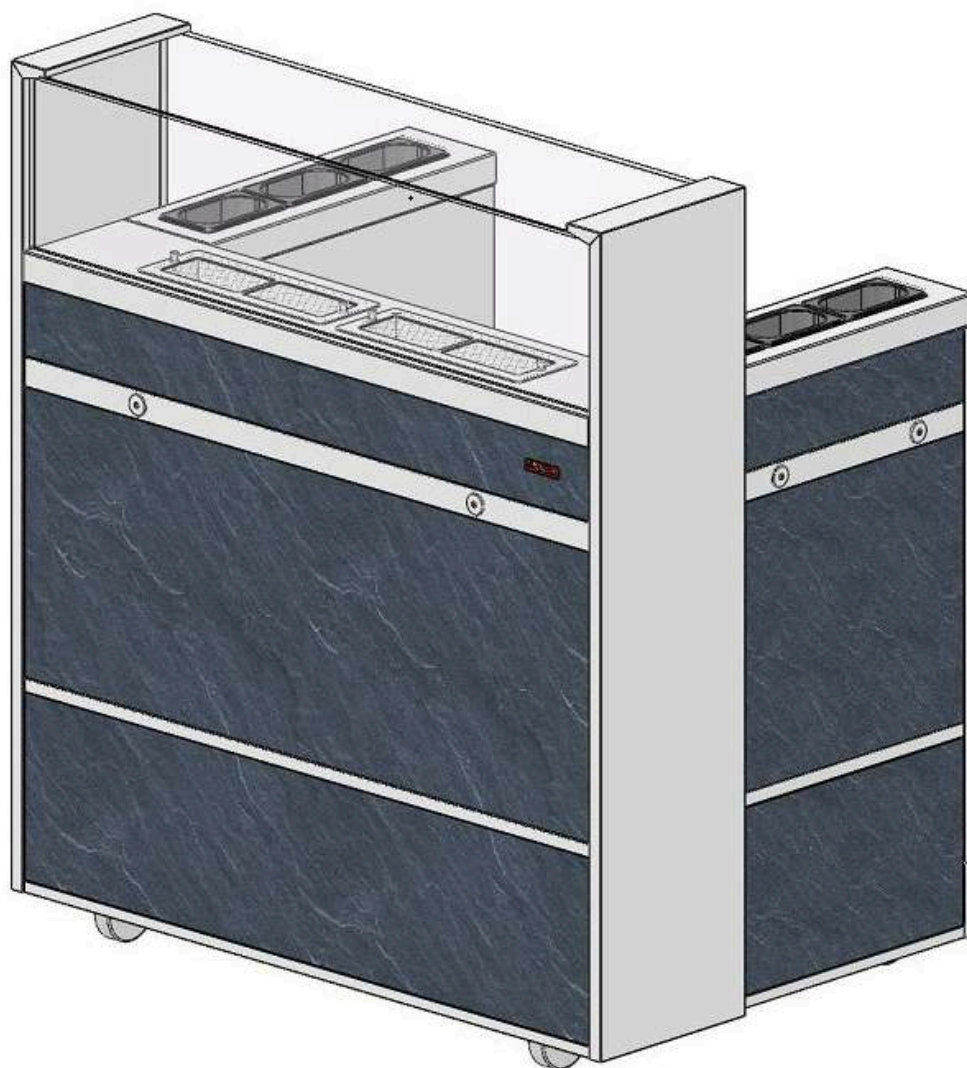
00-0120579

Мобильная кулинарная станция RCB23NA Мобикус 1630x845x1370мм (32А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и две полки для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0120579
Модель	RCB23NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	308
Вес БРУТТО, кг	362
Габаритные размеры, ДШВ	1630x845x1370
Габариты в упаковке, ШГВ	1780x1000x1560
Мощность, кВт	0,45
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB23NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



