



# KORECO

Korean Refrigeration Company



**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астана** (7172)727-132  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**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

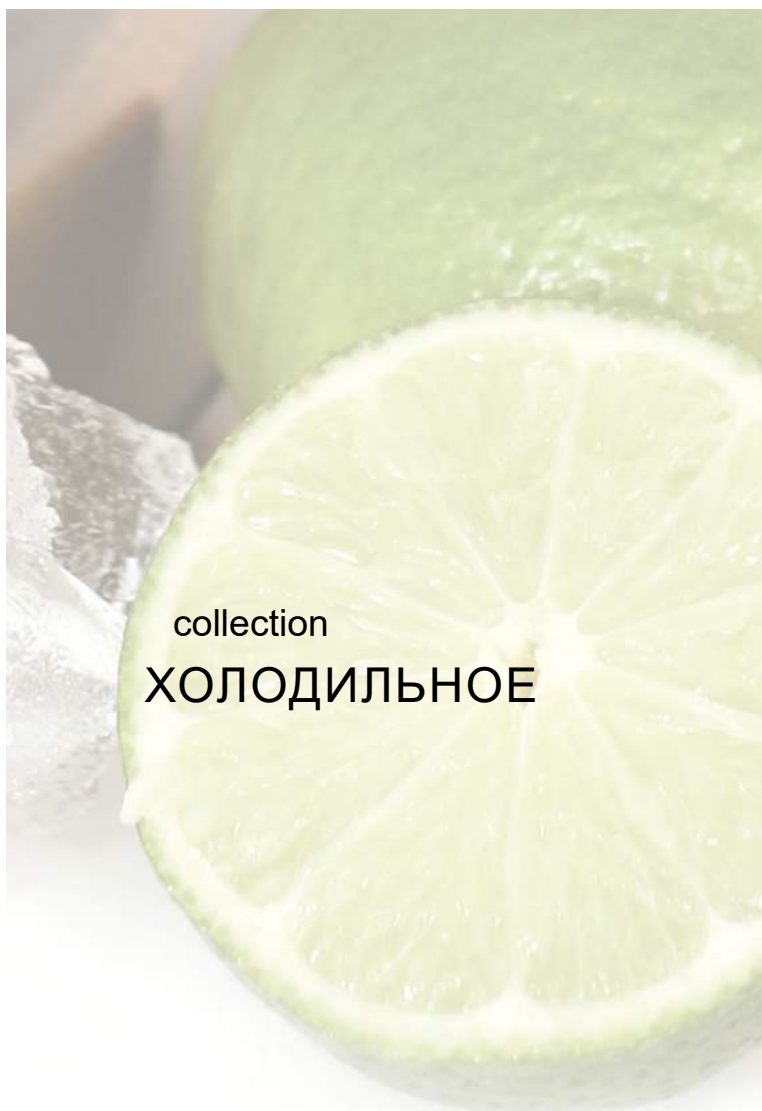
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Липецк** (4742)52-20-81  
**Киргизия** (996)312-96-26-47

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)90-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**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  
**Казахстан** (772)734-952-31

**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  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Таджикистан** (992)427-82-92-69

**Сургут** (3462)77-98-35  
**Тверь** (4822)63-31-35  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)74-02-29  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Ярославль** (4852)69-52-93

<https://koreco.nt-rt.ru/> || [kcr@nt-rt.ru](mailto:kcr@nt-rt.ru)



collection  
ХОЛОДИЛЬНОЕ



## ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Шкафы холодильные /  
морозильные серии GN

Особенное внимание в изготовлении шкафов серии GN уделено экологической безопасности. При производстве используются озонобезопасные хладагенты R134a, R404a, теплоизоляция изготовлена из пенополиуретана. Корпус холодильного шкафа внутри и снаружи изготовлен из нержавеющей стали AISI304. Скругленные поверхности, вогнутое дно шкафа исключают скапливание остатков продуктов, максимально упрощают поддержание шкафа в приемлемом гигиеническом состоянии. Внутренние габариты (формат полки GN2/1) позволяют рационализировать использование шкафов с распространенными в пищевых производствах габаритами из нержавеющей стали и поликарбоната форматом GN2/1, GN1/1 и меньшими кратными форматами. Толщина изоляции составляет 60 мм, что позволяет использовать шкафы в помещениях с температурой воздуха + 38 °C, влажностью воздуха до 80%.

GN 2/1



### Особенности конструкции:

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304, толщиной 0,8 мм;
- активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя;
- высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия);
- автоматическая система оттайки;
- автоматическая система испарения воды;
- двери с автодоводчиком;
- легкосъемные уплотнительные прокладки двери (простая очистка и замена);
- микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании;
- регулируемые по высоте направляющие для полок (гастрономкостей).

### Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Число пластифицированных полок в комплекте поставки	Мощность компрессора, Вт	Число дверей, шт	Мощность, Вт	Температурный режим, °C
GN650BT	740x830x2010	624x685x1396	3	1000	1	600	-18/-22
GN1410BT	1480x830x2010	1360x685x1390	6	1300	2	880	-18/-22
GN650TN	740x830x2010	624x685x1396	3	456	1	450	0/+10
GN1410TN	1480x830x2010	1360x685x1390	6	650	2	600	0/+10



**ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ**

Холодильные шкафы  
экономической серии HR

Универсальное решение для хранения предварительно охлажденных продуктов и ингредиентов в пищевых производствах. Шкафы отлично подойдут предприятиям, ограниченных в денежных средствах и площадях.



**HR 400 G**

**Особенности конструкции:**

- В моделях серии HR используется активное охлаждение за счет воздухоохладителя, расположенного в верхней части камеры;
- двигатели вентиляторов EBM (Германия) для обеспечения повышенной надежности;
- система автоматической оттайки;
- для контроля и регулировки температуры используется электронный контроллер Dixell;
- корпус шкафов изготовлен из стали с шестислойным коррозионностойким покрытием или из нержавеющей стали AISI304 (индекс SS в конце названия);
- предлагаются модели как со сплошными дверями, так и с прозрачным стеклопакетом (индекс G в конце названия);
- особенностью предлагаемых шкафов является расположение холодильного агрегата в нижней части шкафа в «ступеньке», видимой при открывании двери;
- камера из пластика ABS с направляющими для полок;
- отверстие в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии;
- электронный термостат с LED-индикатором, отображающим текущую температуру;
- использование озонобезопасных материалов для производства;
- дверной замок для контроля доступа;
- проваренные, закругленные углы для обеспечения идеальных гигиенических условий;
- компрессоры Aspera, Zanussi;
- полки, являющиеся одновременно испарителями, не подлежат перестановке по высоте.

**Технические данные:**

Модель	HR200 (SS)	HR400 (SS)	HR600 (SS)
Габаритные размеры, мм	600x600x850	600x600x1850	770x750x1900
Нетто объем, л	130	350	570
Температура, °C	0~+10	0~+10	0~+10
Мощность холодильного агрегата, Вт	100	125	188
Полки в комплекте поставки	502x440 - 2 шт. 502x211 - 1 шт.	502x440 - 3 шт. 502x211 - 1 шт.	650x535 - 3 шт. 650x305 - 1 шт.


**ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ**

Морозильные шкафы  
экономической серии HF

Универсальное решение для хранения предварительно замороженных продуктов и ингредиентов в пищевых производствах. Шкафы отлично подойдут предприятиям, ограниченных в денежных средствах и площадях.



**Особенности конструкции:**

- В шкафах для замороженных продуктов серии HF используется статическое охлаждение с помощью пассивных испарителей, встроенных в полки;
- для контроля и регулировки температуры используется электронный контроллер Dixell;
- корпус шкафов изготовлен из стали с шестислойным коррозионностойким покрытием или из нержавеющей стали AISI304 (индекс SS в конце названия), оба материала безопасны для контакта с пищевыми продуктами;
- предлагаются модели как со сплошными дверями, так и с прозрачным стеклопакетом (индекс G в конце названия);
- особенностью предлагаемых шкафов является расположение холодильного агрегата в нижней части шкафа в «ступеньке», видимой при открывании двери.
- камера из пластика ABS с направляющими для полок;
- отверстие в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии;
- электронный термостат с LED - индикатором, отображающим текущую температуру;
- использование озонобезопасных материалов для производства;
- дверной замок для контроля доступа;
- проваренные, закругленные углы для обеспечения идеальных гигиенических условий;
- компрессоры Aspera, Zanussi;
- шкафы нерегулируемые по высоте;
- полки, являющиеся одновременно испарителями, не подлежат перестановке по высоте.

