

Каталог продукции REFETTORIO

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/>

СЭКОНОМЬ 60% ПРИ ПОКУПКЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Refettorio – это профессиональная линия раздачи питания, созданная в соответствии с самыми высокими стандартами качества, но при этом имеющая цену на 60% ниже европейских аналогов.

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

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

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



АЛЕКСЕЙ ВАСИН

директор по развитию
завода технологического
оборудования
«Челябторгтехника»

ОСОБЕННОСТЬЮ НАШЕЙ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ЯВЛЯЮТСЯ СМЕННЫЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ ФАСАДЫ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ ГАРМОНИЧНО "ВПИСАТЬ" ЕЕ В ЛЮБОЙ ИНТЕРЬЕР. REFETTORIO ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ БАРОВ, РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, СТОЛОВЫХ, ФУДКОРТОВ И ГОСТИНИЦ С ДИЗАЙНЕРСКИМ ИНТЕРЬЕРОМ.



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



ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

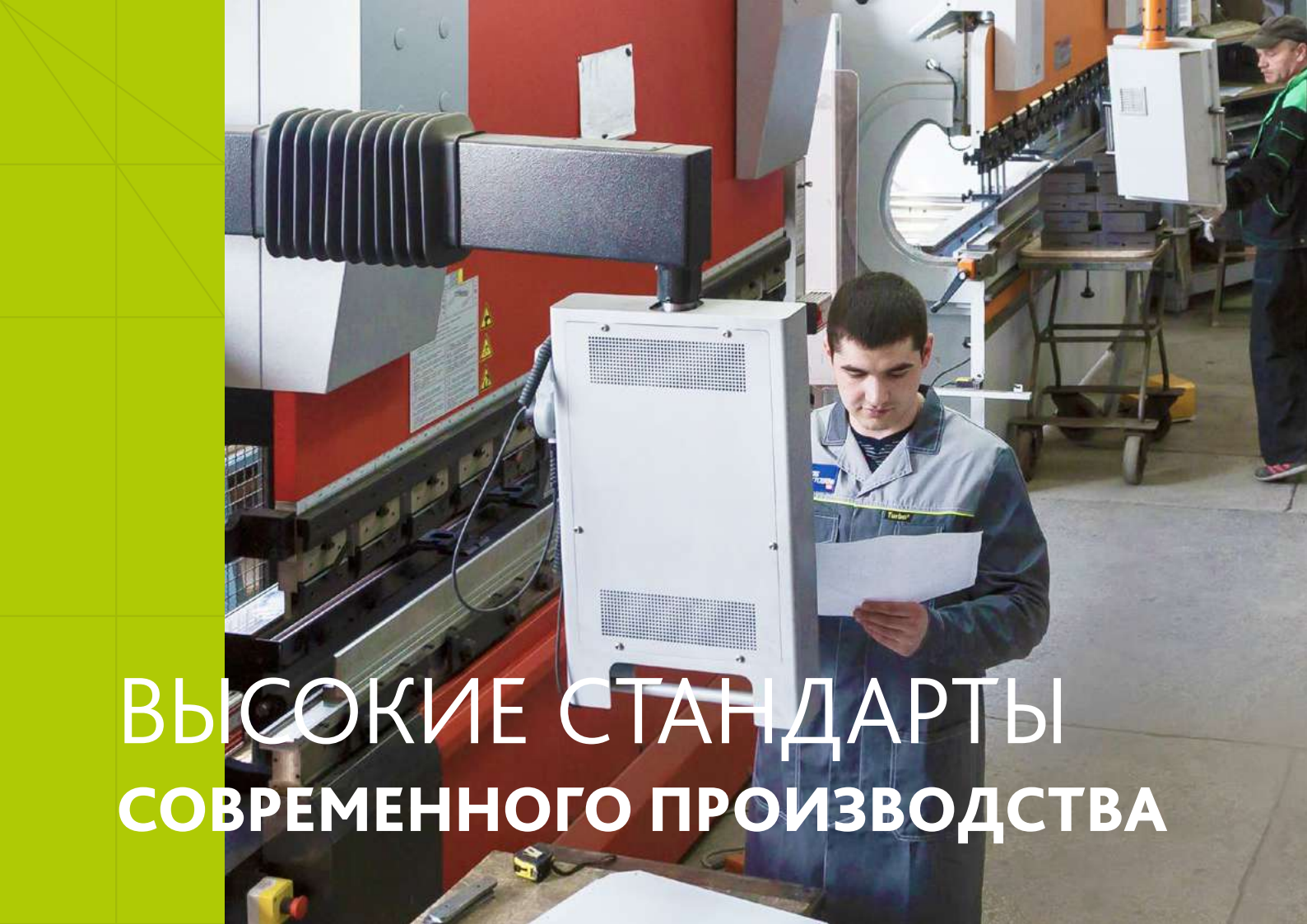


ПРОВЕРЕНО ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПО ЦЕНЕ НА 60% НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ АНАЛОГОВ





ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ЛИНИЯ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ «ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА».

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

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



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



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



САД-ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ В ОБОРУДОВАНИЕ



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



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








АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

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

-  **КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ**
-  **КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ**
-  **КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ**
-  **ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ**
-  **ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ**



Кроме компонентов собственного производства в линии используется

24 КОМПЛЕКТУЮЩИХ ОТ 13 ПОСТАВЩИКОВ ИЗ 3 СТРАН.

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

ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА



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

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

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



Инженер по качеству
Анна Васильева

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, И МЫ ПОДЕЛИМСЯ СВОИМ ОПЫТОМ

■ Консультации
технических
специалистов
разных профилей

■ Консультации
технолога
общественного
питания.

■ Помощь в подборе
оборудования
исходя из ваших
параметров

■ Консультации
по проектированию
предприятий
общественного питания

Это совершенно бесплатно

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

**НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТОЛЕШНИЦА И БОКОВИНЫ**
из листа толщиной 1,2 мм при-
дают дополнительную жёсткость
и долговечность конструкции

МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА БЛЮД
для придания им еще более аппетитного вида

**ПРОВАРЕННЫЕ
УГЛЫ СТОЛЕШНИЦ**
обеспечивают кра-
сивый внешний вид
и легкость санобра-
ботки

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



**ОТСУТСТВИЕ ВИДИМЫХ
КРЕПЕЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**
облегчает санобработку и
придает эстетический вид

**ОТКИДНОЙ
ЦОКОЛЬ ФАСАДА**
для удобства монтажа и сани-
тарной обработки пола

**РЕГУЛИРУЕМЫЕ
ОПОРЫ**
на полимерном под-
пятнике для устране-
ния неровностей пола

**УДОБНОЕ
РАСПОЛОЖЕНИЕ
ОРГАНОВ
УПРАВЛЕНИЯ**

УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ
кронштейнов направляющей за счет скры-
тых закладных элементов

**РЕЙЛИНГИ
ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ**
придают дополнительную
жесткость направляющим

**СТЫКОВКА
СТОЛЕШНИЦ БЕЗ
ЗАЗОРОВ**

за счет отсутствия
боковых выступающих
крепежных элементов



**ЗАПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ
КРОНШТЕЙНОВ ПОЛОК**
обеспечивает контроль перепадов высот между элемен-
тами линии после монтажа

**ЛИНИЯ REFETTORIO
СПРОЕКТИРОВАНА ТАК, ЧТОБЫ
ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ
ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.**

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

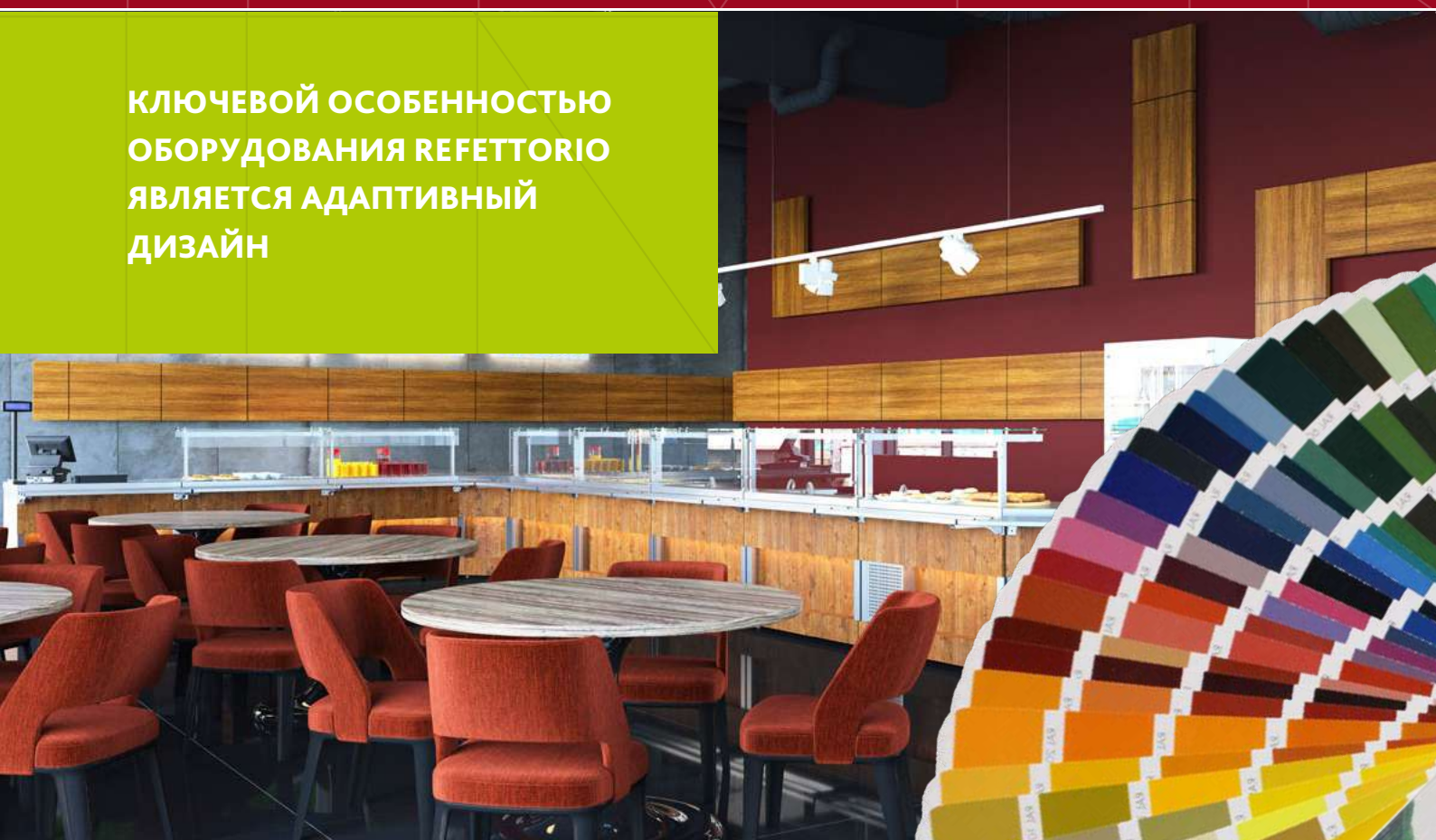
На линии «Рефетторио» за счет
аппетитного запаха и внешнего
вида еда выглядит так, как будто вы
только что ее приготовили.