00-0120577

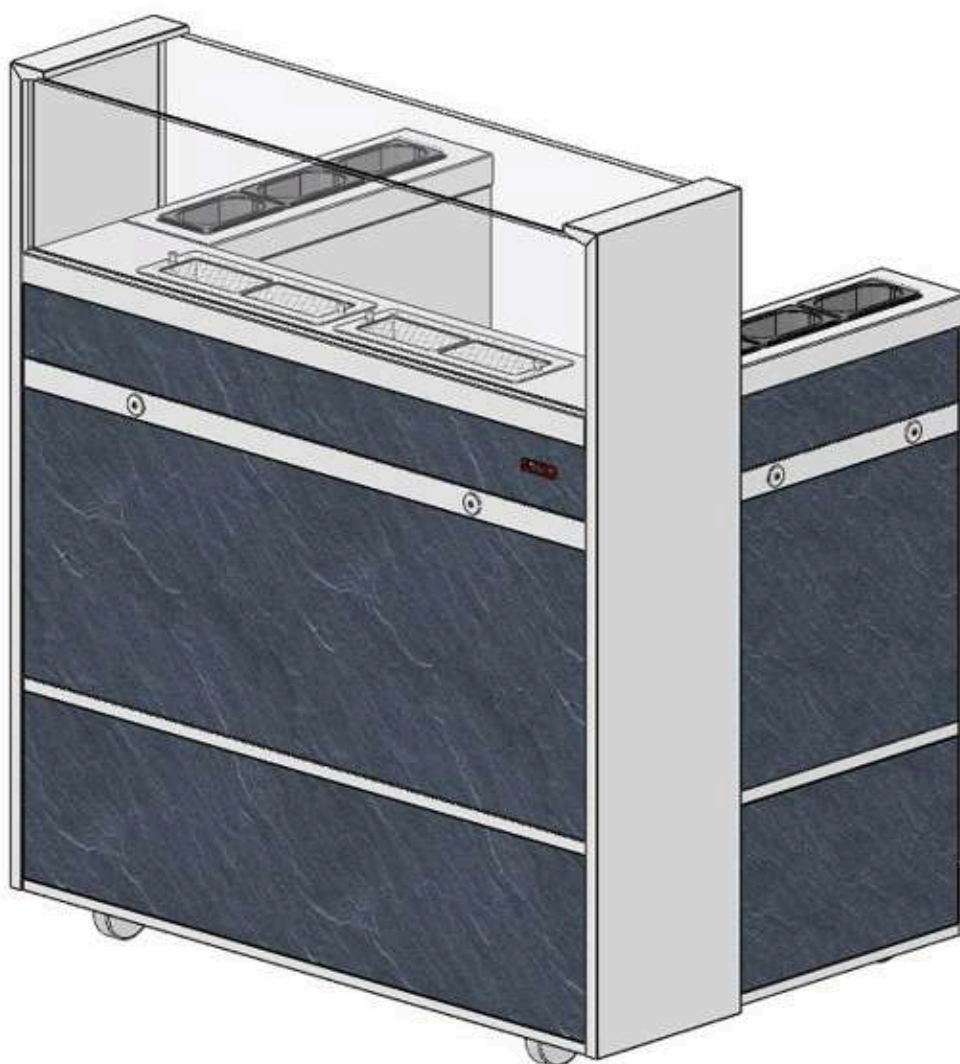
Мобильная кулинарная станция RCB22NA Мобикус 1225x836x1355мм, 2 нейтральных ящика (32А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и два ящика для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не

впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0120577
Модель	RCB22NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	281
Вес БРУТТО, кг	324
Габаритные размеры, ДШВ	1225x836x1355
Габариты в упаковке, ШГВ	1370x1000x1535
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB22NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