**Технические данные:**

Модель	HF200 (SS)	HF400 (SS)	HF600 (SS)
Габаритные размеры, мм	600x600x850	600x600x1850	770x750x1900
Нетто объем, л	120	340	555
Температура, °C	-10~-25°C	-10~-25°C	- 10~-25°C
Мощность холодильного агрегата, Вт	125	188	250
Полки в комплекте поставки	502x440 - 2 шт. 502x211 - 1 шт.	502x440 - 3 шт. 502x211 - 1 шт.	650x535 - 6 шт.



## ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

### Двухтемпературные шкафы серии GNDTV

Холодильные шкафы с двумя изолированными объемами, один из которых рассчитан для хранения охлажденных продуктов, другой для хранения замороженных продуктов. Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Тщательная

обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку. Два форм-фактора с полезным объемом 237 + 237 литров и 507 + 507 литров.

#### Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 0,8 мм; - теплоизоляция изготовлена в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов; - активное охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя; - использован «плачущий» испаритель для обеспечения 100% относительной влажности во внутреннем объеме; - большие воздушные каналы, обеспечивающие циркуляцию холодного воздуха во внутреннем объеме вне зависимости от равномерности загрузки; - автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата; - магнитные уплотнения дверей; - в комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте.

#### Технические данные:

Модель	GN60DTV (680x800x2010 мм)		GN60DTV (1340x800x2010 мм)	
	-2/+8	-18/-22	-2/+8	-18/-22
Температура во внутреннем объеме, С	-2/+8	-18/-22	-2/+8	-18/-22
Размеры камеры, мм	560x650x650	560x650x650	560x650x1386	560x650x1386
Объем нетто, л	237	237	507	507
Мощность потребляемая, Вт	500	500	900	900
Мощность компрессора, л.с.	1/8	1/4	1/3	3/4
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50



## ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

### Шкафы холодильные для хранения рыбы и мяса серии GN FISH

Шкафы находят широкое применение для хранения свежих продуктов (в первую очередь рыбы, мяса, свежесамешенного теста).

Размер внутренней полки шкафа 600x400 мм. Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Тщательная обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку. Шкафы предлагаются в среднетемпературном варианте с рабочим диапазоном -5/+5 Градусов Цельсия. Два варианта расположения холодильного агрегата относительно охлаждаемого объема: - сверху GN600TN FISH; - снизу GN600STN FISH.

GN600TN FISH



#### Особенности конструкции:

- Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 0,8 мм; - теплоизоляция, изготовленная в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов; - активное охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя; - использован «плачущий» испаритель для обеспечения 100% относительной влажности во внутреннем объеме; - большие воздушные каналы, обеспечивающие циркуляцию холодного воздуха во внутреннем объеме вне зависимости от равномерности загрузки.



#### Технические данные:

Модель	GN600TN FISH	GN600STN FISH
Габаритные размеры, мм	680x800x2010	680x800x1990
Размеры камеры, мм	560x650x1386	560x650x1386
Объем нетто, л	507	440
Температура во внутреннем объеме, С	-5/+5	-5/+5
Число пластиковых ящиков 60x40 см, шт	7	7
Мощность потребляемая, Вт	231	265





## БЛАСТ-ФРИЗЕРЫ

Бласт-фризеры / чиллеры серии GNBCF

Главная проблема пищевой безопасности – это активное развитие микрофлоры внутри продуктов по мере их остывания. Основной способ подавления развития микрофлоры – это интенсивное охлаждение и даже замораживание продукта и его последующее хранение с соблюдением режима пониженной температуры. В случае приготовления

кондитерских изделий камера шокового охлаждения позволяет быстро и безопасно довести консистенцию бисквитного теста, кремов, наполнителей до консистенции, пригодной для операций формования и декорирования.

### Особенности конструкции:

-Бласт фризер/чиллер из нержавеющей стали AISI304; - толщина изоляции 85 мм; - температурный диапазон -45 ~ +3 оС; - возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания; - хладагент R404A; - воздушное охлаждение конденсатора, высокая скорость и низкий уровень шума мотора вентилятора; - разморозка; - дверной уплотнитель легко снимается для очистки и устанавливается на место; - регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали.

### Технические данные:

Модель	GNBCF 3	GNBCF 5	GNBCF7	GNBCF10	GNBCF15
Габаритные размеры, мм	710x700x560	800x800x1000	800x800x1150	800x800x1385	800x800x1920
Шоковое охлаждение +90/+3 за 90 мин.	да	да	да	да	да
Шоковое замораживание +90/-18 за 240 мин.	да	да	да	да	да
Мощность холодильного агрегата, Вт	600	600	1200	1200	1200
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Размораживание	да	да	да	да	да
Направляющие для gastronorm (GN1/1)	3 пары	5 пар	7 пар	10 пар	15 пар
Направляющие под противень 60x40 см	нет	да	да	да	да



## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Витрины для ингредиентов серии VRX

Универсальное решение для хранения и дистрибуции охлажденных ингредиентов в пищевых производствах.

Статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки ванны, в которую помещаются gastronorm (\*). Основное применение – линии формирования пиццы, сэндвичей, салатов.

Пример установки VRX1500 на SPZ 2600TN GN 1/3

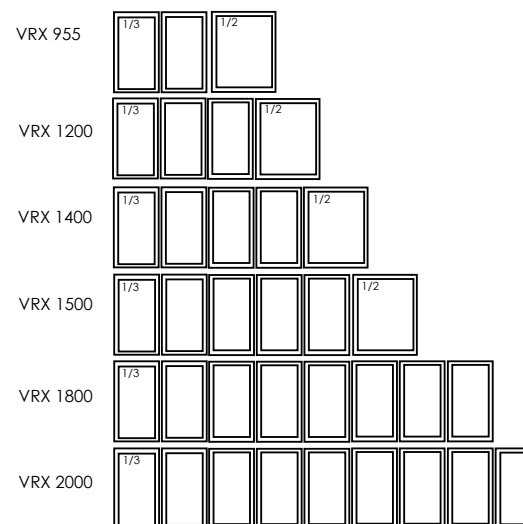


(\* ) – gastronorm не входят

в комплект поставки и подбираются индивидуально. В некоторых модификациях витрин VRX1200-380(395), VRX1400-380(395), VRX1500-380(395) возможна замена одной емкости GN1/3 на GN1/2.

### Особенности конструкции:

- Корпус из нержавеющей стали AISI304; - ванна с отверстием в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии; - электронный термостат с LED- индикатором, отображающим текущую температуру ; >>>>>



### Технические данные серии 380 (395), внутренний формат GN1/3:

Модель	VRX955-380(395)	VRX1200-380(395)	VRX1400-380(395)	VRX1500-380(395)	VRX1800-380(395)	VRX2000-380(395)
Внешние размеры, мм	955x395x225	1200x395x225	1400x395x225	1500x395x225	1800x395x225	2000x395x225
Внутренние размеры, мм	600x305x155	845x305x155	1045x305x155	1145x305x155	1445x305x155	1645x305x155
Мощность, Вт	180	180	180	180	180	180
Вместимость GN 1/3x150+1/2x150	2+1	3+1	4+1	5+1	8+0	9+0

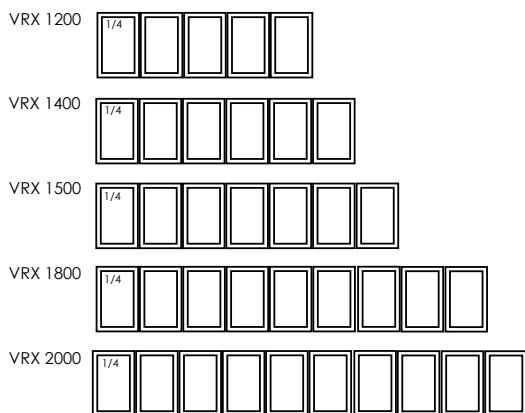
GN 1/4

Пример установки VRX2000 на SPZ2610TN



**СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ**
**Витрины для ингредиентов  
серии VRX (продолжение)**

<<<<< - использование озонобезопасных материалов для производства; - защитное закаленное стекло со специальном крепежом; - проваренные, закругленные углы для обеспечения идеальных гигиенических условий; - компрессоры Aspera, Zanussi; - агрегат с правой стороны (по специальному заказу агрегат с левой стороны).