ДИЗАЙН ФАСАДОВ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ
ОБОРУДОВАНИЯ REFETTORIO
ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ
ДИЗАЙН



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Оборудование **Refettorio** сочетает в себе возможность изменения дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением при разработке дизайна заведения. **Refettorio** прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.



380 ВИДОВ ФАСАДОВ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ СТИЛЬ, МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ: МАССИВ ДЕРЕВА, МДФ, ЛДСП, ПЛАСТИК.

ОКРАСКА RAL

ДЛЯ ТОЧНОГО ПОПАДАНИЯ В ЦВЕТ, ЕСЛИ ВЫ НЕ СМОГЛИ ПОДОБРАТЬ НУЖНУЮ ПЛЕНКУ В НАШЕМ ОГРОМНОМ КАТАЛОГЕ.



Дизайн заведений общепита с оборудованием для раздачи всегда вызывал много проблем. Поскольку импортное оборудование стоит слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартного оборудования российского производства. Но оно для этого не предназначено и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Оборудование **Refettorio** решает эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать его использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА

Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»

ВПИШЕТСЯ В ЛЮБОЙ ИНТЕРЬЕР

Часто линия раздачи питания располагается вдоль всего зала и становится одним из основных элементов, влияющих на восприятие дизайна помещения.

Использование стандартных линий Российского производства с фасадами из листа нержавеющей стали способно погубить любую дизайнерскую идею, а покупка импортных линий часто невозможна из-за их высокой стоимости.

СТИЛИ ЛИНИЙ РАЗДАЧИ

CAPITAL

Голос современного мегаполиса. Сочетание нержавеющей стали и геометрии фасадов в совершенно любом цвете делает этот вариант наиболее универсальным.





CASE

Премиум-класс. Благодаря уникальным техническим и дизайнерским решениям, многообразие материалов станет украшением любого интерьера.



CASE КВИНТЭССЕНЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧНОСТИ И ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ



Bakery



Дизайн линий CASE (Кейс) – гордость наших дизайнеров и инженеров. Не имеет аналогов и является на 100% уникальной собственной разработкой. Оборудование премиум-класса станет украшением любого дизайнерского интерьера. Многообразие вариантов отделки, удачные дизайнерские и конструкторские решения оставляют эту линию раздачи вне конкуренции.

КОГДА ИДЕИ ДИЗАЙНЕРОВ ВОПЛОЩАЮТСЯ В ИНЖЕНЕРНЫХ РЕШЕНИЯХ

СКРУГЛЕННЫЕ СТЕКЛЯННЫЕ ПОЛКИ НА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ СТОЙКАХ

Стеклянные элементы линии — это особая история. Главной задачей конструкторов было сделать их максимально воздушными, незаметными, гармоничными, но стильными, прочными и практичными. Незаметные стойки не отвлекают на себя внимание зрителя, а изогнутая форма стекла гармонирует с фасадом и не мешает выбору блюд.

РЕЙЛИНГИ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ДЕРЕВА С ПРОСТАВКАМИ ИЗ МЕТАЛЛА

Сделать просто деревянные рейлинги было бы красиво, но очень опрометчиво: линия раздачи не мыслима без тысяч подносов с едой, а значит износ, замена, расходы. Проблема решена элегантными металлическими вставками, которые защищают дерево.

165 ВИДОВ КВАРЦЕВОГО КАМНЯ ДЛЯ СТОЛЕШНИЦ

Кварцевый камень — идеальное решение для рабочей поверхности линии раздачи, в случае, когда эстетика не должна уступать практичности. 165 вариантов камня на выбор.



БЕЗГРАНИЧНОЕ МНОГООБРАЗИЕ МАТЕРИАЛОВ ОТДЕЛКИ

Кейс впишется в любой интерьер и вам не придется прилагать для этого особых усилий: просто выберите подходящий цвет и фактуру фасада.

СВЕТОДИОДНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ ПОДСВЕТКА

С появлением «Кейс» линия раздачи становится украшением интерьера. И стараемся подчеркивать достоинства: с подсветкой фасад приобретает совершенно новый вид.

СЛОЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ФАСАДА

Благодаря этому решению массивная линия выглядит такой аккуратной и собранной. С помощью пластического хода нам удалось заставить тень и свет работать на эстетику.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ И МОДИФИКАЦИИ

К оборудованию могут предъявляться разные требования, связанные с особенностями его эксплуатации или требованиями к эстетике. Камень, металл или их комбинация — выбирайте.

ВАРИАНТЫ ФРЕЗЕРОВКИ ФАСАДОВ

При любом типе фрезеровки доступны и ламинация пленкой, и окраска в RAL

ВЕРТИКАЛЬНАЯ



РОМБ



МОДИФИКАЦИЯ FREE-FLOW



Такое исполнение элементов линии раздачи (с направляющими с обеих сторон) делает ее функционально ближе к шведскому столу.

Модификация Free-flow также допускает исполнение рабочих поверхностей в мелалле или кварцевом камне.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ СТОЛЕШНИЦ И НАПРАВЛЯЮЩИХ

Столешница: **металл**
Направляющие: **металл**



Столешница: **камень**
Направляющие: **металл**



Столешница: **камень**
Направляющие: **камень**



СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

Комплект элементов линии **Refettorio** включает 10 базовых позиций, каждая из которых может иметь несколько вариаций по габаритам. Все элементы легко сопрягаются между собой в любой последовательности.

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



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.



ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

Включает встроенный съемный денежный ящик, запираемый на ключ. Предусмотрены специальные полки для размещения системного блока персонального компьютера.



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

90° внутренний



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

* Дополнительно вы можете заказать интенсивный регулируемый подогрев полости мармита для размещения тарелок.



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

Мармит выпускается в трех комплектациях: 1) с чугунными конфорками; 2) со свстроеными электросупницами с возможностью легкой замены емкости; 3) с нишей, которую вы можете использовать для установки настольных супниц.

Чугунные конфорки



Электросупницы



Нейтральная ниша под супницы



ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ, ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

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



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

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

ПРИЛAVOK УГЛОВОЙ 45° внешний



ПОЛОСТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ

В базовой комплектации предусмотрена открытая полость с одной полкой.

* Дополнительно вы можете заказать установку дверок из листа нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.



РОЗЕТКА С ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

для подключения дополнительного оборудования



ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЬ

обеспечивает эффективное управление температурным режимом для лучшей сохранности продуктов и поддержания аппетитного вида.

Если вы все же не нашли подходящего элемента или у вас есть оригинальные идеи, требующее индивидуального подхода – обратитесь к нам и мы изготовим новые элементы линии раздачи под ваши потребности.

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ CAPITAL (CLASSIC)

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ

ПРИЛAVOK КАССОВЫЙ

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

ПРИЛAVOK УГЛОВОЙ

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12A



Индекс функционального элемента
Refettorio

RC1 - холодильный прилавок

RC2 - холодильная витрина

RC3 - кондитерская холодильная витрина

RD1 - диспенсер столовых приборов

RD2 - диспенсер тарелок

RM1 - мармит первых блюд

RM2 - мармит вторых блюд

RN1 - нейтральный прилавок

RN3 - кондитерская витрина

RT1 - кассовый стол

RU1 - угловой внутренний

RU2 - угловой внешний

Индекс длины
элемента

0 - 505 мм

1 - 805 мм

2 - 1105 мм

3 - 1505

Индексы модификации
(могут комбинироваться)

A - стандартное исполнение

S - каменная столешница

D - электросупницы (для мармита I блюд)

L/R - направление потока (для кассового прилавка)

45/90 - угол в ° (для угловых элементов)



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:

— с охлаждаемой нишей 20 мм

— с охлаждаемой нишей 100 мм под гастремкости GN



Параметры	RC11A, RC11AS	RC12A, RC12AS	RC13A, RC13AS
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,2	0,21	0,22
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT	GVM66AT
Хладагент		R134A	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1±10 С°	
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,32	0,45	0,6
- стеклянной полки	0,25	0,35	0,48
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Холододобеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		естественный	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Глубина ванны охлаждаемой столешницы, мм		20	
Глубина ниши под гастремкости, мм		100	
Масса, кг, не более			
- глубина столешницы на 100мм (металл/камень)	54±5 / 57±5	70±5 / 72±5	84±5 / 91±5
- глубина столешницы на 20мм (металл/камень)	53±5 / 56±5	64±5 / 71±5	77±5 / 86±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



Параметры	RM11A, RM11AS	RM12A, RM12AS	RM13A, RM13AS
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество конфорок, шт.	1	2	3
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- конфорки	2	4	6
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	2,018	4,028	6,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Режимы регулирования (нагрева) электроконфорки		1-слабый; 2-средний; 3-сильный	
Площадь рабочей поверхности конфорки, м2	0,038	0,076	0,114
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более			
- столешница нержавеющая, индекс «А»	57±5	70±5	87±5
- столешница нержавеющая, индекс «AS»	59±5	75±5	93±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)