00-0120582

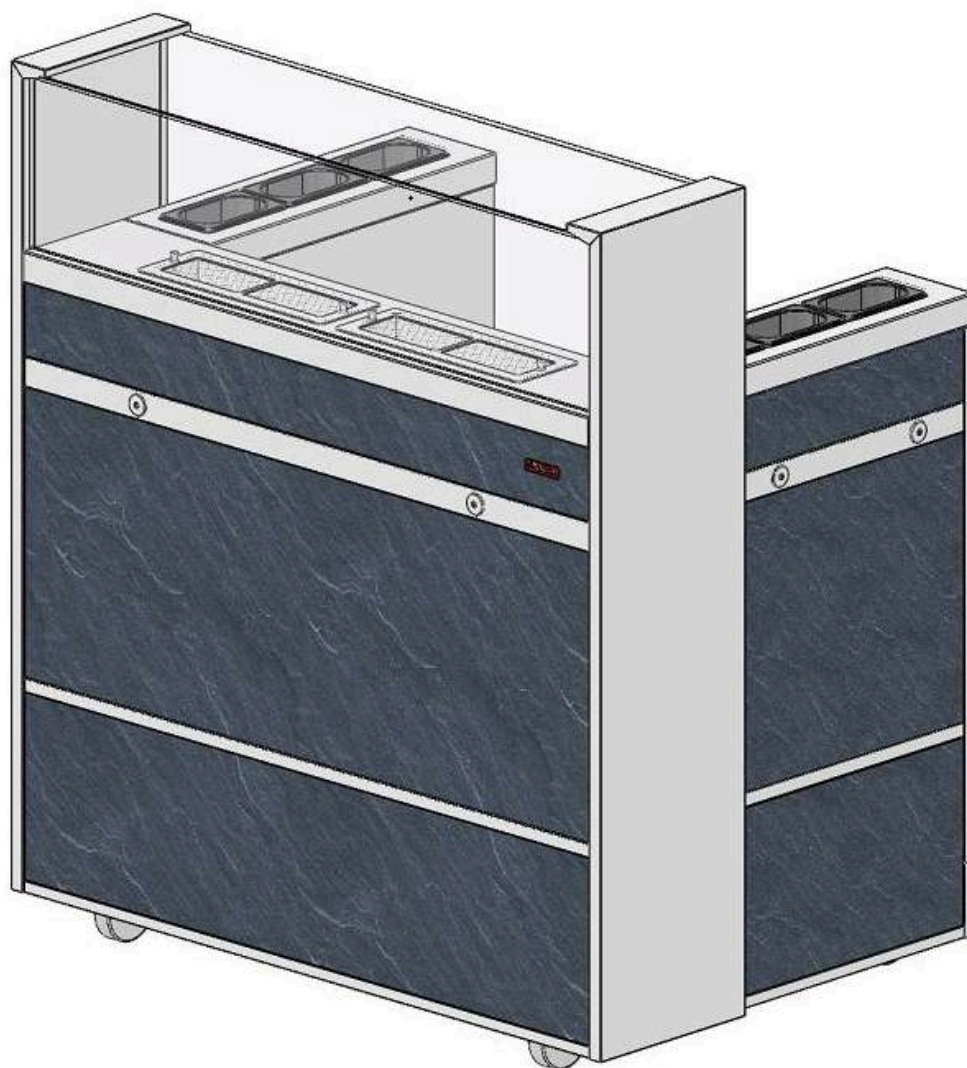
Мобильная кулинарная станция RCB23CA Мобикус 1630x845x1370мм, 3 охлаждаемых ящика (16А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и охлаждаемые ящики, позволяющие осуществлять кратковременное хранение охлажденных продуктов. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они

устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0120582
Модель	RCB23CA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	347
Вес БРУТТО, кг	401
Габаритные размеры, ДШВ	1630x845x1370
Габариты в упаковке, ШГВ	1780x1000x1560
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB23CA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