**Технические данные серии 330 (335), внутренний формат GN1/4:**

Модель	VRX1200-330(335)	VRX1400-330(335)	VRX1500-330(335)	VRX1800-330(335)	VRX2000-330(335)
Внешние размеры, мм	1200x335x225	1400x335x225	1500x335x225	1800x335x225	2000x335x225
Внутренние размеры, мм	845x245x155	1045x245x155	1145x245x155	1445x245x155	1645x245x155
Мощность, Вт	180	180	180	180	180
Вместимость GN 1/4x150	5	6	7	9	10


**СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ**
**Холодильные столы серии GN**

Гастронормированные холодильные столы. Серия GN будет постепенно приходить на смену выпускаемым ранее столам серии TG.

**Особенности конструкции:**

- Размер полки стола соответствует гастронормированному формату GN1/1 (530x325 мм);
- конструкция из нержавеющей стали AISI304.;
- тщательная обработка всех швов камеры и рабочей поверхности с закругленными углами гарантирует идеальные гигиенические условия эксплуатации и простую уборку;
- температура во внутреннем объеме: + 2 / + 8 Градусов Цельсия;
- стандартное расположение холодильного агрегата - справа относительно охлаждаемого объема;
- теплоизоляция толщиной 60 мм и увеличенная поверхность конденсатора холодильного агрегата для максимальной экономии расхода электроэнергии и возможности эксплуатации в помещениях с температурой + 43 Градуса Цельсия, влажностью до 70%;
- цифровой контроллер Carel (Италия) для автоматического управления всеми параметрами работы стола;
- при производстве используются компрессоры Aspera, Electrolux, произведенные в ЕЭС;
- опционально исполнение для подключения удаленного холодильного агрегата (индекс SG в конце названия);
- столы для подключения удаленного холодильного агрегата (SG) имеют длину на 140 мм меньше, чем обычные.;
- теплоизоляция изготовлена в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов; >>>>>

GN2100TN

GN 1/1  
+2~+8°C
**Технические данные среднетемпературной серии GN TN:**

Модель Модель с отбортовкой	GN2100TN GN2200TN	GN1500TN GN1500TN-SB	GN3100TN GN3200TN	GN2000TN GN2000TN-SB	GN4100TN GN4200TN
Габаритные размеры, мм	1360x700x860(50)	1500x700x860(50)	1795x700x860(50)	2000x700x860(50)	2230x700x860(50)
Размер камеры, мм	902x540x589	1042x540x589	1137x540x589	1542x540x589	1772x540x589
Число дверей, шт	2	2	3	3	4
Кол-во полок в комплекте, шт	2	2	3	3	4
Мощность холодильного агрегата, Вт	260	320	500	560	709
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50

GN2100BT

- + комплект из 2 ящиков
- + комплект из 3 ящиков


 GN 1/1  
 -10~-20°C

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



### Морозильные столы серии GN

<<<<< - охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя через воздушный канал обеспечивает равномерное охлаждение внутреннего объема вне зависимости от равномерности загрузки внутреннего объема; - автоматическое размораживание испарителя и испарение конденсата; - двери с автодоводчиком; - магнитные уплотнения

дверей, выдвижные ящики, заменяемые без использования инструмента; - нагревательный элемент, утопленный по периметру двери,

для исключения образования конденсата и нарастания льда на стыке двери с корпусом стола; - в комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте; - специальная конструкция холодильного отделения для простого обслуживания и ремонта; - U-образный контур воздушного охлаждения конденсатора позволяет устанавливать стол вплотную к стене без риска снижения холодопроизводительности; - специальные вандалоустойчивые петли; - вогнутое дно камеры стола со сливным отверстием для облегчения санитарной обработки; - в комплект поставки входят пластифицированные полки (кол-во соответствует числу дверей); - возможность простой замены дверей на выдвижные ящики непосредственно в месте установки

Поставляются опционально: - комплект для самостоятельной установки выдвижных ящиков с системой направляющих COMPEX (Италия); - колеса с системой блокировки для самостоятельной установки; - столешница с отбортовкой (устанавливается на заводе-изготовителе); - подсветка (устанавливается на заводе-изготовителе).



### Технические данные низкотемпературной серии GN BT:

Модель Модель с отбортовкой	GN2100BT GN2200BT	GN1500BT GN1500BT-SB	GN3100BT GN3200BT	GN2000BT GN2000BT-SB	GN4100BT GN4200BT
Габаритные размеры, мм	1360x700x860(50)	1500x700x860(50)	1795x700x860(50)	2000x700x860(50)	2230x700x860(50)
Размер камеры, мм	902x540x589	1042x540x589	1137x540x589	1542x540x589	1772x540x589
Число дверей, шт	2	2	3	3	4
Кол-во полок в поставки, шт	2	2	3	3	4
Мощность холодильного агрегата, Вт	560	590	675	740	900
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Столы с холодильным/  
морозильным внутренним  
объемом серии TUC

Серия компактных рабочих столов с охлаждаемым внутренним объемом.

Основное назначение: хранение предварительно охлажденных или замороженных ингредиентов, используемых в пищевых производствах.

Бескомпромиссное качество изготовления, особое внимание к качеству используемых материалов и компонентов – отличительные особенности столов серии TUC.

### Особенности конструкции:

- Активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя; - высококачественные двигатели воздухоохладителей ЕВМ (Германия); - автоматическая система оттайки; - автоматическая система испарения воды; - двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90 градусов; - легкоъемные уплотнительные прокладки двери (простая очистка и замена); - микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании; - регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки; - максимальная нагрузка одной полки 80 кг; - колеса для облегчения перемещения, в т.ч. с 2-мя тормозами; - усиленные петли, рассчитанные на интенсивную эксплуатацию.

TUC 48



### Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Темпе- ратура во внутреннем объеме,С	Кол-во полок в комплекте поставки	Число дверей, шт	Мощность компрес- сора, Вт	Напряжение питания
TUC27	705x770x850	584x640x662	0 + 5	1	1	300	220/1/50
TUC48	1220x770x850	1104x640x662	0 + 5	2	2	300	220/1/50
TUC60	1555x770x850	1434x640x662	0 + 5	2	2	300	220/1/50
TUC27F	705x770x850	584x640x662	-18-22	1	1	500	220/1/50
TUC48F	1220x770x850	1104x640x662	-18-22	2	2	500	220/1/50
TUC60F	1555x770x850	1434x640x662	-18-22	2	2	500	220/1/50



GN 1/1

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Сервисные холодильные столы серии S

Экономическая серия сервисных холодильных столов для предприятий с ограниченным бюджетом и небольшими производственными площадями.

Идеально подойдет для небольших кафе, баров, где необходимо установить компактные сервисные столы с охлаждаемым внутренним объемом. Гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить ингредиенты в габаритах формата GN1/1.

### Особенности конструкции:

Салатная станция с телескопической крышкой, верхняя часть GN1/1 x 2 + GN1/6 x 3; - корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI439; - при изготовлении наружных поверхностей использована сталь толщиной 0,8 мм; - внутренняя камера из стали толщиной 0,6 мм; - автоматика CAREL, произведенная в Италии - гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера; - герметичные компрессоры, установленные в шкафах, произведены технологическим лидером отрасли - Danfoss (Германия) - залог многолетней безаварийной эксплуатации; - охлаждение за счет обдува стенок вентиляторами EBM (Германия); - при производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a; - габариты не входят в комплект поставки.