Параметры	RM11D	RM12D	RM13D
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество электросупниц, шт.	2	3	4
Объём электросупницы, л.		5 (10)	
Мощность одной электросупницы, кВт		0,3 (0,4)	
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Номинальная мощность, кВт			
- электросупницы	0,6 (0,8)	0,9 (1,2)	1,2 (1,6)
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	0,618 (0,818)	0,928 (1,228)	1,238(1,638)
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		2	
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы	0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»		
Количество терморегуляторов, шт.	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	52±5 (80±5)	62±5 (105±5)	76±5 (137±5)

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	RM21A, RM21AS	RM22A, RM22AS	RM23A, RM23AS
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Режим автоматического регулирования температуры, °С		30-90	
Время разогрева воды, не более, мин.		25	
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°		90	
Количество терморегуляторов, шт.		1	
Возможность установки габаритов GN 1/1, кол-во	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более			
- столешница нержавеющая, модель индекс «А»	55±5	65±5	79±5
- столешница каменная, модель индекс «S»	57±5	70±5	86±5

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с полкой (индекс А)
— без полки (индекс В)



Параметры	RN10A, RN10AS	RN11A, RN11AS	RN12A, RN12AS	RN13A, RN13AS
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	2			
Номинальная мощность, кВт	0,015	0,018	0,028	0,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более				
- столешница нержавеющая, индекс «А»	38±5	50±5	60±5	74±5
- столешница каменная, индекс «S»	47±5	66±5	82±5	103±5

Параметры	RN10B, RN10BS	RN11B, RN11BS	RN12B, RN12BS	RN13B, RN13BS
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	1			
Номинальная мощность, кВт	0,008	0,010	0,014	0,019
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860	860	860	860
Масса, кг, не более				
- столешница нержавеющая, индекс «А»	35±5	46±5	55±5	67±5
- столешница каменная, индекс «S»	44±5	61±5	77±5	97±5

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ



Параметры	RT1AL, RT1AR RT1ASL, RT1ASR
Номинальное напряжение, В	220
Ток	50 Гц, переменный
Количество светодиодных подсветок, шт.	1
Номинальная мощность, кВт	0,014
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	1105
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	46±3
- столешница каменная, индекс «S»	60±3

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Оснащен бесшумным лифтом, настраиваемым под размер и вес тарелок.



Параметры	RD10A, RD10AS
Номинальная мощность, кВт	0,007
Функциональные емкости, шт.	5
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	600
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	1255
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	47
- столешница каменная, индекс «S»	56

Параметры	RD20A, RD20AS
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,8
Температура нагрева, t°	30-90
Среднее время нагрева, мин.	40
Рассчитан для тарелок диаметром, мм	220~300
Глубина шахты лифта, мм	390
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	860
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	110±2
- столешница каменная, индекс «S»	116±4

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ



Параметры	RU10A90, RU10AS90	RU10A45, RU10AS45	RU20A90, RU20AS90	RU20A45, RU20AS45
Номинальное напряжение, В	220/380		220/380	
Номинальная мощность, кВт	0,01		0,01	
Количество светодиодных подсветок, шт.	1		1	
Розетка с защитной крышкой 16 А, шт.	—		1	
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	700	700	805	1430
- Ширина, мм	990	565	700	700
- Высота, мм	860	860	860	860
Масса, кг, не более				
- столешница нержавеющая, индекс «А»	27±5	22±5	34±5	50±5
- столешница каменная, индекс «S»	32±5	26±5	45±5	69±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



Параметры	RC21A, RC21AS	RC22A, RC22AS	RC23A, RC23AS
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	AE4460	AE4470	AE4470
Хладагент	R404	R507	R507
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1±10 С°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота, мм	1700	1700	1700
Масса, кг, не более			
- глубина столешницы на 100 мм (металл/камень)	132±5	166±5	207±5
- глубина столешницы на 20 мм (металл/камень)	137±5	171±5	215±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



Параметры	RC31A, RC31AS	RC32A, RC32AS	RC33A, RC33AS
Номинальная мощность, кВт:			
- подсветка	0,036	0,056	0,076
- вентиляторов	0,12	0,160	0,200
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,556	0,716	0,876
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор		HGA 4467 U	
Хладагент		R 404 / 507	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1±10 С°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина, мм	725	725	725
- Высота, мм	1255	1255	1255
Масса, кг, не более			
- глубина столешницы на 100 мм (металл/камень)	86±5	115±5	152±5
- глубина столешницы на 20 мм (металл/камень)	90±5	121±5	159±5

ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ

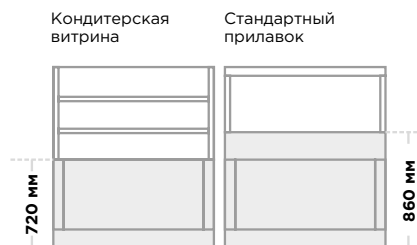


Параметры	RN31A	RN32A	RN33A
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Демонстрационная площадь, м ² :			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина, мм	725	725	725
- Высота, мм	1255	1255	1255
Масса, кг, не более	135±5	175±5	198±5

ВНИМАНИЕ!

Столешница кондитерской витрины (и нейтральной, и холодильной) находится ниже уровня столешницы обычного модуля (см. рисунок).

По этой причине витрина не комплектуется направляющими.



ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ

CASE

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД
ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ
ПРИЛAVOK КАССОВЫЙ
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК
ПРИЛAVOK УГЛОВОЙ
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12A

Индекс функционального элемента
Refettorio

RC1 - холодильный прилавок
RC2 - холодильная витрина
RC3 - кондитерская холодильная витрина
RD1 - диспенсер столовых приборов
RD2 - диспенсер тарелок
RM1 - мармит первых блюд
RM2 - мармит вторых блюд
RN1 - нейтральный прилавок
RN3 - кондитерская витрина
RT1 - кассовый стол
RU1 - угловой внутренний
RU2 - угловой внешний

Индекс длины
элемента

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

Индексы модификации
(могут комбинироваться)

A - вариант исполнения 1 (стандартный)
B - вариант исполнения 2
D - электросупницы (для мармита I блюд)
L/R - направление потока (для кассового прилавка)
45/90 - угол в ° (для угловых элементов)



**ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ**

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:

— с охлаждаемой нишей 20 мм

— с охлаждаемой нишей 100 мм под габаритности GN



Параметры	RC11A	RC12A	RC13A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт:	0,2	0,21	0,22
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT	GVM66AT
Хладагент		R134A	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1±10 С°	
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,32	0,45	0,6
- стеклянной полки	0,25	0,35	0,48
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		естественный	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Глубина ванны охлаждаемой столешницы, мм		20	
Глубина ниши под габаритности GN		100	
Масса, кг, не более	90±5	105±5	115±5

* Прилавок выпускается в двух вариантах:

— с охлаждаемой столешницей

— с охлаждаемыми нишами под габаритности GN 1/1

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



Параметры	RM11A, RM11AS	RM12A, RM12AS	RM13A, RM13AS
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество конфорок, шт.	1	2	3
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- конфорки	2	4	6
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	2,018	4,028	6,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Режимы регулирования (нагрева) электроконфорки		1-слабый; 2-средний; 3-сильный	
Площадь рабочей поверхности конфорки, м2	0,038	0,076	0,114
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	80±5	105±5	133±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)



Параметры	RM11D	RM12D	RM13D
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество электросупниц, шт.	2	3	4
Объём электросупницы, л.		5	
Мощность одной электросупницы, кВт		0,3	
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Номинальная мощность, кВт			
- электросупницы	0,6	0,9	1,2
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	0,618	0,928	1,238
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		2	
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы		0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»	
Количество терморегуляторов, шт.	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	80±5	105±5	133±5

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	RM21A	RM22A	RM23A
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Режим автоматического регулирования температуры, °С		30-90	
Время разогрева воды, не более, мин.		25	
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, °С		90	
Количество терморегуляторов, шт.		1	
Возможность установки габаритностей GN 1/1, кол-во	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	75±5	100±5	125±5

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с полкой (индекс А)
— без полки (индекс В)



Параметры	RN10A	RN11A	RN12A	RN13A
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	2			
Номинальная мощность, кВт	0,015	0,018	0,028	0,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более	70±5	80±5	90±5	127±5
- столешница нержавеющая, индекс «А»				
- столешница каменная, индекс «S»				

Параметры	RN10B	RN11B	RN12B	RN13B
Номинальное напряжение, В	220/380 В			
Ток	50 Гц, переменный			
Количество светодиодных подсветок, шт.	1			
Номинальная мощность, кВт	0,008	0,010	0,014	0,019
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860	860	860	860
Масса, кг, не более	60±5	65±5	75±5	110±5
- столешница нержавеющая, индекс «А»				
- столешница каменная, индекс «S»				

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ



Параметры	RT1AL, RT1AR
Номинальное напряжение, В	220
Ток	50 Гц, переменный
Номинальная мощность, кВт	0,014
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	2
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	1105
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)
Масса, кг, не более	71

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Оснащен бесшумным лифтом, настраиваемым под размер и вес тарелок.



Параметры	RD10A
Номинальная мощность, кВт	0,007
Функциональные емкости, шт.	6
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	1350
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «А»	47
- столешница каменная, индекс «S»	56

Параметры	RD20A
Номинальная мощность, кВт	0,8
Температура нагрева, t°	30-90
Среднее время нагрева, мин.	40
Глубина шахты лифта, мм	390
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	860
Масса, кг, не более	110

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ



Параметры	RU10A90	RU10A45	RU20A90	RU20A45
Номинальное напряжение, В			220/380	
Номинальная мощность, кВт			0,01	
Количество светодиодных подсветок, шт.			1	
Розетка с защитной крышкой 16 А, шт.		—		1
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	735	проект	780	1435
- Ширина, мм	735		740	655
- Высота, мм	860		860	860
Масса, кг, не более	40±5	35±5	40±5	55±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



Параметры	RC21A	RC22A	RC23A
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1 шт.	
Номинальное напряжение, В		220/380 В	
Ток		50 Гц, переменный	
Компрессор	AE4460		AE4470
Хладагент	R404		R507
Температура охлаждаемой части столешницы, °С		1±10 С°	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	-	0,125	0,225
Внутренний объём витрины, м3	0,37	0,52	0,71
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,2	1,7	2,4
Демонстрационная площадь, м2:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Холодообеспечение		встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		в корпусе прилавка сбоку	
Тип оттаивания		автоматический	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота, мм	1700	1700	1700
Масса, кг, не более	155±5	195±5	215±5

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

ОБОРУДОВАНИЕ REFETTORIO СПРОЕКТИРОВАНО ТАК, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.

