

GABINO

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ



Каталог 2020

www.gabino.ru

СОДЕРЖАНИЕ

	О компании	2
	Пароконвектоматы	4
	Котлы	6
	Линия раздачи	8
	Салат-бары	18
	Посудомоечное оборудование.....	20
	Сковороды.....	23
	Электрические плиты.....	24
	Жарочные шкафы.....	28
	Пекарские шкафы	30
	Нейтральное оборудование	32

GABINO

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

О КОМПАНИИ

Gabino – это симбиоз опыта, труда, любви к своему делу и даже творчества. Но во главе процесса стоит желание создавать качественные изделия, которые ежедневно будут помогать людям в их работе.

Продуктовый портфель компании формируют линейки теплового оборудования – пароконвектоматы, котлы, плиты, сковороды и печи, жарочные и пекарские шкафы – линии раздачи, салат-бары, холодильное оборудование и большой ассортимент нейтрального оборудования для оснащения различных цехов и складских помещений на профессиональной кухне.

20-летний опыт

На рынке HoReCa с 1998 года. Знаем специфику работы с государственными заказчиками. Строим диалог с крупнейшими торговыми сетями федерального уровня. Растём вместе с дилерами оборудования Gabino

Качество в приоритете

Система управления качеством, соблюдение технологических процессов и поэтапный контроль производства изделий. Использование материалов и комплектующих от надежных производителей, крупнейшие компании-поставщики с мировым именем

Ценим профессионализм

В Gabino работают специалисты высокого уровня. Развитие компании было бы невозможным без реализации программы, направленной на привлечение и развитие молодых кадров, повышения квалификации инженерного состава

В собственном конструкторском бюро компании начинается путь изделия, результатом которого станет выверенный баланс между ценой и качеством, а в основе неизменно будут заложены простота использования, надежность и инновации.

ИТАЛЬЯНСКОЕ ВДОХНОВЕНИЕ – РОССИЙСКОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

Оборудование, которое воплощает в жизнь самые смелые идеи мастеров

Сегодня нашим ключевым направлением развития остаются инвестиции в разработку продукта. Одно из основных требований, которое мы предъявляем к оборудованию Gabino, это надежные решения с учетом нагрузки и высокой проходимости заведений системы общественного питания. Получая обратную связь от пользователей, инженеры Gabino непрерывно совершенствуют продукт. Опытное производство в структуре завода позволяет осуществлять тестирование образцов продукции, сравнение с конкурентами – мы всегда находимся в поиске наилучшего решения.



ПРОИЗВОДСТВО

Выпуск продукции Gabino – это сложный и на большинстве этапов автоматизированный процесс, в котором задействовано самое современное оборудование от ведущих европейских и мировых производителей.

Производственная площадка компании расположена в г. Всеволожске Ленинградской области. Площадь комплекса более 60 000 м², треть территории приходится на производственные цехи и складские помещения.

Для проектирования корпусов и оснащения цехов потребовалось несколько лет. За это время планомерно была реализована инвестиционная программа по расширению производства и закупке высокотехнологичного оборудования. Комплекс Gabino – это работа большой команды специалистов, результатом которой стала одна из лучших производственных площадок в отрасли.



СЕРИЙНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Соблюдение технологических процессов, поэтапный контроль



КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО

Инвестиции в разработку продуктов



ПРОГРАММНАЯ АВТОМАТИЗАЦИЯ

Современное высокоточное оборудование



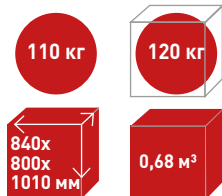
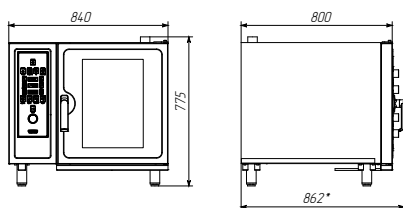
НАДЁЖНОСТЬ ПОСТАВЩИКА

Мощности для реализации крупных стратегических заказов

Пароконвектомат инжекторный Gabino Combi-611i

Температура нагрева в камере инжекторного пароконвектомата Gabino Combi-611i до 270°C. Несколько режимов для приготовления широкого спектра кулинарной продукции посредством обработки горячим воздухом и паром. Модель оснащена цифровой панелью управления – простой и понятной даже для тех, кто впервые использует пароконвектомат на профессиональной кухне. Камера рассчитана на стандартные габариты G 1/1 и противни 530x325 мм. Дверь Gabino Combi-611i имеет тройное остекление с конвективным охлаждением, что предотвращает перегрев внешних поверхностей и делает эксплуатацию пароконвектомата безопасной. Корпус выполнен из шлифованной нержавеющей стали и полностью соответствует всем гигиеническим и эстетическим требованиям.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 840x800x775