S901

### Технические данные:

Модель	Вид	Габаритные размеры, мм	Размеры полки, мм	Число дверей	t во внутреннем объеме	Мощность, Вт	Напряжение питания
S900	салатетта	900x700x850	570x325	2	+2/+8	180	220/1/50
S901	рабочий стол	900x700x850	570x325	2	+2/+8	180	220/1/50



## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Морозильная рабочая станция модель SS45BT

Рабочая станция является незаменимым элементом любой кухни и служит как для приготовления различных полуфабрикатов, так и для раздачи заранее приготовленных салатов, десертов, охлажденных мясных и рыбных блюд.

Благодаря гастронормированным размерам она идеально совместима с любыми кухонными системами. Помимо широко известных и распространенных холодильных рабочих станций существует и морозильная, которую можно воспринимать и как миниатюрный морозильный стол.



### Особенности конструкции:

- Компактная рабочая морозильная станция со столешницей из нержавеющей стали; - мощный воздухоохладитель создает равномерное температурное поле во внутреннем объеме станции, охлаждая воздух до -18 С; - идеально подойдет для любой кухни со стесненной планировкой; - гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить замороженные продукты и ингредиенты в габаритах формата GN1/1; - глубина стандарта 700 мм позволяет ставить ее в один ряд, как и с 700-ой тепловой серией, так и со стандартным санитарно-гигиеническим оборудованием; - в производстве использованы материалы и комплектующие высокого качества, гарантирующие характерную для профессиональных изделий структурную прочность и надежность при эксплуатации в условиях производства; - при изготовлении внешних и внутренних поверхностей станции использована сталь AISI304 толщиной 0,8 мм; - автоматика Dixell, произведенная в Италии - гарантия надежности и точности поддержания заданных параметров работы, отображающихся на дисплее контроллера; - герметичные компрессоры, установленные в шкафах, произведены технологическим лидером отрасли - Danfoss (Германия) - залог многолетней безаварийной эксплуатации; - при производстве теплоизоляции и для заправки холодильной системы использованы экологически безопасные хладагенты: R134a, R404a; - модель спроектирована для эксплуатации в помещениях с температурой, не превышающей +38 Градусов Цельсия.

### Технические данные:

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Напряжение питания	Температура, С	Мощность, Вт
SS45BT	943x700x860	830x595x415	200	220/1/50	-10/-20	450





TPP67

TPP93

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Рабочие станции холодильные с отдельными охлаждаемыми объемами серии TPP

Серия холодильных станций с отдельными охлаждаемыми объемами. Основное назначение рабочих станций TPP – сборка пиццы, сэндвичей, сервировка холодных блюд. В комплект поставки входят гастроемкости из поликарбоната и столешница из пищевого полиэтилена глубиной 45 см.

### Особенности конструкции:

- Активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя; - высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия); - автоматическая система оттайки; - автоматическая система испарения воды; - двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90оС; - легкоъемные уплотнительные прокладки двери; микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании; - регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки; - максимальная загрузка одной полки 80 кг; - колеса с тормозами для облегчения перемещения; - усиленные петли; - агрегат справа; - отдельные воздухоохладители для внутреннего объема и ингредиентов; - увеличенная поверхность конденсатора для эффективной работы в экстремальных температурных режимах; - компрессоры от всемирно известных поставщиков (Aspera, Zanussi); - увеличенный внутренний объем для свободной циркуляции воздуха при полной загрузке; - электронный контроллер Dixell; - отделение для ингредиентов закрывается откидной крышкой.

### Технические данные:

Модель	TPP44	TPP67	TPP93
Внешние размеры, мм	1203x820x900(1050)	1798x820x900(1050)	2393x820x900(1050)
Внутренние размеры, мм	653x627x650	1248x627x650	1843x627x650
Температура во внутреннем объеме, С	0 + 5	0 + 5	0 + 5
Размер рабочей поверхности из нержавеющей стали, мм	375x1200	375x1798	375x2393
Размер рабочей п/э поверхности, мм	450x1200	450x1798	450x2393
Размер рабочей поверхности из гранита (опция), мм	420x1200	420x1798	420x2393
Вместимость отделения для ингредиентов, в GN1/3	6	6+3	3+6+3
Количество дверей формата 600x400 мм, шт.	1	2	3
Мощность компрессора, Вт	175	275	513



## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Рабочие станции холодильные с отделением для ингредиентов серии SH

Серия холодильных станций с отдельными охлаждаемыми объемами. Основное назначение рабочих станций SH – сборка пиццы, сэндвичей, сервировка холодных блюд. Гастроемкости из поликарбоната входят в комплект поставки. Рабочая поверхность из нержавеющей стали глубиной 40 см.

### Особенности конструкции:

- Активная система охлаждения с помощью воздухоохладителя; - высококачественные двигатели воздухоохладителей EBM (Германия); - автоматическая система оттайки; - автоматическая система испарения воды; - двери с автодоводчиком и фиксатором открывания под углом 90оС; - легкоъемные уплотнительные прокладки двери; - микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании; - регулируемые по высоте направляющие для пластифицированных полок, входящих в комплект поставки; - максимальная загрузка одной полки 80 кг; - регулируемые по высоте ножки; - усиленные петли; - холодильный агрегат расположен справа для обеспечения простого доступа; - увеличенная поверхность конденсатора для эффективной работы в экстремальных температурных режимах; - компрессоры от всемирно известных поставщиков (Aspera, Zanussi); - увеличенный внутренний объем для свободной циркуляции воздуха при полной загрузке; - электронный контроллер Dixell; - отделение для ингредиентов закрывается откидной крышкой, что позволяет минимизировать контакт охлажденных продуктов с окружающим воздухом; - направляющие предназначены для размещения противней 60x40 см или ящиков для теста такого же формата.

### Технические данные:

Модель	SH 2000	SH 3000
Габаритные размеры, мм	1510x800x850(1080)	2000x800x850(1080)
Внутренние размеры, мм	1052x630x589	1562x630x589
Температура во внутреннем объеме, С	+2/+8	+2/+8
Вместимость отделения для ингредиентов, в GN 1/3	4+4	5+5
Размер рабочей поверхности из нержавеющей стали, мм	400x1510	420x2000
Размер рабочей поверхности из гранита (опция), мм	420x1510	420x2000
Количество дверей формата 600x400мм, шт	2	3
Мощность компрессора, Вт	350	350

SH 3000





PS300

GN 1/1

расстоянии вытянутой руки от поvara.

### Особенности конструкции:

- Внешний корпус стола, камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 0,8 мм;
- внутренний объем и система активного охлаждения воздухоохладителями оптимизированы для хранения гастроемкостей;
- рабочая поверхность глубины 45,5 см позволяет работать с пиццей, диаметр которой не превышает 40 см;
- теплоизоляция, изготовленная в соответствии с современными требованиями экологической безопасности без содержания озоноразрушающих фреонов;
- охлаждение внутреннего объема и витрины для ингредиентов с помощью воздухоохладителя через воздушный канал, обеспечивающий равномерное охлаждение внутреннего объема вне зависимости от равномерности загрузки внутреннего объема;
- автоматическое размораживание испарителя и выпаривание конденсата;
- двери с автодоводчиком и магнитным уплотнением;
- в комплекте поставки ножки из нержавеющей стали с возможностью регулировки по высоте.

### Технические данные:

Модель	PS200	PS300	PS900
Внешние рамеры, мм	900x700x885(1015)	1365x700x885(1015)	700x900x850
Внутренние размеры, мм	830x515x500	1295x515x500	-
Вместимость витрины, шт	5 x GN 1/6	6 x GN 1/3 + GN 1/2	5 x GN 1/6
Столешница	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	гранит
Объем нетто, л	201	320	-
Мощность холодильного агрегата, Вт	200	220	180
Температурный режим, Градусов Цельсия	+2 + 8	+2 + 8	0+10
Число дверей, формата GN1/1	2	3	2



## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Холодильные станции для подготовки пиццы, салатов серии PS

Особенность предлагаемых моделей – встроенная гастронормированная витрина из нержавеющей стали, позволяющая размещать ингредиенты не только внутри охлаждаемого объема, но и снаружи на



PS900

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Сервисные прилавки компактного размера серии S

Зачастую ограниченное пространство кухни не позволяет установить профессиональное холодильное оборудование. В этой ситуации выбор делается в пользу бытовых холодильников. Однако надежность таких холодильников не соответствует задачам профессионального использования.