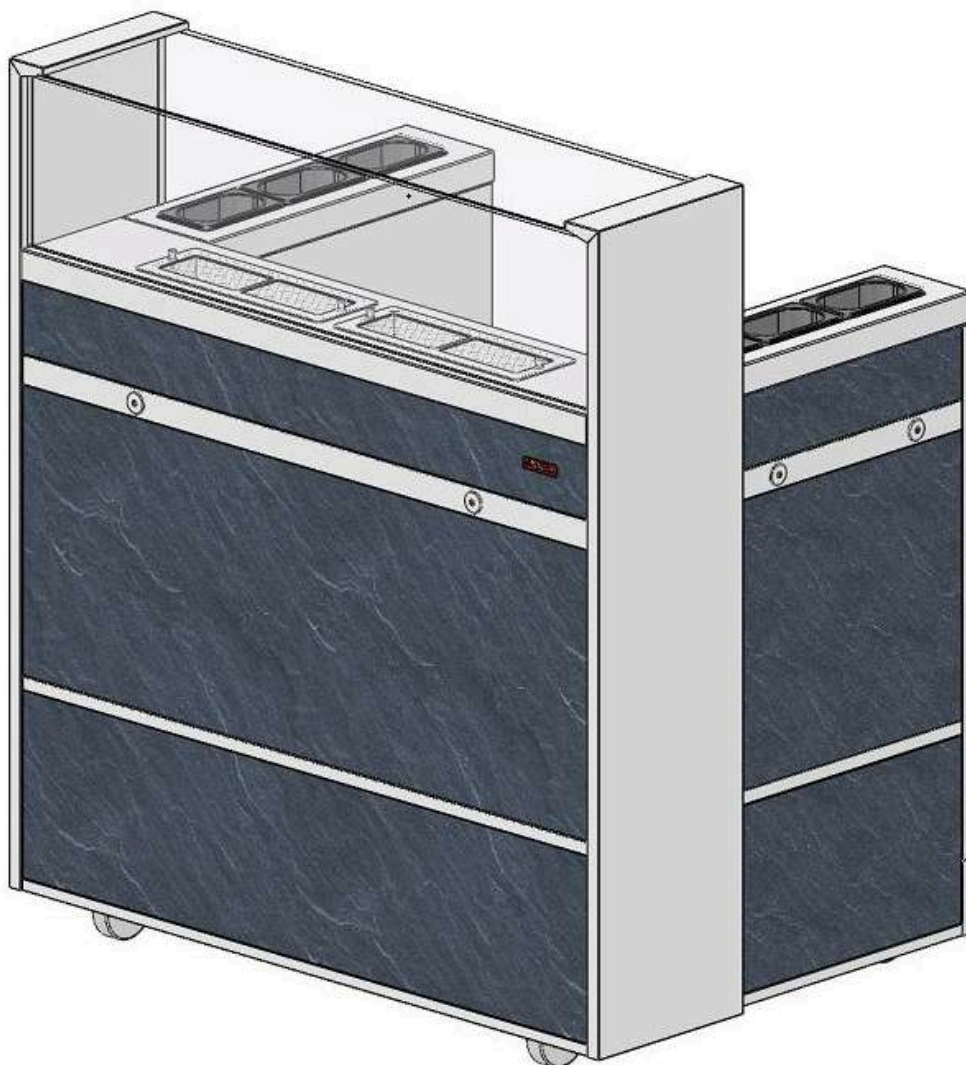
00-0117621

Мобильная кулинарная станция RCB23NA Мобикус 1630x845x1370мм (16А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и две полки для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0117621
Модель	RCB23NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	308
Вес БРУТТО, кг	362
Габаритные размеры, ДШВ	1630x845x1370
Габариты в упаковке, ШГВ	1780x1000x1560
Мощность, кВт	0,45
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB23NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



00-0120581

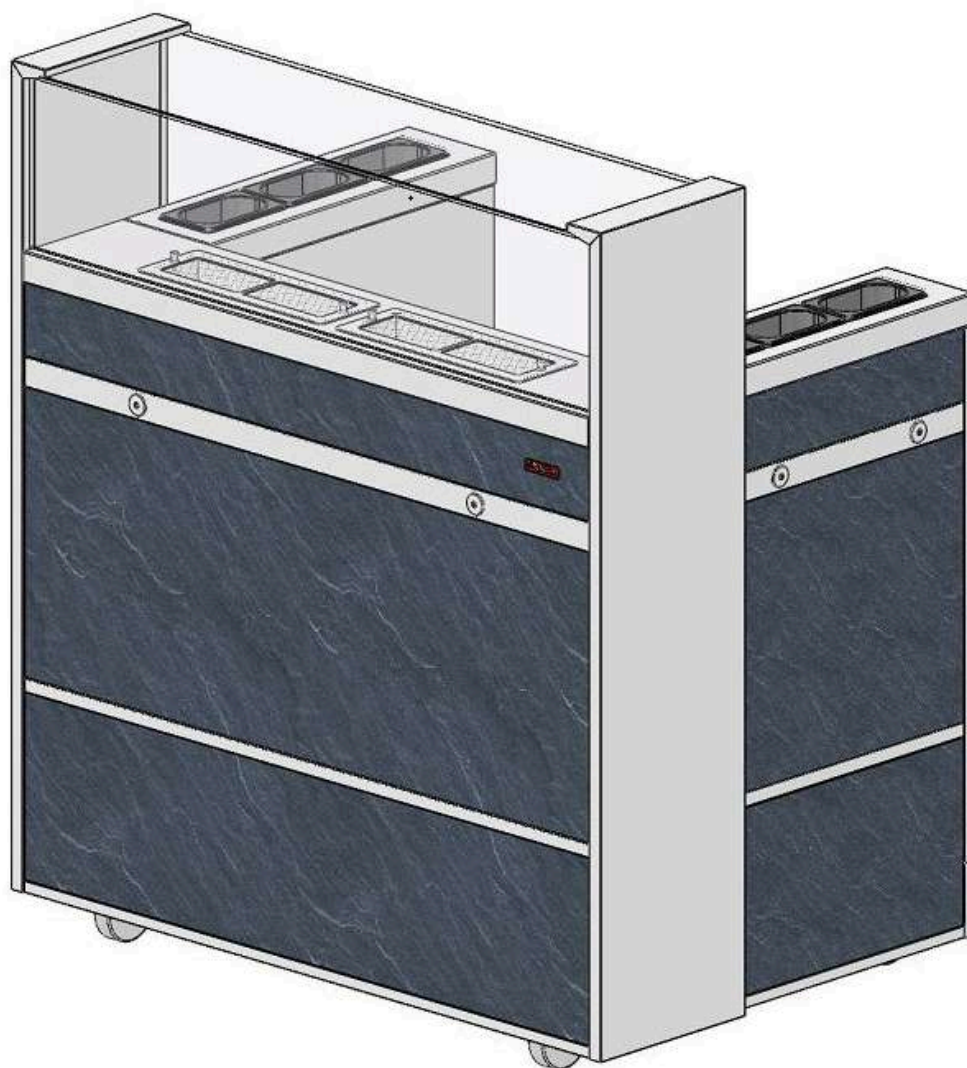
Мобильная кулинарная станция RCB23NA Мобикус 1630x845x1370мм, 3 нейтральных ящика (32А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в