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

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



ДОЛГОВЕЧНО, ЭСТЕТИЧНО И БЕЗОПАСНО

Каменная или нержавеющая столешница будет служить долго, не потеряв функциональность и привлекательность



ВСЕГДА АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

Мягкая светодиодная подсветка и закаленное просветленное 8мм стекло.



УДОБНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ФАСАДА

Отсутствие видимых крепежных элементов и откидной цоколь облегчают санобработку и придают эстетичный внешний вид в независимости от типа выбранного материала



ПОЛЕЗНЫЕ ОПЦИИ

Логотип заказчика нанесенный на стеклянные элементы стола станет вашей визитной карточкой. А колеса, установленные вместо стационарных опор сделают ваш стол мобильным.



ЦИФРОВЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Органы управления оборудованием удобно расположены и обеспечивают точную регулировку температурных режимов



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ОПОРЫ

Регулируемые стационарные опоры на полимерном подпятнике для устранения неровностей пола



ИДЕАЛЬНО ПОДОБРАННОЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ

ПЭНы на силиконовой клейке основе и надежные компрессоры оптимальной мощности в сочетании с продуманной теплоизоляцией повышают энергоэффективность



РАЗМЕР НА ВЫБОР

Все основные элементы имеют несколько вариантов исполнения по длине (вдоль стола), но при этом все они идеально стыкуются между собой в любой последовательности.

ПРОЕКТ #1 «ДЫМКА»

О ПРОЕКТЕ

Планировка столов соответствует траектории движения гостей. Небольшие островные группы столов расставлены Г-образно и ведут к центральному трехлучевому столу. Спокойные тона отделки фасадов вторят общему цветовому решению стен, облегчая и делая столы визуально практически невесомыми. Столешница из камня оттенка графита создает легкий акцент на поверхностях

ОПЦИИ И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ



**ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА REFETTORIO
ВЫПУСКАЮТСЯ В ТРЁХ ОСНОВНЫХ ИСПОЛНЕНИЯХ:
ОСТРОВНОЙ, ПРИСТЕННЫЙ И СДВОЕННЫЙ.**

Различные опции и модификации дают возможность
создать уникальное и комфортное лично для вас решение.

ИСПОЛНЕНИЕ С РАСШИРЕННОЙ БОКОВОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ

Функциональное и эстетичное
решение для отдельно стоящих
модулей или завершающих линию.

СТОЛЕШНИЦА И НАПРАВЛЯЮЩИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Практичное и доступное решение
для ситуаций, когда эстетика не
является основным критерием.

БРЕНДИРОВАНИЕ: ГРАВИРОВКА С ПОДСВЕТКОЙ НА СТЕКЛЕ

Логотип вашего заведения, будь то
отель или ресторан будет велико-
лепно смотреться на стекле.

ПЕРЕДВИЖНОЙ СТОЛ

Шведский комплектуется колесиками,
скрытыми под фасадом, что
позволяет более просто переме-
щать его по ровной поверхности
помещения.

СТОЛ С НИШЕЙ ПОД ПОСУДУ

Удобная ниша в тумбе стола позво-
ляет хранить посуду, приборы и
другие сервировочные принадлеж-
ности.



ТИПЫ ШВЕДСКИХ СТОЛОВ

ОСТРОВНОЙ

Стандартное исполнение стола с легким доступом к рабочей поверхности с обеих сторон.



ПРИСТЕННЫЙ

Вариант для расположения элементов стола вдоль стены (фасад у задней части отсутствует)



СДВОЕННЫЙ

Вариант с увеличенной вдвое полезной площадью, рассчитанный на большую проходимость.



УГЛОВЫЕ СТОЛЫ

Вспомогательные элементы для формирования шведских столов сложной формы.

островной 45°



островной 90°



пристенный 90° (внеш.)



пристенный 90° (внутр.)



«ЗВЕЗДА»

Три или четыре луча. Это вариация из нескольких островных элементов, объединенных с помощью одного центрального.

ПРОЕКТ #2

«ФРЕШ»

О ПРОЕКТЕ

Для залов с небольшой наполняемостью островная центральная композиция столов – идеальное решение. Фасад в беленом дубе в контрасте с каменной столешницей графитового цвета дарит свежее утреннее ощущение и впишется в существующую отделку пространства в любом современном стиле. Островное расположение позволяет максимально функционально использовать столы

ДИЗАЙН ФАСАДОВ И СТОЛЕШНИЦ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ СТОЛОВ REFETTORIO ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ ДИЗАЙН

Это значит, что вы можете заказать внешний вид стола под ваш интерьер, выбрав материал, цвет и текстуру сменных лицевых панелей.

Дизайн заведений общепита с шведским столом всегда вызывал много проблем. Поскольку импортные столы и drop-in оборудование стоят слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартных российских столов. Но они для этого не предназначены и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Новые столы **Refettorio** решают эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать её использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА

Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»



Стол **Refettorio** сочетает в себе возможность изменения дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением в таких ситуациях.

Стол **Refettorio** прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.

380 ФАСАДОВ 490 СТОЛЕШНИЦ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ.

Часто шведский стол располагается вдоль всего зала и становится одним из основных элементов, влияющих на восприятие дизайна помещения.

Использование стандартных столов Российского производства с фасадами из листа нержавеющей стали способно погубить любую дизайнерскую идею, а покупка импортных столов часто невозможна из-за их высокой стоимости.



ПРОЕКТ #3

«ГРАНАТ»

О ПРОЕКТЕ

Яркий красный задает бодрое настроение с самого утра. Такой оттенок подойдет для пространств со сложной геометрией, сместив акцент на саму линию. Вытянутая компоновка столов подчинена геометрии пространства. Основные столы выстроены в линию, центральный элемент - трехлучевой стол — объединяет композицию в единое целое и направляет поток гостей.

СОЗДАЙТЕ СВОЙ ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Комплект элементов стола **Refettorio** включает несколько базовых позиций, каждая из которых может иметь несколько вариаций по габаритам и типу исполнения. Все элементы легко сопрягаются между собой в любой последовательности.

Используя базовые элементы как детали конструктора, вы можете построить шведский стол любой конфигурации и размера для столовой ресторана, гостиницы или фудкорта.

ДИСПЕНСЕР ТАРЕЛОК

Подпружиненные раздатчики тарелок с подогревом



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

В мармит встроены паровые электросупницы, объемом 5 или 10 л.

*



Но вы можете заказать мармит со встроенными индукционными конфорками 2,5 и 3,5 кВт, такое исполнение подходит как для поддержания температуры первых либо вторых блюд в специальной посуде, так и для приготовления блюд в налитной посуде.

ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.

Если вы все же не нашли подходящего элемента или у вас есть оригинальные идеи, требующее индивидуального подхода – обратитесь к нам и мы изготовим новые элементы шведского стола под ваши потребности.

ЭЛЕМЕНТЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА CAPITAL

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ТАРЕЛОК
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД
ПРИЛAVOK НЕЙТРАЛЬНЫЙ
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД
ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RM43SD2

Индекс функционального
элемента Refettorio

RC4 - прилавок холодильный
RD4 - диспенсер тарелок
RM4 - мармит
RN4 - прилавок нейтральный

Индекс длины
элемента

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

Индексы модификации
(могут комбинироваться)

A - нержавеющая столешница
S - каменная столешница
D - электросупницы (мармит I блюд)

Вариант
исполнения

(не указан) - островной
P - пристенный
2 - сдвоенный



**ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ
И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ
ЗАПРОСУ**

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ТАРЕЛОК



Параметры	Общие					
Температура нагрева, t°	30-90					
Среднее время нагрева, мин.	40					
Глубина шахты лифта, мм	390					
Рассчитан для тарелок диаметром, мм	220-300					
	RD40A	RD42A	RD40S	RD42S	RD40SP	RD42SP
Номинальная мощность, кВт	0,6	1,2	0,6	1,2	0,6	1,1
Лифт для тарелок, шт.	1	2	1	2	1	2
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	505	1105	505	1105	505	1105
- Ширина, мм	700	700	1050	1050	910	910
- Высота, мм	860	860	830	830	830	830
Масса, кг, не более	135	245	150	280	140	255
	RD40AP	RD42AP	RD40S2	RD42S2	RD40A2	RD42A2
Номинальная мощность, кВт	0,6	1,11	0,6	1,2		
Лифт для тарелок, шт.	1	2	1	4	1	4
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	505	1105	890	1490	505	1105
- Ширина, мм	740	740	1715	1715	1365	1365
- Высота, мм	860	860	830	830	860	860
Масса, кг	130	230	280	510	255	455

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Объём электросупницы, л	10					
Мощность одной электросупницы, кВт	0,4					
Мощность одной светодиодной ленты, Вт/м	14,4					
Режимы регулирования (нагрева) электросупницы	0 - «отключен»; 1-8 - «рабочий режим температур»; 8-12 - «высокий режим температур»					
	RM41SD	RM41SDP	RM41SD2	RM42SD	RM42SDP	RM42SD2
Количество электросупниц, шт.	2	2	4	3	3	6
Суммарная мощность, кВт	0,818	0,809	1,618	1,228	1,214	2,428
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	167(205)±5	126(162)±5	286(355)±5	216(252)±5	163(199)±5	363(432)±5
	RM43SD	RM43SDP	RM43SD2	RM41AD	RM42AD	RM43AD
Количество электросупниц, шт.	4	4	8	2	3	4
Суммарная мощность, кВт	1,638	1,219	3,276	0,818	1,228	1,638
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	281(315)±5	211(247)±5	466(536)±5	93±5	115±5	143±5