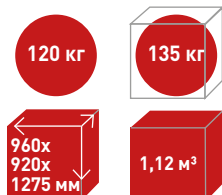
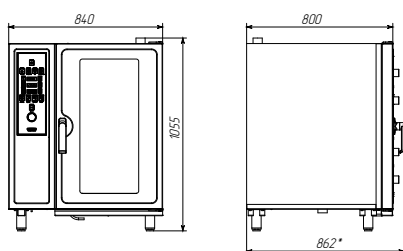


Технические данные	
Электрическое напряжение, В	3N/PE 400В 50/60Гц
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5
Максимальная температура в камере, °С	270
Эксплуатационные свойства	
Количество уровней	6
Размер противней	G 1/1; 530x325
Способ парообразования	инжекторный
Реверсивное вращение вентилятора. Скоростей вращения вентилятора	5
Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию	+
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры	+
Освещение рабочей камеры	светодиодная лампа
Многооточный температурный щуп	1
Режимы работы с параметром «Таймер», «Щуп» и «Дельта Т»:	
«Конвекция»	(30...270)°С
«Конвекция + Пар»	(30...270)°С
«Пар»	(30...100)°С
«Регенерированные»	
Управление	
Количество программ	150
Панель управления	цифровая панель
Настройки параметра «Влажность» для режима «Конвекция+Пар»	10
USB-разъём для обновления ПО	+
Комплектация	
Душирующее устройство	+
Подставка	-

Пароконвектомат инжекторный Gabino Combi-1011i

В инжекторном пароконвектомате Gabino Combi-1011i установлены три мощных ТЭНа, за счет чего возможно быстро нагревать кулинарную продукцию до необходимой температуры. Максимальная температура в камере составляет 270°C. Пароконвектомат оснащен простой и понятной панелью управления даже для тех, кто впервые использует пароконвектомат на профессиональной кухне. В память Combi-1011i можно записать до 150 программ, каждая из которых содержит девять шагов. Для обновления программного обеспечения контроллера и переноса программ с одного пароконвектомата на другой предусмотрен USB-разъём. Многооточный температурный щуп позволяет повысить эффективность приготовления. Направляющие для габаритов G 1/1 и противней 530x325 мм. Дверь Gabino Combi-1011i имеет тройное остекление с конвективным охлаждением, что предотвращает перегрев внешних поверхностей и делает эксплуатацию пароконвектомата безопасной.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 840x800x1055

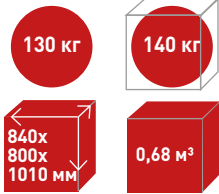
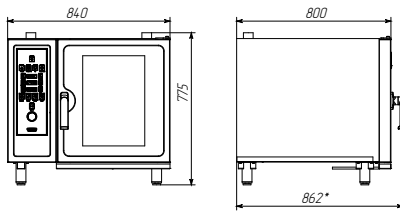


Технические данные	
Электрическое напряжение, В	3N/PE 400В 50/60Гц
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,5
Максимальная температура в камере, °С	270
Эксплуатационные свойства	
Количество уровней	10
Размер противней	G 1/1; 530x325
Способ парообразования	инжекторный
Реверсивное вращение вентилятора. Скоростей вращения вентилятора	5
Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию	+
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры	+
Освещение рабочей камеры	светодиодная лампа
Многооточный температурный щуп	1
Режимы работы с параметром «Таймер», «Щуп» и «Дельта Т»:	
«Конвекция»	(30...270)°С
«Конвекция + Пар»	(30...270)°С
«Пар»	(30...100)°С
«Регенерированные»	
Управление	
Количество программ	150
Панель управления	цифровая панель
Настройки параметра «Влажность» для режима «Конвекция+Пар»	10
USB-разъём для обновления ПО	+
Комплектация	
Душирующее устройство	+
Подставка	-

Пароконвектомат бойлерный Gabino Combi-611b

Программируемый бойлерный пароконвектомат Gabino Combi-611b – это не только отличное исполнение самых популярных блюд, но и формирование собственной книги рецептов. Инженерами Gabino разработана интуитивно понятная структура меню. Дверь пароконвектомата выполнена тройным остеклением, что обеспечивает снижение потерь тепла и наименьший нагрев внешних поверхностей. Дверной механизм имеет двухходовой замок для безопасности персонала от воздействия горячим паром. Многоточечный температурный щуп позволяет повысить эффективность приготовления. Корпус изготовлен из шлифованной нержавеющей стали и полностью соответствует всем гигиеническим и эстетическим требованиям.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 840x800x775

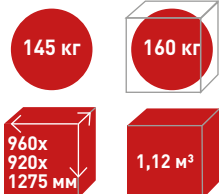
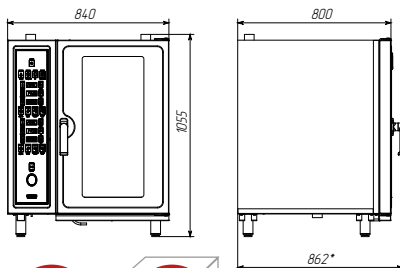