станции предусмотрены емкости GN 1/9 и три ящика для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

Артикул	00-0120581
Модель	RCB23NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	332
Вес БРУТТО, кг	386
Габаритные размеры, ДШВ	1630x845x1370
Габариты в упаковке, ШГВ	1780x1000x1560
Мощность, кВт	0,45
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB23NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35



00-0120580

Мобильная кулинарная станция RCB23NA Мобикус 1630x845x1370мм, 3 нейтральных ящика (16А)

Кулинарная станция Мобикус - это профессиональное решение для приготовления пищи в «замкнутом цикле». Благодаря технологии сбора и фильтрации пара от теплового оборудования станция позволяет организовать зону приготовления пищи от отелей до фудкортков и залов ресторанов с организацией шоу «живого» процесса готовки шеф-поваром. В рабочую зону устанавливаются два тепловых индукционных модуля – плиты одно или двухконфорочные и грили. Для подключения оборудования предусмотрены розетки. Станция оснащена системой полной фильтрации воздуха и сбора жира. Для организации «замкнутого цикла» готовки в станции предусмотрены емкости GN 1/9 и три ящика для размещения вспомогательной посуды. Станция оснащена стеклянной полкой для выдачи готовых блюд. В станции предусмотрены четыре поворотные колесные опоры, две из которых с тормозом. В качестве фасадов могут быть применены жесткие HPL панели - они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи, или МДФ. Опционально станция может быть оснащена дополнительными боковыми полками.

Характеристики

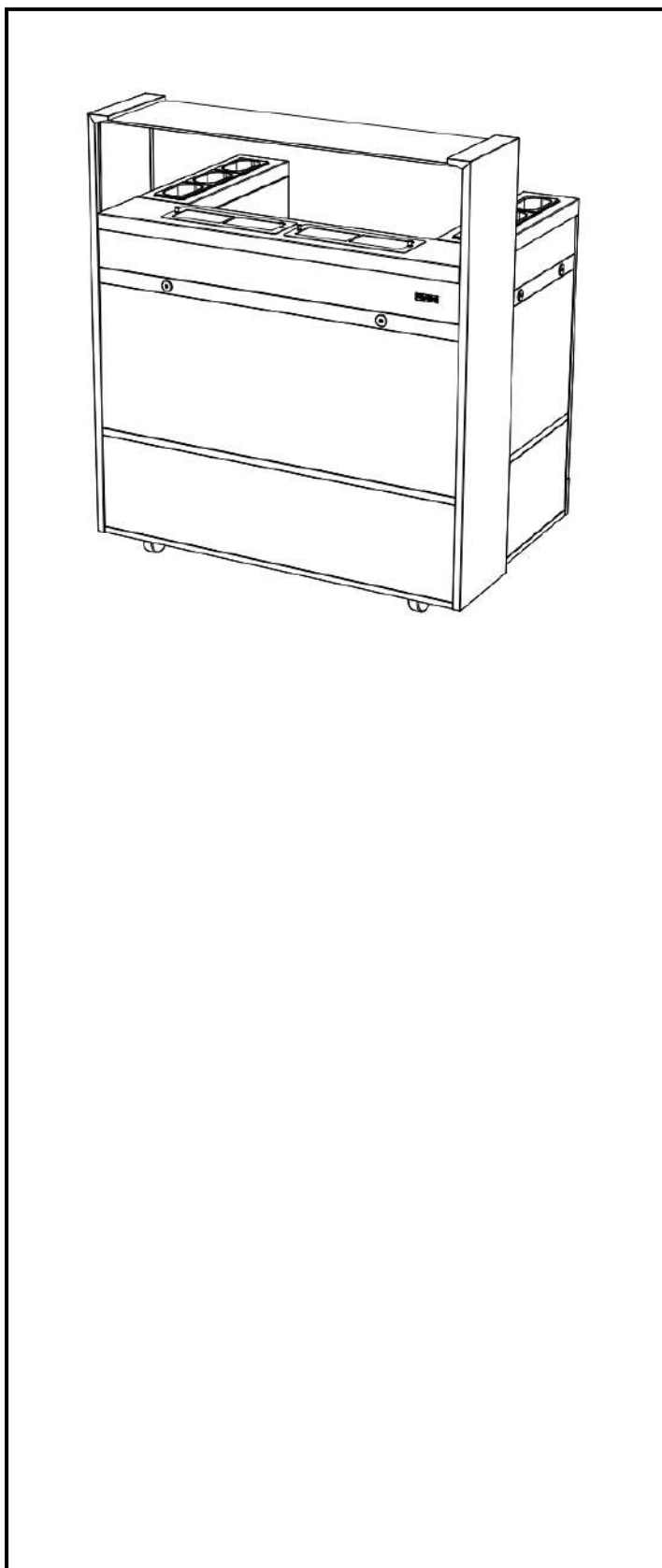
Артикул	00-0120580
Модель	RCB23NA Мобикус
Вес НЕТТО, кг	332
Вес БРУТТО, кг	386
Габаритные размеры, ДШВ	1630x845x1370
Габариты в упаковке, ШГВ	1780x1000x1560
Мощность, кВт	0,45
Напряжение, В	380
Частота, Гц	50
Степень защиты	IP 21
Модель	RCB23NA Мобикус
Срок изготовления, дн	35