**S 401** Для использования в ограниченном пространстве предлагаются узкие сервисные столы с внутренними размерами под GN1/1, с шириной по фронту - 435 мм. Гастронормированные внутренние размеры позволяют хранить продукты и ингредиенты в гастроемкостях форматом GN1/1, 1/2, 1/3, 2/3. Испаритель встроен в стенку внутреннего объема. Для равномерности охлаждения внутренний объем обдувается вентилятором EBM (Германия) - эффективное, малозумное охлаждение внутреннего объема!



### Особенности конструкции:

- **S400** - салатная станция с телескопической крышкой, распашная дверь, 2 направляющие под GN1/1 в комплекте поставки;
- **S400BT** - морозильный рабочий стол, распашная дверь;
- **S401** – рабочий стол, распашная дверь, 2 направляющие под GN1/1 в комплекте поставки;
- **S401-2D** - рабочий стол, 2 выдвижных ящика с гастронормированными размерами GN1/1 x 200 мм.

### Технические данные:

Модель	S 400	S400BT	S 401	S 401-2D
Внешние размеры, мм	435x700x850	435x700x850	435x700x850	435x700x850
Внутренние размеры, мм	365x515x500	365x515x500	365x515x500	365x515x500
Объем, л.	94	94	94	94
Температура, С	+2/+8	-15/-20	+2/+8	+2/+8
Двери/ящики	распашная дверь	распашная дверь	распашная дверь	2 выдвижных ящика
Салатная станция/рабочий стол	салатная станция	рабочий стол	рабочий стол	рабочий стол
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Мощность, Вт	200	400	200	200

S 401-2D





60x40 см

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



### Рабочие станции для пиццы серии SPZ

Главное в пиццерийном столе – это большая столешница, изготовленная из толстого полированного гранита. Предпочтение граниту отдается по причине неприлипания пиццерийного теста к его поверхности, что упрощает формование тестовой основы. Вторая причина заключается в высокой теплоемкости гранита. Как следствие, тесто при контакте с гранитной поверхностью не нагревается, что очень важно т.к. дрожжевые сорта теста, к которым относится пиццерийное, очень чувствительны к нагреву при формовании. Глубина столешницы позволяет формировать тестовые заготовки большого диаметра (до 50 см). Над рабочей поверхностью располагается витрина с ингредиентами, используемая при формировании топпинга. Витрина позволяет хранить предварительно охлажденные продукты при температуре + 5 / + 10 градусов Цельсия. Охлаждаемый внутренний объем стола рассчитан на стандартные тестовые ящики, в которых хранятся округленные тестовые заготовки, используемые для формования тестовой основы. Размер дверей и направляющие под ящик 60x40 см. Температура во внутреннем объеме + 5 / + 10 градусов Цельсия гарантирует длительный срок хранения тестовых заготовок без ферментации теста, что очень удобно для планирования работы. Пиццайола имеет возможность с утра произвести замес дневной нормы теста, его деление и формование круглых заготовок. После этого заготовки раскладываются в ящики и убираются в стол.



Для приготовления пиццы пиццайола вынимает тестовую заготовку из стола, раскатывает ее, наносит на нее топпинг, пицца отправляется в печь. Никаких лишних затрат времени – все предусмотрено.

Немаловажно, что во всех столах имеется возможность установки температуры в диапазоне от + 5/+10 градусов Цельсия, а класс исполнения позволяет использовать их при температуре окружающего воздуха до + 34 градусов Цельсия.

Специальная U - образная компоновка воздушного контура воздухоохладителя позволяет устанавливать прилавки вплотную к стене. Для подключения необходима стандартная розетка 220/1/50.

Витрины для ингредиентов VRX не входят в стоимость станции.

### Особенности конструкции:

- **Модель SPZ2600TN.** Двухдверная модель с размерами 1510x800x1415 мм. Гранитная столешница с глубиной 800 мм. Гастронормированная витрина VRX для ингредиентов (опция) устанавливается на 3-х стороннем гранитном бортике столешницы.

- **Модель SPZ3600TN.** Трехдверная модель с размерами 2045x800x1415 мм. Гранитная столешница с глубиной 800 мм. Гастронормированная витрина для ингредиентов VRX (опция) устанавливается на 3-х стороннем гранитном бортике столешницы.

**SPZ2610TN**

- **Модель SPZ1610TN/2610TN.** Одно- и двухдверная модели с семью нейтральными выдвижными ящиками с размерами 1510x800x1415 и 2045x800x1415 мм. Дополнительные нейтральные ящики размером 60x40 см удобны, как место хранения заготовок, которые предназначены для немедленного использования. Гранитная столешница с глубиной 800 мм. Гастронормированная витрина VRX для ингредиентов (опция) устанавливается на 3-х стороннем гранитном бортике столешницы.



60 x 40 см

### Технические данные:

Модель станции	Модель совместимой витрины	Вместимость витрины	Габаритные размеры, мм	Число дверей и ящиков	Мощность, Вт
SPZ2600TN	VRX1500	5xGN1/3+GN1/2	1510x800x1415	2	450+120
SPZ1610TN	VRX1500	5xGN1/3+GN1/2	1510x800x1415	1+7	280+120
SPZ3600TN	VRX2000	9xGN1/3	2045x800x1415	3	600+120
SPZ2610TN	VRX2000	9xGN1/3	2045x800x1415	2+7	600+120



GN 1/1

## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ



Рабочая станция для пиццы  
 модель S903PZ

Что делать, если площади или размеры дверного проема не позволяют установить классический стол для пиццы? Для пиццерий с ограниченной площадью предлагаются компактные пиццерийные станции глубиной 700 мм, с гранитной столешницей и с бортиками по 3 сторонам.

Предпочтение граниту отдается по причине неприлипания пиццерийного теста к его поверхности, что упрощает формование тестовой основы. 2-я причина заключается в высокой теплоемкости гранита, тесто при контакте с гранитной поверхностью не нагревается, что очень важно т.к. дрожжевые сорта теста, к которым относится пиццерийное, очень чувствительны к нагреву при формовании. Глубина столешницы позволяет формовать тестовые заготовки диаметром до 50 см. Над рабочей поверхностью возможно разместить витрину с ингредиентами VRX, используемую при формировании топпинга. Основным неудобством компактной модели является невозможность использования внутреннего охлаждаемого объема совместно со стандартными ящиками для теста с размерами 60x40 см.

### Особенности конструкции:

- Внутренний объем SP903PZ имеет гастронормированные размеры; - стол укомплектован полками форматом GN1/1 (530x325 мм); - число полок соответствует числу дверей; - имеется возможность установки температуры в диапазоне от + 5/+10 градусов Цельсия, а класс исполнения позволяет использовать их при температуре окружающего воздуха до + 38 градусов Цельсия; - специальная U - образная компоновка воздушного контура воздухоохладителя позволяет устанавливать прилавки вплотную к стене;
- озонобезопасный хладагент R134a; - теплоизоляция 65 мм из пенополиуретана; - корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304; - для подключения необходима стандартная розетка 220/1/50;
- витрина для ингредиентов VRX1400 и гастроемкости не входят в комплект поставки и приобретаются дополнительно.

### Технические данные:

Модель	Модель совместимой витрины VRX	Габаритные размеры, мм	Число дверей	Мощность, Вт
S903PZ	VRX1400 4xGN1/3+GN1/2	1365x700x1415	3	450+120



## СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Рабочие станции для пиццы  
 серии SPZ

В условиях ограниченного рабочего пространства пиццерий важным является возможность установки компактного оборудования, обеспечивающего функциональность, надежность и производительность профессионального уровня. Уникальной особенностью рассматриваемых моделей является их глубина, которая составляет 700 мм (стандартные пиццерийные станции имеют глубину 800 мм). Благодаря этому их можно занести в помещение с минимальным дверным проемом. Класс исполнения этих моделей соответствует классу heavy-duty и предназначен для интенсивной эксплуатации.