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Мощность одной светодиодной ленты, Вт/м	14,4					
	RN41S	RN41SP	RN41S2	RN42S	RN42SP	RN42S2
Суммарная мощность, кВт	0,046	0,034	0,068	0,063	0,047	0,094
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	95±5	85±5	190±5	120±5	110±5	240±5
	RN43S	RN43SP	RN43S2	RN41A	RN42A	RN43A
Суммарная мощность, кВт	0,086	0,065	0,130	0,046	0,064	0,086
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	115±5	135±5	230±5	75±5	100±5	125±5

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Мощность светодиодной ленты, Вт/м	14,4					
Мощность одного ПЭНа, кВт	1					
Режим автоматического регулирования температуры, °С	30-90					
Время разогрева воды, не более, мин.	25					
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°	90					
	RM41S	RM41SP	RM41S2	RM42S	RM42SP	RM42S2
Количество ПЭНов / терморегуляторов, шт.	1/1	1/1	2/2	2/1	2/1	4/2
Суммарная мощность, кВт	1,046	1,036	2,072	2,063	2,047	4,094
Объём ванны, л	5	5	10	10	10	20
Планок для установки GN / количество GN, шт.	1/2	1/2	2/4	2/3	2/3	4/6
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	95±5	85±5	190±5	120±5	110±5	240±5
	RM43S	RM43SP	RM43S2	RM41A	RM42A	RM43A
Количество ПЭНов / терморегуляторов, шт.	3/1	3/1	6/2	1/1	2/1	3/1
Суммарная мощность, кВт	3,086	3,065	6,130	1,046	2,063	3,086
Объём ванны, л	15	15	30	5	10	15
Планок для установки GN / количество GN 1/1, шт.	3/4	3/4	6/8	1/2	2/3	3/4
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	115±5	135±5	230±5	75±5	100±5	125±5

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ



Параметры	Общие					
Номинальное напряжение, В	220/380					
Ток	50 Гц, переменный					
Мощность светодиодной ленты, Вт/м	14,4					
Мощность одного ПЭНа, кВт	1					
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	11±10					
Холодообеспечение	встроенное					
Тип оттаивания	естественный					
	RC41S	RC41SP	RC41S2	RC42S	RC42SP	RC42S2
Суммарная мощность, кВт	0,272	0,260	0,520	0,295	0,278	0,556
Функциональные емкости GN 1/1, шт.	2	2	4	3	3	3
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	805 (1190)	805 (1190)	805 (1190)	1105 (1490)	1105 (1490)	1105 (1490)
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	1050	860	1715
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)
Масса (со вставками), кг	115±5	110±5	230±5	125±5	120±5	250±5
	RC43S	RC43SP	RC43S2	RC41A	RC42A	RC43A
Суммарная мощность, кВт	0,341	0,320	0,640	0,272	0,295	0,341
Функциональные емкости GN 1/1, шт.	4	4	4	2	3	4
Габаритные размеры:						
- Длина, мм	1505 (1890)	1505 (1890)	1505 (1890)	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	1050	860	1715	740 (1010)	740 (1010)	740 (1010)
- Высота (с полкой), мм	830 (1465)	830 (1340)	830 (1465)	860 (1465)	860 (1465)	860 (1465)
Масса (со вставками), кг	145±5	140±5	290±5	95±5	105±5	115±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА



ДИЗАЙН ФАСАДОВ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

Дизайн заведений общепита с оборудованием для раздачи всегда вызывал много проблем. Поскольку импортное оборудование стоит слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартного оборудования российского производства. Но оно для этого не предназначено и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Оборудование **Refettorio** решает эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать его использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА

Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ



380 ВИДОВ ФАСАДОВ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ СТИЛЬ, МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ: МАССИВ ДЕРЕВА, МДФ, ЛДСП, ПЛАСТИК.

Оборудование **Refettorio** сочетает в себе возможность изменения дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением при разработке дизайна заведения. **Refettorio** прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.

**КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ
ОБОРУДОВАНИЯ REFETTORIO
ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ
ДИЗАЙН**



ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ REFETTORIO СЕРИИ CRYSTAL СПРОЕКТИРОВАНЫ ТАК, ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.

Добавьте к этому мягкую подсветку блюд и систему вентиляции COLD RAIN, сохраняющую свежесть максимально долго, и вы поймете, что мы сделали все, чтобы ваши гости ощутили вкус при первом взгляде на блюда.

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



ЗАКАЛЕННОЕ ПРОСВЕТЛЕННОЕ СТЕКЛО

С полированной кромкой.

МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА БЛЮД

Индивидуальная для каждой полки для придания продуктам еще более аппетитного вида.

COLD RAIN

Запатентованная система циркуляции холодного воздуха.



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ОПОРЫ

На полимерном подпятнике для устранения неровностей пола.

УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Позволяет комфортно осуществлять контроль параметров.

ЛЕГКИЙ ДОСТУП К КОНДЕНСАТОРУ И ИСПАРИТЕЛЮ

Позволяет тратить меньше времени на обслуживание и облегчает сервис оборудования.

СТЫКОВКА ВИТРИН БЕЗ ЗАЗОРОВ

За счет отсутствия боковых выступающих крепежных элементов и перегородок.



КРАСИВО УДОБНО ФУНКЦИОНАЛЬНО

Кондитерские витрины Refettorio серии Crystal — это не только адаптивный дизайн и качественное исполнение.

Их высокий класс — это результат гармоничного соединения дизайнерских решений, функционала, продуманного конструктива, инженерных новшеств и заботы об удобном сервисе.



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДСВЕТКА КАЖДОЙ ПОЛКИ И ОТСУТСТВИЕ ПЕРЕГОРОДОК ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ДЕМОНСТРАЦИИ

Мы понимаем насколько важен вид товара в кондитерской витрине, поэтому отказались от общей подсветки в пользу индивидуальной для каждой полки. Только так можно обеспечить лучшую демонстрацию.



COLD RAIN — ЗАПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ХОЛОДНОГО ВОЗДУХА

Система равномерного распределения потока холодного воздуха между полками с малыми скоростями обеспечивает точность заданной температуры и минимальное заветривание продуктов.



ПЕРЕДНЕЕ СТЕКЛО С МЕХАНИЗМОМ ДЛЯ ОТКРЫВАНИЯ

Эта возможность позволяет легко ухаживать за внутренними поверхностями стекла, производить санитарную обработку внутреннего объема, быстро поправлять выкладку.



РАСШИРЕННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ФУНКЦИИ ДЛЯ ДИАГНОСТИКИ ХОЛОДИЛЬНОГО АГРЕГАТА

Удобный и своевременный сервис — важная составляющая бесперебойной работы оборудования. Теперь самую важную и необходимую информацию о состоянии агрегата можно получить без поездки в сервис-центр.

СОЗДАЙТЕ СВОЮ ИНДИВИДУАЛЬНУЮ КОНДИТЕРСКУЮ ЛИНИЮ

Комплект элементов кондитерских витрин **Refettorio** серии Crystal включает 7 базовых позиций, которые идеально стыкуются между собой. А отсутствие боковых перегородок превращает линию в единую конструкцию.

Используя базовые элементы, как детали конструктора, вы можете построить кондитерскую линию любой конфигурации и размера для закрытого пространства кафе-кондитерской или фудкорта.



Если вы все же не нашли подходящего элемента или у вас есть оригинальные идеи, требующие индивидуального подхода – обратитесь к нам, и мы изготовим оборудование под ваши потребности.



CRYSTAL PANE

Витрина хлебная

С открытым или закрытым объемом полок. Обеспечивает удобную выкладку и отличную обзорность всех полок.

CRYSTAL PASTRY 90

Витрина холодильная угловая

В угловых витринах Refettorio не используются глухие перегородки. Они идеально стыкуются с другими модулями Refettorio образуя единое прозрачное пространство для лучшей демонстрации.

CRYSTAL PASTRY

Витрина холодильная

Имеет встроенный холодильный агрегат и запатентованную систему распределения холодного воздуха, позволяющую точно контролировать температурный режим и минимизировать заветривание.

CRYSTAL TERM

Витрина тепловая

Витрина с подогреваемой столешницей и закрытым внутренним объемом предназначена для эффектной демонстрации и подогрева кондитерских изделий при температуре +30... +60 °С.

CRYSTAL COMBI

Витрина комбинированная
ХОЛОДИЛЬНАЯ

Витрина с охлаждаемой столешницей и внутренним охлаждаемым объемом закрытого доступа к продуктам, предназначена для эффектной демонстрации и хранения кондитерских изделий и десертов.

CRYSTAL CASH

Прилавок кассовый

Предназначен для установки кассового оборудования для расчета с посетителями. Имеет столешницу из нержавеющей стали и декоративную закрытую витрину.

CRYSTAL CHOCO

Прилавок конфетный

Относится к среднетемпературному классу оборудования и предназначен для выкладки конфет и десертов при температуре +10... +16 °С. Благодаря конструкции и внешнему виду имеет неофициальное название «ювелирный».