Refettorio

МОБИКУС

Мобильная кулинарная станция

NRCB22NA



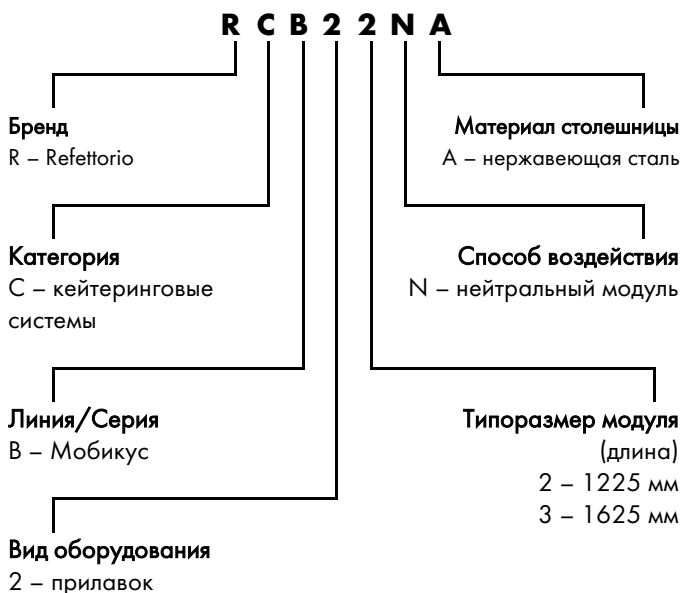
1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. Назначение и принцип работы

Станция предназначена для сбора и фильтрации продуктов сгорания, дыма, паров, образующихся при тепловой обработке продуктов.

Оборудование позволяет организовать зону приготовления пищи практически в любом месте: от отелей и залов ресторанов до выездных мероприятий с организацией шоу «живого» процесса приготовления пищи шеф-поваром. На станции размещается тепловое оборудование. Тепловое оборудование не входит в комплект поставки станции.

Пример условного обозначения:



1.2. Технические характеристики

Технические характеристики станции приведены в таблице 1.

⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

использовать мобильную кулинарную станцию для приготовления пищи на открытом огне!

⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

использовать мобильную кулинарную станцию на открытом воздухе в дождливую погоду!

📖 ВНИМАНИЕ!

Фильтровентиляционная система мобильной кулинарной станции предназначена для использования только при приготовлении пищи в предусмотренной для этого рабочей зоне станции. Нельзя использовать модуль для вентиляции помещения!

⚡ ЗАПРЕЩАЕТСЯ

подключать к станции тепловое оборудование превышающее максимально допустимую мощность (см. Таблицу 1)!

📖 ВНИМАНИЕ!