### Особенности конструкции:

- Столешница глубиной 700 мм из 20 мм гранита с высоким 3-х сторонним бортом позволяет работать с пиццей, максимальный диаметр которой не превышает 50 см; - возможность установки на отбортовку холодильных витрин для ингредиентов VRX995 (для модели PZ4001), VRX1400 (для модели PZ9001); - нижнее расположение холодильного агрегата (герметичная холодильная установка Zanussi или Aspera) с воздушным охлаждением конденсатора, простое обслуживание; - принудительное с помощью воздухоохладителя охлаждение внутреннего объема; - электронный контроллер Eliwell или Dixell; - автоматическое размораживание и испарение конденсата; - модель с одной (PZ4001) или двумя дверями (PZ9001); - справа от дверей находится 6 выдвижных ящиков; - охлаждаемый объем гастронормированного размера GN1/1 (для модели PZ4001), GN1/1 x 2 (для модели PZ9001); - температура во внутреннем объеме + 2/+ 8 оС; - озонобезопасный хладагент R134a; - теплоизоляция 65 мм из пенополиуретана. - корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали AISI304.

### Технические данные:

Модель станции	Модель совместимой витрины	Внутренний объем	Габаритные размеры, мм	Число дверей и ящиков	Мощность, Вт	Напряжение питания
SPZ4001	VRX995	GN 1/1	995x700x1020	1+6	230	220/1/50
SPZ9001	VRX1400	GN 1/1x2	1400x700x1020	2+6	230	220/1/50

SPZ4001



GN 1/1



SPZ9001





### ШКАФЫ-ВИТРИНЫ



Шкаф-витрина морозильная  
модель SD100G

Задача хранения упакованного мороженого, замороженных продуктов, ледяной воды, замороженных бокалов для коктейлей часто встречается на предприятиях торговли и сфере развлечений. Оптимально решение этой

задачи – недорогие и надежные компактные морозильники с прозрачной дверью SD100G. Прозрачные двери позволяют визуально контролировать содержимое шкафа. Статический принцип охлаждения отличается надежностью и гарантирует низкий уровень шума при работе, удобен при хранении заранее замороженных продуктов.

#### Особенности конструкции:

- Витрина морозильная настольная с 3 ярусами для бутылок; - корпус с распашной дверью из пищевой эмалированной стали черного цвета; - внутренняя камера из нержавеющей стали размером 537\*408\*765 мм; - объем 97 л; - 2 полки; - статическое охлаждение, ручной способ оттайки; - теплоизоляция из пенополиуретана; - температурный режим от -18 до -22 градусов Цельсия; - обогреваемый дверной уплотнитель; - дверной замок для контроля доступа.



#### Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Мощность, кВт	t, °C
SD100G	540x620x680	220/1/50	0.23	-18-22



### ШКАФЫ-ВИТРИНЫ

Прилавки для продажи холодных  
напитков серии SC и KBC

Наиболее прибыльной статьей доходов баров является торговля охлажденными напитками. Специально для этих целей спроектированы прилавки с прозрачными дверями серии SC и KBC.

SC315G



#### Особенности конструкции:

- Корпус из пищевой эмалированной стали черного цвета; - все внутренние поверхности (камера) из нержавеющей стали AISI304; - хромированные полки со свободно регулируемой высотой, легко извлекаются для простой очистки прилавка изнутри; - охлаждение с помощью воздухоохладителя; - высокоэффективная термоизоляция из пенополиуретана низкой плотности; - автоматическое испарение воды, поступающей с цикла автооттайки; - дверные замки для полного контроля доступа.

#### Технические данные: серии SC (G-распашные двери, SD-сдвижные двери):

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем нетто, л	t, °C	Количество полок в комплекте	Количество дверей	Мощность, Вт
SC100G	543x620x700	540x450x580	115	0+10	3	1	189
SC150G/ SC150SD	602x535x925	537x408x765	140	0 + 10	2	1	250
SC250G/ SC250SD	920x535x925	855x408x765	233	0 + 10	2	2	250
SC315G/ SC315SD	1350x535x925	1285x408x765	335	0 + 10	2	3	250

#### Технические данные: серии KBC (G-распашные двери, SD-сдвижные двери):

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Объем нетто, л	t, °C	Количество полок в комплекте	Количество дверей	Мощность, Вт
KBC2G	555x590x860	490x449.5x710	123	0 + 10	2	1	250
KBC4G	1110x590x860	1045x449.5x710	261	0 + 10	2	2	250
KBC4SD	1110x590x860	1045x449.5x710	261	0 + 10	2	2	250



## ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



Льдогенератор настольный без подключения к водопроводу  
 модель ZB15H

Идеальное решение для мини-бара, помещений, где отсутствует возможность подключения льдогенератора к водопроводной сети. Быстрый способ получения пищевого льда для приготовления охлажденных напитков и коктейлей.

Производительность 15 кг льда в сутки при компактном дизайне обеспечивается мощным герметичным холодильным агрегатом с воздушным охлаждением конденсатора. Просто налейте воды и включите льдогенератор в сеть!

Качество от мирового лидера производства коммерческого холодильного оборудования южнокорейской компании Koreco (Korean Refrigeration Company Inc.) в сочетании с доступной ценой - лучшая рекомендация для Вашего выбора.

### Особенности конструкции:

Льдогенератор пальчикового льда (пуля) с производительностью 15 кг/сут из двойного пластика ABS с инъекцией пенополиуретана серебристого цвета; - без подключения к водопроводу и канализации; - выдвижной бункер на 0,8 кг льда; - объем бункера для воды 2,2 л; - льдогенератор производит 10 пуль за цикл; - воздушное охлаждение конденсатора; - тип хладагента фреон R 134 A; - электронная панель управления с индикацией процесса работы; - возможность регулировки размера пуль: большой, средний и маленький; - боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутри барных стоек или вплотную к стене; - регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально; - малозумная конструкция холодильного агрегата; - подключение к электрической сети стандартной евровилкой; - в комплекте поставки совок для льда.

### Технические данные:

Модель	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания	Производительность кг/сутки	Мощность, Вт
ZB15H	370x280x345	220/1/50	15	180

## ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



Льдогенераторы пальчикового льда без подключения к водопроводу серии AZ

Уникальной особенностью предлагаемых моделей является возможность получения прозрачного льда в форме пули из воды, расфасованной в традиционные пластиковые бутылки, используемые для установки в кулеры.

### Особенности конструкции:



AZ25BD

### Технические данные:

Модель	AZ25/6B	AZ50/10B	AZ25BD (бойлер)
Производительность кг/сутки	25	50	30
Мощность, Вт	240	380	240
Вместимость бункера для льда, кг	6	10	6
Габаритные размеры, мм (без бутылки)	400x510x730	400x510x900	510x398x735



- Использование динамического способа генерации льда позволяет получать прозрачный лед; - внешний корпус льдогенераторов изготовлен из легированной нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус выполнен в виде цельной конструкции из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана, это гарантирует, с одной стороны, прочность и устойчивость к внешним механическим нагрузкам, с другой стороны, великолепные теплоизоляционные свойства, позволяющие сократить расход электроэнергии на 40% по сравнению с традиционными конструкциями; - по заполнению бункера льдом происходит автоматическое отключение генерирования льда; - для автоматического управления работой льдогенераторов используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора; - боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутри барных стоек или почти вплотную к стене, не оставляя большого зазора; - великолепный дизайн и тщательная обработка корпуса позволяют устанавливать льдогенераторы в самых престижных барах и ресторанах; - регулируемые по высоте ножки позволяют выравнивать льдогенератор на неровной поверхности.



## ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



Льдогенераторы гранулированного льда серии AZ MS

Незаменимы в ресторанах и барах. Гранулированный лед является универсальным решением, используемым как в барах, так и в витринах для выкладки охлажденных мясных блюд, рыбы и гастрономии.