CRYSTAL PASTRY

Витрина холодильная

* витрина имеет два варианта исполнения:
с двумя или тремя полками



Параметры	RKC20A MV	RKC21A MV	RKC22A MV
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,50	0,54	0,58
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Температура внутри объема витрины, °С		2÷8	
Компрессор		AE 4470 Z	
Хладагент		R 507A	
Демонстрационная площадь столешницы, м2	0,57	0,75	0,93
Демонстрационная площадь полок, м2	0,41	0,54	0,67
Внутренний объем витрины, м3	0,56	0,74	0,92
Охлаждаемая площадь полок, м2	1,8	2,37	2,94
Холодообеспечение		Встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		Внутри корпуса	
Тип оттаивания		Автоматический (естественными теплопритоками)	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	650	950	1250
- Ширина, мм	700	700	700
- Высота, мм	1320	1320	1320
Масса, кг, не более	124±5	164±5	204±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL SELF

Витрина холодильная открытая



Параметры	RKC20AO	RKC21AO	RKC22AO
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,49	0,50	0,54
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Температура внутри объёма витрины, °С		2÷8	
Компрессор		AE 4470 Z	
Хладагент		R 507A	
Демонстрационная площадь столешницы, м2	0,39	0,440	0,48
Демонстрационная площадь полок, м2	0,27	0,630	1,1
Внутренний объём витрины, м3	0,33	0,504	0,45
Охлаждаемая площадь полок, м2	0,95	1,39	1,83
Холодообеспечение		Встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)		Внутри корпуса	
Тип оттаивания		Автоматический (естественными теплопритоками)	
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	650	950	1250
- Ширина, мм	700	700	700
- Высота, мм	1320	1320	1320
Масса, кг, не более	146±5	160±5	200±5

CRYSTAL WALL

Витрина холодильная пристенная с открытым доступом



Параметры	RKC21A POL	RKC22A POL	N-RKC21A PO	N-RKC22A PO
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,98	1,00	1,220	1,260
Номинальное напряжение, В	220/380			
Ток	50 Гц, переменный			
Температура внутри объёма витрины, °С	2÷8			
Компрессор	AE 4470 Z			
Хладагент	R 507A			
Демонстрационная площадь столешницы, м2:	0,480	0,440	0,48	0,63
Демонстрационная площадь стеклянной полки, м2	0,330	0,630	1,1	1,325
Внутренний объём витрины, м3	0,404	0,504	0,45	0,59
Холодообеспечение	Встроенное			
Расположение агрегата (компрессора)	Внутри корпуса			
Тип оттаивания	Автоматический (естественными теплопритоками)			
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	950	1250	950	1250
- Ширина, мм	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
- Высота, мм	1320	1320	1455	1455
Масса, кг, не более	178±5	183±5	160±5	200±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL PASTRY 90

Витрина холодильная угловая

* прилавок состоит из двух отдельных модулей, которые поставляются единым комплексом



Параметры	RKCU21A L	RKCU21A R
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт		0,5
Номинальное напряжение, В		220
Ток		50 Гц, переменный
Температура внутри объёма витрины, °С		2÷8
Компрессор		AE 4470 Z
Хладагент		R 507A
Демонстрационная площадь столешницы, м2		0,31
Демонстрационная площадь полок, м2		0,37 + 0,39
Внутренний объём витрины, м3		0,47
Охлаждаемая площадь полок, м2		1,1
Холодообеспечение		Встроенное
Расположение агрегата (компрессора)		Внутри корпуса
Тип оттаивания		Автоматический (естественными теплопритоками)
Габаритные размеры:		
- Длина, мм		1250
- Ширина, мм		700
- Высота, мм		1320
Масса, кг, не более		160±5

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

CRYSTAL COMBI

Витрина комбинированная холодильная



Параметры	N-RKC21OZ	N-RKC22OZ
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,98	1,0
Номинальное напряжение, В		220/380
Ток		50 Гц, переменный
Температура внутри объёма витрины, °С		2÷8
Компрессор		AE 4470 Z
Хладагент		R 507A
Количество полок, шт		3 + столешница
Демонстрационная площадь, м2		
- столешницы	0,48	0,63
- стеклянной полки:	0,33	0,44
	0,34	0,45
	0,22	0,30
Внутренний объём витрины, м3	0,33	0,43
Охлаждаемая площадь полок, м2	0,89	1,19
Холодообеспечение		Встроенное
Расположение агрегата (компрессора)		Внутри корпуса
Тип оттаивания	Автоматический (естественными теплопритоками)	
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	170±5	205±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL PASTRY TORTA

Прилавок холодильный с динамическим охлаждением



Параметры	RKC11A	RKC12A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт		0,5
Номинальное напряжение, В		220/380
Ток		50 Гц, переменный
Температура внутри объёма витрины, °С		2÷8
Компрессор		GVM44AT Secop
Хладагент		R 134a
Размер ящика, мм	655x194	955x194
Внутренний объём ящика, мЗ	0,037	0,055
Холодообеспечение		Встроенное
Расположение агрегата (компрессора)		Внутри корпуса
Тип оттаивания		Автоматический (естественными теплопритоками)
Размеры внутреннего объёма:		
- Высота от площади выкладки до стекла, мм		325
- Высота от площади выкладки до лампы, мм		300
- Расстояние от дверок-купе до лицевого стекла, мм		356
- Расстояние между боковыми стёклами, мм	926	1226
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1090	1090
Масса, кг, не более	122±5	149±5

CRYSTAL CHOCO

Прилавок конфетный



Параметры	RKS11A	RKS12A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,2	0,25
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	10÷18	
Компрессор	GVM44AT	GVM57AT
Хладагент	R 507A	
Демонстрационная площадь столешницы, м2	0,56	0,750
Внутренний объем прилавка, м3	0,11	0,15
Площадь ящика, м2	0,30	0,39
Внутренний объем ящика, м3	0,044	0,058
Холодообеспечение	Встроенное	
Расположение агрегата (компрессора)	Внутри корпуса	
Тип оттаивания	Автоматический (естественными теплопритоками)	
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	125±5	140±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL TERM GL

Витрина тепловая (статика триплекс)



Параметры	RKH31A	RKH32A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,217	0,27
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Температура нагреваемой части столешницы, °С	30÷60	
Демонстрационная площадь столешницы, м ² :	0,57	0,75
Демонстрационная площадь полки, м ² :	0,41	0,54
Внутренний объём витрины, м ³	0,471	0,619
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	142±5	183±5

CRYSTAL TERM PL

Витрина тепловая (статика плен)



Параметры	RKH21A	RKH22A
Потребляемая мощность, кВт:		
- подсветки	0,037	0,050
- ПЛЭНа	0,172	0,214
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,21	0,27
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Температура нагреваемой части столешницы, °С	30÷60	
Демонстрационная площадь, м ³ :		
- столешницы	0,554	0,729
- полки	0,41	0,54
Внутренний объем витрины, м ³	0,471	0,619
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	142±5	183±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL TERM DM

Витрина тепловая (динамика тэн)



Параметры	RKH41A	RKH42A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	1,018	1,028
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Рабочая температуререгулирования, °С	30÷60	
Демонстрационная площадь столешницы, м2	0,57	0,75
Демонстрационная площадь стеклянной полки, м2	0,41	0,54
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	142±5	183±5

CRYSTAL FREE

Витрина нейтральная (купе)



Параметры	RKN20A	RKN21A	RKN22A
Потребляемая мощность, кВт	0,04	0,04	0,06
Номинальное напряжение, В	220/380		
Ток	50 Гц, переменный		
Демонстрационная площадь полок, м2	0,39	0,57	0,75
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	650	950	1250
- Ширина, мм	700	700	700
- Высота, мм	1320	1320	1320
Масса, кг, не более	110±5	130±5	150±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL PANE

Витрина хлебная

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
– с закрытым объемом (индекс Z)
– с открытым объемом (индекс O)



Параметры	RKB21AZ, RKB21AO	RKB22AZ, RKB22AO
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,04	0,06
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Демонстрационная площадь полок, м2	0,57	0,75
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более		
- Закрытая	95±5	170±5
- Открытая	45±5	98±5

CRYSTAL CASH

Прилавок кассовый



Параметры	RKT11A	RKT12A
Суммарная мощность всех энергопотребителей, кВт	0,015	0,017
Номинальное напряжение, В	220/380	
Ток	50 Гц, переменный	
Площадь витрины для декора, м2	0,56	0,750
Внутренний объём витрины для декора, м3	0,11	0,15
Площадь столешницы, м2	0,41	
Площадь ниши прилавка, м2	0,37	
Внутренний объём ниши прилавка, м3	0,084	
Площадь ящика, м2	0,30	0,39
Внутренний объём ящика, м3	0,044	0,058
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	1320	1320
Масса, кг, не более	93±5	115±5

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CRYSTAL **DESK**

Прилавок нейтральный



Параметры	RKN11A	RKN12A
Площадь столешницы, м2	0,41	0,54
Площадь ящика, м2	0,30	0,39
Внутренний объём ящика, м3	0,044	0,058
Габаритные размеры:		
- Длина, мм	950	1250
- Ширина, мм	700	700
- Высота, мм	753	753
Масса, кг, не более	93±5	115±5

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

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

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

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



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

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

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

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

**УДОБНОЕ РАСПОЛОЖЕНИЕ
ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ**

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

ДИЗАЙНЕРСКИЕ ПРОЕКТЫ ЛИНИЙ В КОМПЛЕКТЕ С ОБОРУДОВАНИЕМ



**ПОКУПАЕТЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



**ВЫБИРАЕТЕ
ПОНРАВИВШИЙСЯ ПРОЕКТ**

**ПОДРОБНЫЕ ПРОЕКТЫ, ТЩАТЕЛЬНО ПРОРАБОТАННЫЕ ДО МЕЛОЧЕЙ
ИЗВЕСТНЫМИ И ОПЫТНЫМИ ДИЗАЙНЕРАМИ**

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

ЧТО ВХОДИТ В РАБОЧУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ К ПРОЕКТУ

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



**ПОЛУЧАЕТЕ
ПРОЕКТ С РАБОЧЕЙ
ДОКУМЕНТАЦИЕЙ**



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

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



ПРОЕКТ #1 «ДЖУНГЛИ»

COLD DRINKS	
orange juice	190
lemonade	120
iced teas	240
kinky reggae	220
fruit smoothies	240
goya nectars	190
jungle juice	220
italian sodas	120

SPECIALTIES	
chaplain	4.95
shot in the dark	3.75
chocolate sitch	4.80
hot chocolate	4.50/3.75
1/2 + 1/2	2.80
terrapiin	4.50
aztec 'mocha'	1.50
caramel cascata	1.80
steamer	2.50

coffee	1.80
café au lait	1.75
espresso	1.75
espresso macchiato	1.75
cappuccino	2.50
latte	3.75/1.00
americano	1.75
hot cocacaine	1.80