По дополнительному требованию Клиента возможно изготовление оборудования, отличающегося габаритными размерами или незначительными конструктивными доработками (например, изменение количества полок, изменение конструкции столешницы или декоративных панелей и т.п.) от стандартной позиции.

В этом случае:

- к условному обозначению оборудования впереди добавляется буква «N»,
- функциональные характеристики оборудования принимаются по ближайшей стандартной позиции, допускается отклонение рабочих параметров в пределах $\pm 10\%$ от указанных значений;
- отдельное руководство по эксплуатации не разрабатывается.

Таблица 1 – Технические характеристики станции

Наименование показателя	Значение для оборудования
Модель	NRCB22NA
Номинальное напряжение, В	220
Род тока	переменный
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность, кВт	0,3
Габаритные размеры рабочей зоны (ДхШхВ), мм	812х620х200
Максимальное количество тепловых модулей в рабочей зоне (максимальный габаритный размер одного модуля (ДхШхВ), мм), шт.	1 (800х600х150) 2 (400х600х150)
Максимальная мощность подключаемого теплового оборудования (для каждой единицы), кВт	не более 6,0
Номинальный ток розеток для подключения теплового оборудования, А	32
Количество функциональных емкостей, шт.	6
Размер функциональных емкостей	GN 1/9
Лабиринтный фильтр, шт.	2
Угольный фильтр, шт.	2
Уровень шума, не более, дБ	70
Длина	1225
Ширина	836
Высота (с полкой)	1355

Расчетная масса, кг, не более

130

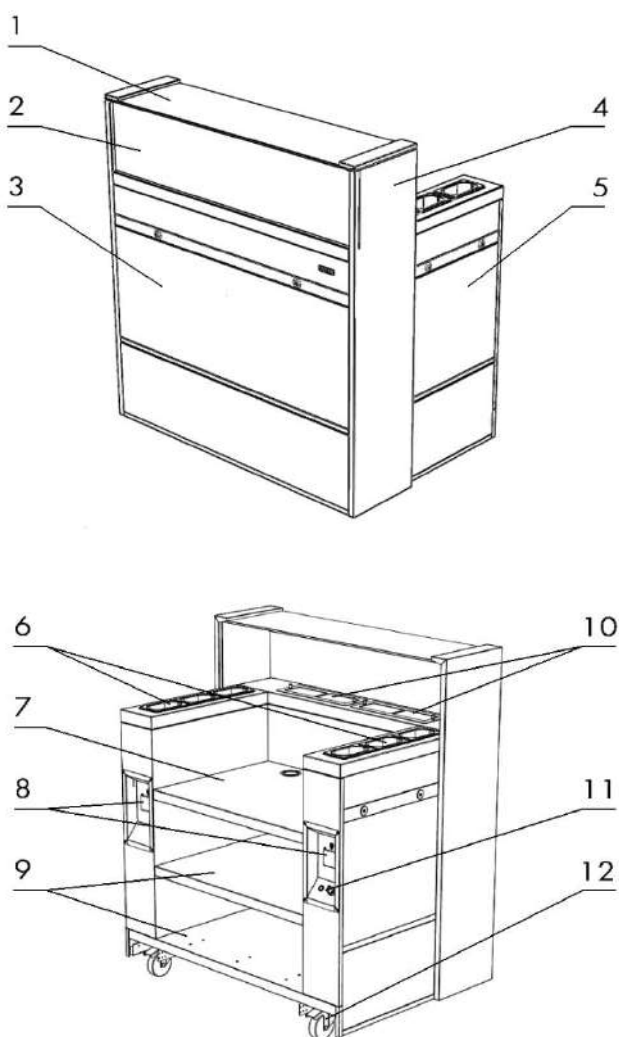
1.3. Состав изделия

Общий вид оборудования представлен на рисунке 1.

ВНИМАНИЕ!

Вариант исполнения декоративных фасадных панелей определяется при заказе оборудования!

Рисунок 1. Общий вид оборудования



1 – стеклянная полка, 2 – фронтальное стекло, 3 – фронтальная декоративная панель, 4 – боковая стойка, 5 – боковая декоративная панель, 6 – комплект функциональных емкостей, 7 – полка для размещения теплового оборудования (рабочая зона), 8 – розетки 220В, 9 – полки для размещения инвентаря,

10 – лабиринтный (жироулавливающий) фильтр, 11 – панель управления, 12 – колесная опора

В основе работы станции лежит технология сбора и фильтрации продуктов сгорания, дыма, паров, образующихся при тепловой обработке продуктов. Станция оснащена системой улавливания жира и фильтрации воздуха, поэтому может использоваться в замкнутых помещениях.