### Особенности конструкции:

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304;
- внутренние поверхности льдогенератора, соприкасающиеся со льдом, изготовлены из ударопрочного пластика;
- в отличие от льдогенераторов большинства европейских производителей для обслуживания достаточно снять фронтальную панель и Вы будете иметь полный доступ ко всем необходимым частям;
- воздушный замок двери исключает потери температуры в закрытом положении;
- предлагаемые модели снабжены воздушным охлаждением конденсатора;
- для автоматического управления работой льдогенераторов используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора;
- регулируемые по высоте ножки позволяют выравнять льдогенератор на неровной поверхности;
- в качестве холодильной установки используются агрегаты с воздушным охлаждением конденсатора с герметичными холодильными компрессорами LG, работающими на озонобезопасном фреоне R134a;
- маломощная конструкция холодильного агрегата.



### Технические данные:

Модель	Производительность, кг/24 часа	Мощность, Вт	Емкость бункера, кг	Габаритные размеры, мм	Напряжение питания
AZ MS30	30	220	7	470x330x580	220/1/50
AZ MS50	50	380	10	380x543x682	220/1/50
AZ MS100	100	580	20	548x611x843	220/1/50
AZ MS150	150	420	30	610x500x960	220/1/50



## ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Льдогенераторы пальчикового льда серии AZ

Льдогенераторы с подключением к водопроводной сети. Незаменимы в ресторанах и барах.

Принцип работы: 1. Погружение испарителей пальцеобразной формы в слой перемешиваемой воды; 2. На испарителях нарастает слой льда, по достижении толщины запрограммированного значения, включается автоматическая оттайка; 3. лед падает в бункер.

Использование динамического способа генерации льда позволяет получать прозрачный лед с великолепными потребительскими свойствами.

### Особенности конструкции:

- Внешний корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус выполнен в виде цельной конструкции из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана, это гарантирует прочность и устойчивость к внешним механическим нагрузкам, а так же великолепные теплоизоляционные свойства, позволяющие сократить расход электроэнергии на 40% по сравнению с традиционными конструкциями;
- для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем;
- боковой продув воздуха через конденсатор позволяет устанавливать эти модели внутрь барных стоек или почти вплотную к стене, не оставляя большого зазора;
- воздушное охлаждение конденсатора;
- компрессор LG;
- тип хладагента R 134 A.

### Технические данные:

Модель	AZ20/5	AZ25/6	AZ50/13 Compact	AZ80/25	AZ120/55
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Мощность, Вт	350	240	320	440	840
Вместимость бункера, кг	5	6	13	25	55
Производительность, кг/сутки	20	25	50	80	120
Тип льда (26x38 мм)	пальчиковый	пальчиковый	пальчиковый	пальчик	пальчик
Габаритные размеры, мм	330x470x565	380x543x662	511x398x820	612x500x900	612x680x1050
Размеры в упаковке, мм	407x550x630	457x621x710	580x460x880	-	-







SG128

## ЛЬДОДРОБИЛКИ



### Шейверы для льда серии SG

Часто для приготовления напитков используется лед измельченный до состояния шуги (сухого крупно-структурированного снега). Подобный эффект получается при строгании льда лезвием. Среди наиболее популярных напитков, где используется «строганный» лед можно упомянуть: кофейные напитки Iced Mocha Cappuccino, Iced Vanilla Coffee, Fake-A-Frappuccino, алкогольные коктейли Brandy Alexander Frost, различные коктейли “маргарита”. Использование льдодробилок серии SG позволяет отказаться от использования блендера при приготовлении большого числа напитков, повысить производительность труда бармена, увеличить выручку от продажи холодных напитков в весенне-летний сезон. Кубики льда любой формы загружаются в бункер из нержавеющей стали. Во избежание разбрасывания льда при работе бункер закрывается откидной крышкой. Нажатие кнопки включения приводит к включению привода лезвия слайсера, строгящего лед. Скорость вращения и профиль лезвия оптимизированы для получения тонко струганного льда.

### Особенности конструкции:

- Корпус из пластика ABS; - регулятор зазора между лезвием и станиной диска, вынесенный на переднюю панель, позволяет настраивать грубость строгания;
- поддон для сбора просыпавшегося измельченного льда;
- мощный двигатель;
- наструганный лед выбрасывается из отверстия на фронтальной панели, емкость-накопитель не входит в комплект поставки;
- защита от перегрузки и включения при незакрытой крышке бункера;
- компактные размеры и неброский дизайн оптимальны для установки на барной стойке.

SG158



SG156



### Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Производительность, кг/ч	Габаритные размеры, мм
SG 128	220/1/50	180	2	290 x 360 x 450
SG 156	220/1/50	126	6	335 x 235 x 472
SG 158	220/1/50	126	8	323 x 245 x 495



## КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ СТ.78

RT 78L 8



RARC



RTC72



RT130L2



RT108L





## ВИТРИНЫ ДЛЯ СУШИ

### Витрины для суши серии WGS

Предназначены для хранения и экспонирования всех видов суши. Необходимый элемент оборудования любого ресторана японской кухни, суши бара.

#### Особенности конструкции:

- Классический дизайн с отделкой под дерево; - новые модели снабжены герметичными компрессорами западно-европейского производства и воздушным охлаждением конденсатора; - использование специальной конструкции позволило минимизировать уровень шума при работе; - отсек с холодильным агрегатом расположен слева (со стороны посетителя); - проверенная временем конструкция со статическими охладителями позволяет экспонировать неупакованное суши без риска его высыхания; - плоское дно витрины имеет уклон для сбора конденсата и трубку для его отвода; - при производстве используются озонобезопасные материалы; - в комплект поставки входят декоративные пластиковые маты зеленого цвета; - оптимальные гигиенические условия достигаются путем использования материалов, не приводящих к изменениям пищи и не подверженных коррозии; - внутренний объем, используемый для выкладки, изготавливается из нержавеющей стали AISI304; - закругленное стекло обеспечивает оптимальные углы обзора и позволяет увеличить вероятность импульсивной покупки; - доступ в внутренний объем витрины со стороны повара через сдвижные шторы.



#### Технические данные:

Модель	WGS-05	WGS-06
Габаритные размеры, мм	1500x290x273	1800x290x273
Температура, °C	+2 ~+8	+2 ~+8
Мощность, Вт	210	230
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50



collection  
МОРОЖЕНОЕ



## МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Миксеры для молочных  
коктейлей серии BLER M

Специально спроектированы для интенсивного коммерческого использования. Современный простой, изящный, не вычурный дизайн позволит установить миксер в любом баре.

### Особенности конструкции:

- Миксер настольный с 1 или 2 стаканами вместимостью 1000 мл для приготовления коктейлей;
- вариатор скорости от 7300 до 10000 об/мин;
- микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии;
- мощный вентилируемый двигатель;
- датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве;
- корпус из нержавеющей стали Aisi202;
- силиконовые ножи.



### Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Скорость вращения, об/мин	Число стаканов	Габаритные размеры, мм
BLER-M1	220/1/50	300	7 300/10 000	1	240x220x515
BLER-M2	220/1/50	300 + 300	7 300/10 000	2	160x330x495



## ПАСТЕРИЗАТОРЫ И БАТЧ-ФРИЗЕРЫ



### Пастеризаторы и батч-фризеры серии M

Отличное решение для производства мороженого различных вкусов. Низкая стоимость эксплуатации и быстрое приготовление. Уникальная запатентованная конструкция цилиндра для уменьшения времени приготовления, получения мороженого нежной консистенции.

#### Особенности конструкции:

- Конструкция мешалки позволяет осуществлять простую выгрузку мороженого; - процент выхода готового продукта составляет 98%, что позволяет приступить к приготовлению последующей загрузки с другим вкусом без дополнительной мойки, смешивание вкусов сведено к минимуму; - машины снабжены защитными термостатами, исключающими возникновение аварийных ситуаций; - панель управления снабжена простыми и наглядными символами, делающими использование машины логичным и понятным даже неподготовленному персоналу; - контроль готовности мороженого по температуре; - простая и надежная конструкция идеальна для эксплуатации в условиях отсутствия оперативного сервиса; - многоконтурная система защиты компрессора и двигателя мешалки для безопасного использования; - 2 скорости взбивания.