ПРОЕКТ #1

«ДЖУНГЛИ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

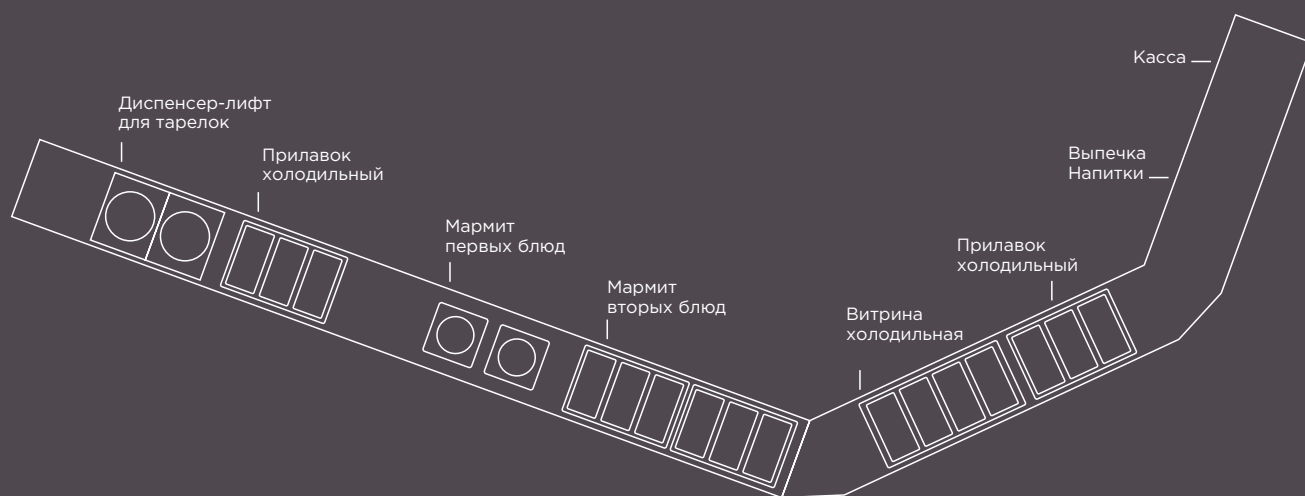
Интерьер с преобладанием натуральных материалов с акцентными элементами в виде зелени (живой или искусственной). Декорирование в стиле «Эко»: панно, покрытие поверхностей (роспись стен, декоративные перегородки). В интерьере создается ощущение присутствия в лесу благодаря сочетанию фактур, материалов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

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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





ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

ПРОЕКТ#2
«ГЕОМЕТРИЯ»



ПРОЕКТ #2

«ГЕОМЕТРИЯ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

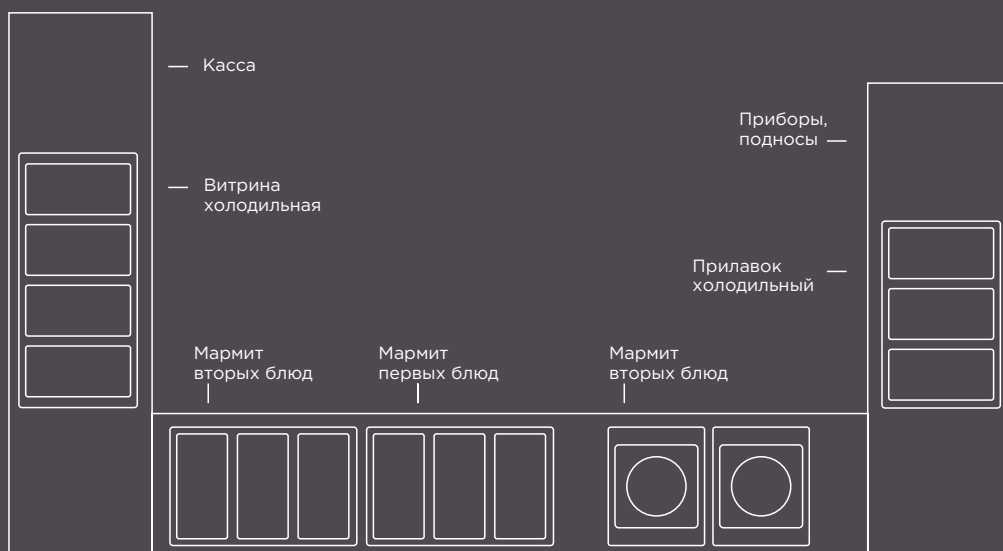
Ключевая идея интерьера — использование простых геометрических элементов в декорировании. Удачное использование сочетаний орнаментов делает окружение интересным и ненавязчивым. Преобладают правильные геометрические формы, выполненные в совершенно различных материалах (металл, камень, пластик, дерево,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

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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





ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

ПРОЕКТ #3
«ИНДАСТРИАЛ»



ПРОЕКТ #3

«ИНДАСТРИАЛ». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

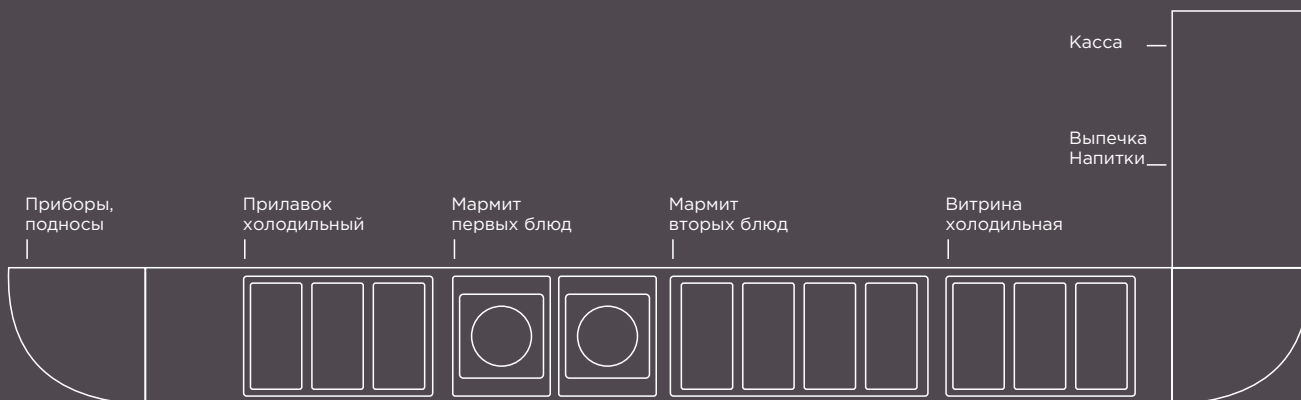
Дизайнерские решения в интерьере навеяны индустриальным лофтом. Создаваемое ощущение брутальности за счет грубых необработанных поверхностей должно соответствовать идее самого заведения. Кирпич, черный металл, свет — все это переносит нас в эпоху индустриализации, когда прочность и функциональность конструкций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

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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





ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

ПРОЕКТ #4

«ПУДРА»

Ice Cream		To
Banana Walnut Fudge	5.80 6.50	Alm
Blueberry Cheesecake	4.80 5.50	Cara
Mint Chocolate Chip	4.10 5.20	Fruit
Peanut Butter Twist	6.15 7.15	Gum
Caramel Cinnamon Chill	4.80 5.50	Mini
Chocolate Chip Cookie Dough	4.80	Nute
French Vanilla	5.25	Orec
Royal Caramel Swirl	5.35	Sprir
Very Berry Strawberry	3.80	Whip

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

Coffee



ПРОЕКТ #4

«ПУДРА». ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

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

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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





ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

ПРОЕКТ #5
«МНОГОФАКТУРНОСТЬ»



ПРОЕКТ #5

«МНОГОФАКТУРНОСТЬ».

ОПИСАНИЕ

ОБ ИНТЕРЬЕРЕ

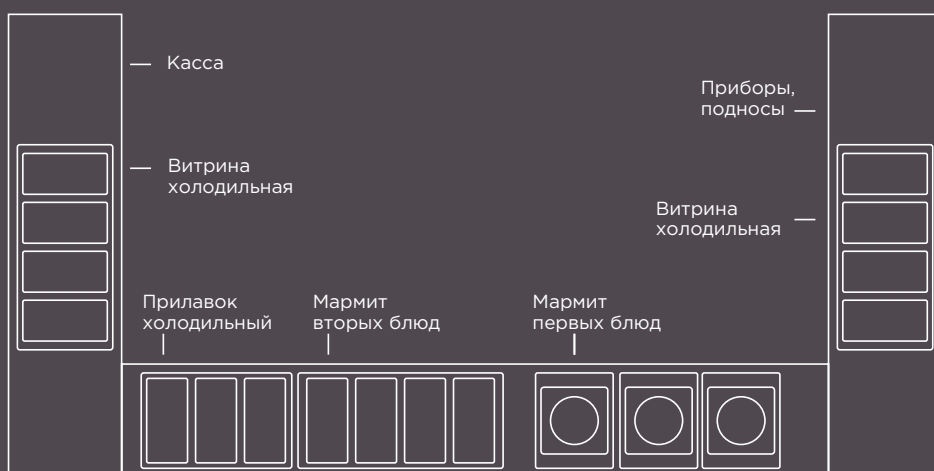
Основная идея интерьера — сочетание большого количества различных материалов и узоров, которые они образуют. Вариации поверхностей, линий, текстур — все это рождает уютное пространство, похожее на лоскутное одеяло из, вроде бы, несочетаемых фактур.

О ЛИНИИ

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

ПЛАНИРОВКА ЛИНИИ В ПРОЕКТЕ

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





ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

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

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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

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

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ, ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ, ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

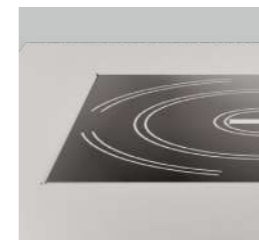
В мармите с конфоркой используются индукционные конфорки «Новая энергия» промышленного назначения, позволяющие снизить затраты на электроэнергию до 80%. Мощность конфорки 3,5 кВт. На конфорки действует расширенная гарантия благодаря их выдающейся надежности.

Мармит с электросупницей отличается возможностью легкой замены емкости.

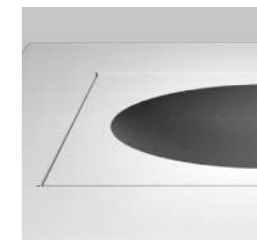
Мармиты можно использовать не только для поддержания температуры, но и для приготовления и разогрева блюд.