В рабочую зону (7) устанавливается тепловое оборудование – индукционные одноконфорочные плиты серии «МОБИКУС» (не входят в комплект поставки, заказываются отдельно) или прочее оборудование (грили, блинницы и т.п.) в пределах габаритных размеров рабочей зоны станции. Максимально возможные мощность и габаритные размеры теплового оборудования приведены в Таблице 1. Тепловое оборудование подключается в розетки, расположенные под полкой рабочей зоны. На столешнице рабочей зоны предусмотрены отверстия для прокладки питающих проводов. На панелях станции предусмотрены дополнительные розетки (8) на задних панелях для подключения ручного электрического инвентаря.

Станция имеет две полки (9) и комплект функциональных емкостей (6) для хранения необходимой посуды, инвентаря и/или продуктов. Для удобства санитарной обработки функциональные емкости устанавливаются в специальный поддон, который может выниматься и обрабатываться отдельно.

Для повышения качества очистки воздуха в станции применена двухступенчатая система фильтрации. Фильтры станции скомпонованы в два блока – лабиринтный фильтр и угольный фильтр. В начале из паровоздушной смеси сепарируются жировые загрязнения в лабиринтном фильтре (10). Жир собирается в фильтре в секции жироуловителя. Далее воздух проходит вторую ступень очистки – угольный фильтр, в котором из него поглощаются запахи. Очищенный воздух выбрасывается в помещение снизу станции. Фильтры легко снимаются для проведения ежедневной санитарной очистки.

Для выдачи готовых блюд предусмотрена стеклянная полка (1).

Для снижения уровня шума в станции применены два малошумных вентилятора.

Управление работой станции осуществляется с панели управления (11). Принципиальная электрическая схема прилавка приведена в приложении А.

В качестве декоративных фронтальных и боковых панелей используются жесткие HPL панели. Они устойчивы к пару, влаге и не впитывают запахи. Панели могут быть однотонными или иметь определенную текстуру (дерево, камень и т.п.), вариант исполнения определяется при заказе. Станция имеет четыре поворотные колесные опоры (12), две из которых оснащены тормозом. Стандартный комплект поставки содержит оборудование согласно таблице 2.

Таблица 2 – Стандартный комплект поставки

Станция в упаковке	1 шт.
Комплект функциональных емкостей (гастроёмкости GN 1/9 с крышками)	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

ВНИМАНИЕ!

Тепловое оборудование, декоративные фасадные панели не входят в стандартный комплект поставки. Фасадные панели устанавливаются на станцию, если она заказывается с декоративными фасадными панелями.

1.4. Маркировка

На каркасе оборудования под верхней полкой приклеен шильд с таблицей, содержащей следующую информацию:

- наименование и адрес производителя;
- наименование оборудования;
- обозначение модели;
- массу;
- мощность;
- серийный (паспортный) номер оборудования;
- напряжение питающего тока;
- частоту питающего тока;
- дата выпуска.

При направлении запроса на оказание технической помощи обязательно указывать обозначение модели, серийный номер.

1.5. Комплектующие, использованные в оборудовании

Перечень комплектующих, использованных в оборудовании и их характеристики приведены в Приложении Б.

Приложение А
(продолжение)

Расшифровка буквенно-цифровых обозначений электрической схемы приведена в таблице:

Обозначение	Наименование	Кол-во
КН	Кнопка включения	1
М1, М2	Вентилятор	2
К1-L...К8-L, К1-N... К3-N, К1-PE...К2-PE	Клеммная колодка	13
ПК	Переключатель кулачковый	1
КМ1	Контактор модульный	1
РНПП	Реле напряжения, перекося и последовательности фаз	1
HS1...HS2	Розетки для подключения теплового оборудования	2
HS3...HS4	Розетки для подключения вспомогательного оборудования	2

Приложение Б
Перечень комплектующих

Наименование показателя	Артикул	Значения для оборудования, модель
		NRCB22NA
Вентилятор D2E146-HR93-03	000005879	2
Переключатель кулачковый ПК-1-21	C0000016717	1
Кнопка включения	00-00002255	1
Колесная опора	000005558	2
Колесная опора с тормозом	00-0100238	2
Фронтальное стекло, ДхШхВ, мм	00-0106938	1220x274x8
Стекло полки, ДхШхВ, мм	00-0106937	1206x311x8

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: rof@nt-rt.ru || сайт: <https://refettorio.nt-rt.ru/>