#### Технические данные:

Модель	M4C	M10C
Загрузка, л	Пастеризатор: 2-4; фризер: 2-4	Пастеризатор: 4-8; фризер: 3-10
Производительность, л/час	До 16	До 50
Компрессор	Tecumseh (Франция)	Tecumseh (Франция)
Тип мешалки	Моноблок со сменными лезвиями	Моноблок со сменными лезвиями
Напряжение питания	380/3/50	380/3/50
Тип установки	Напольный	Напольный
Время приготовления, мин.	10-15 пастеризация; 6-12 приготовление мороженого	10-15 пастеризация; 6-12 приготовление мороженого
Тип хладагента	R404	R404
Мощность, кВт	1,5 пастеризация; 2,5 фризер	2,5 кВт пастеризация; 4,5 кВт фризер
Душ для ополаскивания	Встроен	Встроен
Тип охлаждения конденсатора	Воздушное	Водяное
Габаритные размеры, мм	500x650x930	600x1000x1330
Высота до лотка, мм	310	310
Высота загрузочного отверстия, мм	650	980



## ПАСТЕРИЗАТОРЫ

### Настольные пастеризаторы серии MIX

Простейшая настольная машины для пастеризации смеси, используемой для приготовления весового мороженого. По своим характеристикам отлично подходит для совместного использования с батч-фризерами. Процесс пастеризации необходим для исключения развития в смеси микрофлоры, приводящей к пищевым отравлениям.

Пастеризатор может также использоваться для приготовления заварных кремов и соусов. Отличное решение для производства мороженого различных вкусов. Низкая стоимость эксплуатации и быстрое приготовление;

#### Особенности конструкции:

- По окончании процесса пастеризации, когда температура смеси достигает + 80 Градусов Цельсия, звучит звуковой сигнал; - готовая смесь переливается в цилиндр батч-фризера, где происходит процесс приготовления весового мороженого; - электронный контроллер, позволяющий программировать температуру и продолжительность пастеризации; - возможность использования при загрузке от 50 до 100%; - продукция компании полностью соответствует требованиям стандартов безопасности ЕЭС, США, Австралии, Новой Зеландии, Японии и России.



#### Технические данные:

Модель	MIX10C	MIX15C
Емкость, л	10	15
Совместимые модели батч фризеров	4, 6, 10 л модели (M916, M940, M950)	4, 6, 10, 18л модели (M916, M940, M950, M970)
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	3,2	4,8
Габаритные размеры, мм	430X500X300	480X520X400





## ФРИЗЕРЫ



Фризеры мягкого мороженого серии SSI

Предлагаемые фризеры мягкого мороженого отличаются исключительно высоким качеством, надежностью и низкой стоимостью. Очень просты в эксплуатации и идеально подходят для ресторанов, fast-food, киосков, пиццерий, где продажа мороженого может стать дополнительным источником дохода.

### Особенности конструкции:

- Фризер для мягкого мороженого, настольный, воздушная перестальтическая помпа, прекул (pre-cooling system), ночное хранение; - три рожка; - функция ночного хранения -вторичная система охлаждения, при которой не запускается процесс производства, но температура в цилиндрах поддерживается низкая, что позволяет оставить аппарат на ночь без слива остатка смеси; - функция предохлаждения (прекул/pre-cooling system) обеспечивает охлаждение смеси в бункерах, чтобы она попадала в цилиндры более низкой температуры, таким образом процесс производства ускорятся, а смесь становится более устойчивой к закисанию в жарких условиях; - электронный контроллер для точного контроля параметров работы; - компрессор Embraco 1 HP; - хладагент R404A; - воздушная помпа мощностью 5 Вт, насыщает смесь для мороженого воздухом, консистенция которого становится более кремообразной и нежной, и с помощью пластиковых взбивателей увеличивает объем смеси; - при температуре +20 градусов и влажности 50%: время готовности первой порции 15 мин; - возможность регулирования мягкости мороженого; - в комплекте набор прокладок, инструмент для разбирания, щетка для чистки цилиндра, пищевая смазка.

### Технические данные:

Модель	SSI 224	SSI 236
Габаритные размеры, мм	715 x 560 x 800	715 x 560 x 800
Объем емкости для смеси, л	4,5x2	6,5x2
Объем цилиндра, л	1,8x2	2,2x2
Мощность, кВт	1,8	2,4
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Максимальная производительность, л/ч	25	36
Время до приготовления первой порции, мин	15	11
Максимальное количество последовательно выдаваемых порций 100 мл, шт	5	8

## ФРИЗЕРЫ

Фризеры йогуртового мороженого серии SSI S

Модели используют недорогой конструктив гранитор. Это в сочетании с современными датчиками измерения вязкости и электронной схемой управления позволило создать сверхкомпактные модели с невысокой стоимостью.

### Особенности конструкции:

- Современный неброский дизайн;- выпускается в 4-х цветовых вариантах;- прозрачная емкость с подсветкой для визуализации процесса приготовления; - канале с подсветкой; - простая разборка для целей отчистки; - испаритель из нержавеющей стали;- мешалка специальной конструкции для получения мороженого с максимальным насыщением воздухом и равномерной консистенцией;- все части , соприкасающиеся с продуктами питания, изготовлены из безопасных материалов; - полностью автоматический процесс приготовления с контролем вязкости готового продукта; - возможность приготовления широкой гаммы замороженных десертов;- электронный контроллер для оценки состояния холодильной системы, степень заполнения рабочего бачка фризера, каплесборника с индикацией состояния на панели управления; - простая, интуитивно понятная панель управления (кнопки выбора режимов: - приготовления мороженого; - экономии электроэнергии; - кнопка очистки; - кнопка увеличения / уменьшения вязкости смеси; - кнопка подтверждения значения выбранного параметра);- отображение текущей температуры смеси; - кнопка включения питания;-- воздушное охлаждение конденсатора; - съемный фильтр конденсатора для простой очистки от пыли;- герметичный холодильный агрегат ,работающий на экологически чистом фреоне;- компактные размеры;- эргономичный дозатор с автоматическим включением при отклонении ручки на себя.

### Технические данные:

Модель	SSI-1S	SSI-2S
Количество емкостей, шт.	1	2
Максимальный объем емкости, л	1 * 6	2 * 6
Макс. объем жидкой смеси, л	1 * 2,5 л	2 * 2,5 л
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50
Мощность, кВт	0,485	0,73
Габаритные размеры, мм	307X474X694	537X474X694

SSI-1S







источником дохода.

## ФРИЗЕРЫ



Фризер жареного мороженого  
модель SSI150FIC

Предлагаемый фризер жареного мороженого отличаются исключительно высоким качеством, надежностью и низкой стоимостью. Очень прост в эксплуатации и идеально подходят для точек fast-food, киосков, парков и фестивалей, где продажа мороженого может стать дополнительным

### Особенности конструкции:

- Аппарат приготовления для жареного мороженого; - оборудование для ролл мороженого с одной рабочей поверхностью диаметром 50 см; - функция ночного хранения; - функция быстрой оттайки поверхности; - приготовленная смесь наносится на ледяную поверхность и выравнивается, затем лопаткой полоски “жареного” мороженого сворачиваются в роллы, которые раскладываются в упаковку и украшаются различными топпингами; - 2 лопатки для приготовления мороженого в комплекте поставки; - для приготовления десерта используется смесь для мороженого с температурой от 2 до 35 градусов Цельсия; - хладагент R410A; - компрессор LG 1 HP; - корпус из нержавеющей стали Aisi 201; - PCB дисплей; - устанавливается на колесах с тормозами.



### Технические данные:

Модель	Напряжение питания	Мощность, Вт	Диаметр рабочей поверхности, см	Корпус	Габаритные размеры, мм
SSI150FIC	220/1/50	1400	50 см	AISI201	650x650x800

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 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  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

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  
 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  
 Казахстан (772)734-952-31

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  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://koreco.nt-rt.ru/> || [kcr@nt-rt.ru](mailto:kcr@nt-rt.ru)