Виды мармитов

Обычный



WOK



С электросупницей

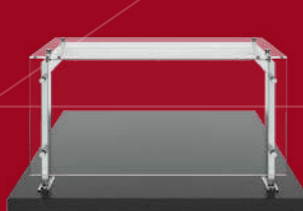


3 ВАРИАНТА ПОЛОК К МОДУЛЯМ

Каждый вид полки имеет несколько типоразмеров по длине:

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

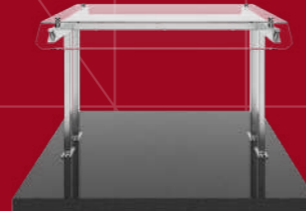
Г-ОБРАЗНАЯ



П-ОБРАЗНАЯ



Т-ОБРАЗНАЯ



ЭЛЕМЕНТЫ

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД ИНДУКЦИОННЫЙ
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК
ПОЛКИ

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12DK

Индекс функционального элемента
Refettorio

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

Индекс длины
элемента

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

Индексы модификации
(могут комбинироваться)

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



**ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ**

ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ

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



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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД ИНДУКЦИОННЫЙ



Параметры	RM10ID	RM10IDK	RM10IDW	RM10IDKW
Номинальное напряжение, В			220/380	
Ток			50 Гц, переменный	
Площадь рабочей поверхности, м ²	0,1368	—	—	—
Диаметр вогнутой части, мм	—	—	275	275
Глубина вогнутой части, мм	—	—	40	40
Режимы автоматического регулирования мощности			1÷10	
Режимы автоматического регулирования температуры, °С			60,80,100,120, 140,160,180, 200,240	
Время разогрева посуды до установленной температуры, мин			1-5	
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	570	500	570	500
- Ширина, мм	700	500	700	500
- Высота, мм	335	325	335	325
Размеры для врезки, мм	497×628	435×435	497×628	497×628
Масса, кг, не более	25±5	23±5	20±5	19±5

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ



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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



Параметры	RM21D (RM21DK)	RM22D (RM22DK)	RM23D
Номинальное напряжение, В		220/380	
Ток		50 Гц, переменный	
Количество ПЭНов, шт.	1	2	3
Объём ванны, л	5	10	15
Мощность одной светодиодной лампы, кВт	0,009	0,014	0,019
Количество светодиодных ламп, шт.		2	
Номинальная мощность, кВт			
- ПЭН	1	2	3
- светодиодной ленты	0,018	0,028	0,038
- суммарная мощность	1,018	2,028	3,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		1	
Режим автоматического регулирования температуры, °С		30-90	
Время разогрева воды, не более, мин.		25	
Рабочая температура воздуха в ванне, не более, С°		90	
Количество терморегуляторов, шт.		1	
Возможность установки габаритностей GN 1/1, кол-во	2	3	4
Габаритные размеры:			
- Длина, мм (компакт)	805 (700)	1105 (1200)	1505
- Ширина, мм (компакт)	700 (500)	700 (500)	700
- Высота, мм (компакт)	415 (415)	415 (415)	415
Размеры для врезки, мм (компакт)	732×632 (620×430)	1032×632 (1130×435)	1432×632
Масса, кг, не более (компакт)	20±5 (15±5)	26±5 (21±5)	33±5

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



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

ВИТРИНА КОНДИТЕРСКАЯ



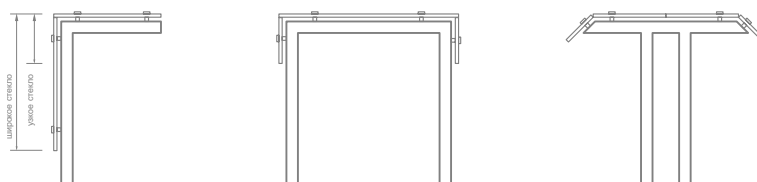
Параметры	RC21D	RC22D	RC23D
Номинальная мощность, кВт:			
- светодиодная подсветка витрины прилавка	0,018	0,028	0,038
- вентиляторов	0,040	0,060	0,080
- холодильного агрегата (компрессора)	0,4	0,5	0,6
- суммарная мощность всех энергопотребителей	0,458	0,588	0,718
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.	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

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК



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

ПОЛКИ



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

MARTA

ПРЕМИАЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА КОМПАКТНЫХ ВИТРИН
И КУЛИНАРНЫХ МОДУЛЕЙ



938–2500 мм

длина модулей

890 мм

общая глубина витрины

1200 мм

высота витрины

650 мм

глубина выкладки

740–800 мм

высота выкладки

**Легко регулируются
оператором**

высота и угол наклона
поддонов

ПОД КАКИЕ ФОРМАТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПОДХОДИТ ЛИНЕЙКА MARTA:

/01

Гастротеки и кулинарии

/02

Пекарни и кондитерские

/03

Кулинарные острова и станции в гипермаркетах, аэропортах,
торговых центрах

/04

Корнеры на фуд-кортах и др.

НОВИНКА





МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ЛИНЕЙКИ MARTA

Все охлаждаемые витрины и кулинарные модули могут быть изготовлены как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодообеспечение.

GOURME

Классические закрытые среднетемпературные витрины (+1...+7°C), в том числе угловая витрина.

PRESSERVA

Универсальные витрины под пресервы (-6...+6°C).

MARMITTA

Тепловые витрины (+60...+80°C).

CULINAR

Разнообразные кулинарные модули для приготовления и раздачи блюд в присутствии гостей.

CASSA

Нейтральные и кассовые модули.

MARTA

ПРЕМИАЛЬНАЯ
КУЛИНАРНАЯ
ЛИНИЯ:

Увеличенная высота выкладки и воздушная конструкция стеклянной надстройки делают товар ближе к взгляду покупателя.

Система бережного охлаждения продуктов помогает избежать заветривания, дольше сохранять их товарный вид и вкусовые свойства.

Компактные размеры модулей позволяют эффективно организовать ваш бизнес даже в небольшом помещении с узкими дверными проемами.

Легкость стыковки витрин и кулинарных модулей с разным температурным режимом в одну линию дает возможность представить большой ассортимент товара на ограниченной площади.

Уникальная конструкция угловой витрины, идеально подходящей как для обычной выкладки, так и под гастроемкости, позволяет выстраивать эффектные геометрические линии.





VISTA

ПРЕМИАЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА ВИТРИН ДЛЯ
ПЕРЕДОВЫХ ФОРМАТОВ ТОРГОВЛИ

	938–2500 мм длина витрин	
	1165 мм общая глубина витрины	
	1250 мм высота витрины	
Защитный экран «античих»	Ступенчатая выкладка товара как опция	900 мм глубина выкладки

ПОД КАКИЕ ФОРМАТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПОДХОДИТ ЛИНЕЙКА VISTA:

/01	Кулинарии
/02	Супермаркеты уровня премиум
/03	Специализированные магазины и рынки премиум-формата
/04	Гастрономические линии и острова в торговых центрах и гипермаркетах

НОВИНКА





МОДЕЛЬНЫЙ РЯД ЛИНЕЙКИ VISTA

Все охлаждаемые витрины могут быть изготовлены как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодообеспечение

GASTRO

Классические закрытые среднетемпературные витрины (+1...+7 °C), в том числе угловые витрины

COMBI

Среднетемпературные витрины (+1...+7 °C) с двухуровневой комбинированной выкладкой (закрытая + открытая)

PRESSERVA

Витрина с универсальным температурным режимом под пресервы (-6...+6 °C)

MARMITTA

Тепловые витрины (+60...+80 °C)

NT

Нейтральные витрины

BAKERY

Специализированные нейтральные витрины под выпечку

CASSA

Расчетно-кассовые модули

GELATO

Витрины под мороженое (-18...-15 °C)

LT

Низкотемпературные витрины (-18...-15 °C)

VISTA

ПРЕМИАЛЬНАЯ ЛИНЕЙКА ВИТРИН:

Идеальный обзор продуктов.

Полностью прозрачная конструкция надстройки витрин VISTA обеспечивает идеальный обзор выкладки, что улучшает презентацию продуктов и повышает продажи.

Удобный и безопасный доступ для обслуживания витрины.

Переднее стекло вместе с фронтальной панелью легко откидывается, позволяя провести уборку внутреннего пространства витрины легко и безопасно для персонала.

Стеклоанный экран «античих»

защищает дополнительную выкладку, расположенную на верхней полке витрины. Это помогает расширить сопутствующий ассортимент товара и повысить импульсные продажи.

Уникальная возможность встраивания в одну линейку различных типов витрин.

Серия VISTA позволяет собирать сложные линии, состоящие из разных типов витрин — от тепловых до низкотемпературных.

Кронштейны для крепления мониторов, POS-терминалов и другого оборудования

устанавливаются непосредственно на витрине. Это позволяет удобно интегрировать витрины VISTA в современные технологии продаж.

Все металлические части витрины выполнены на 100% из нержавеющей стали. Витрины сохраняют высокую надежность и отличный внешний вид даже после 10 лет интенсивной эксплуатации.





bon appetit



Coffee



ЧТО ОБЩЕГО И ЧЕМ РАЗЛИЧАЮТСЯ ЛИНЕЙКИ MARTA И VISTA

ПАРАМЕТР	ЛИНИЯ MARTA	ЛИНИЯ VISTA
Глубина выкладки	650 мм	900 мм
Глубина витрины	890 мм	1165 мм
Высота уровня выкладки	800 мм	640 мм
Высота витрины	1200 мм	1250 мм
Материал корпуса	100% нержавеющая сталь	100% нержавеющая сталь
Способ открывания переднего стекла	опускается «на себя» только стекло	опускается «на себя» стекло вместе с фронтальной панелью витрины
Возможность изготовления модулей с направляющими для подносов	да	нет
Возможность изготовления с защитным экраном «античих»	нет	да
Варианты выкладки	Регулировка поддонов по высоте и углу наклона, гастроемкости	Ступенчатая выкладка как опция
Различные варианты оформления фронтальных и боковых панелей	да	да

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/>