Технические данные	
Электрическое напряжение, В	3N/PE 400В 50/60Гц
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5
Максимальная температура в камере, °С	270
Эксплуатационные свойства	
Количество уровней	6
Размер противней	G 1/1; 530x325
Способ парообразования	бойлерный
Количество ТЭНов камеры	3
Количество ТЭНов бойлера	3
Пять скоростей вращения вентилятора. Реверсивное вращение вентилятора	+
Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию	+
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры	+
Освещение рабочей камеры	светодиодная лампа
Температурный щуп	+
Режимы работы с параметром «Таймер», «Щуп» и «Дельта Т»:	
«Конвекция»	(30...270)°С
«Конвекция + Пар»	(30...270)°С
«Пар»	(30...100)°С
«Разогрев с паром»	(30...160)°С
Управление	
Количество программ	150
Панель управления	цифровая панель
Десять настроек параметра «Влажность» для режима «Конвекция+Пар»	+
USB-разъём для обновления ПО	+
Комплектация	
Душирующее устройство	+
Подставка	-

Пароконвектомат бойлерный Gabino Combi-1011b

Gabino Combi-1011b – это программируемый пароконвектомат бойлерного типа. В память оборудования можно записать до 150 программ, каждая из которых содержит девять шагов. Для обновления программного обеспечения контроллера и переноса программ с одного пароконвектомата на другой пароконвектомат предусмотрен USB-разъём. Многоточечный температурный щуп позволяет повысить эффективность приготовления. Дверь Gabino Combi-1011b выполнена тройным остеклением, что обеспечивает снижение потерь тепла и наименьший нагрев внешних поверхностей. Дверной механизм имеет двухходовой замок для безопасности персонала от воздействия горячим паром.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 840x800x1055



Технические данные	
Электрическое напряжение, В	3N/PE 400В 50/60Гц
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,5
Максимальная температура в камере, °С	270
Эксплуатационные свойства	
Количество уровней	10
Размер противней	G 1/1; 530x325
Способ парообразования	бойлерный
Количество ТЭНов камеры	3
Количество ТЭНов бойлера	3
Пять скоростей вращения вентилятора. Реверсивное вращение вентилятора	+
Контроль температуры конденсата, сливаемого в канализацию	+
Функция предварительного нагрева и охлаждения камеры	+
Освещение рабочей камеры	светодиодная лампа
Температурный щуп	+
Режимы работы с параметром «Таймер», «Щуп» и «Дельта Т»:	
«Конвекция»	(30...270)°С
«Конвекция + Пар»	(30...270)°С
«Пар»	(30...100)°С
«Разогрев с паром»	(30...160)°С
Управление	
Количество программ	150
Панель управления	цифровая панель
Десять настроек параметра «Влажность» для режима «Конвекция+Пар»	+
USB-разъём для обновления ПО	+
Комплектация	
Душирующее устройство	+
Подставка	-

Электрический пищеварочный котёл VL-60

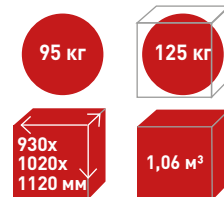
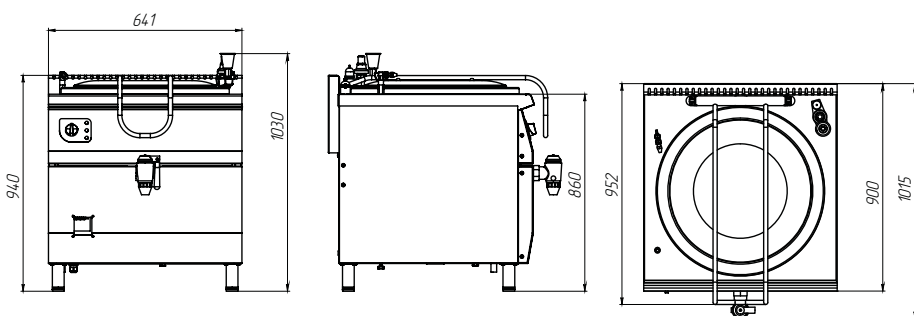
Котёл пищеварочный объемом 60 литров предназначен для кипячения воды, приготовления напитков, бульонов, первых блюд и др. Принцип работы VL-60 основан на использовании косвенного нагрева содержимого котла тепловой энергией паровой рубашки. Технологический процесс приготовления полностью исключает пригорание продуктов. Конструкция крышки котла предотвращает разогрев ручки свыше 40°C.

Материал: варочная ёмкость выполнена из жаро- и коррозионностойкой стали, каркас и облицовка выполнены из пищевой нержавеющей стали

Габариты (ДхШхВ), мм: 641x1015x1030

Технические данные

Номинальное напряжение, В	400
Номинальная мощность, кВт	9,1
Номинальный объём котла, л	60
Диаметр котла, мм	425
Время разогрева до 100 градусов, не более мин.	45
Количество блоков ТЭНов, шт.	3
Описание	Слив готового продукта из котла осуществляется через кран большого диаметра (2")



Электрический пищеварочный котёл VL-100

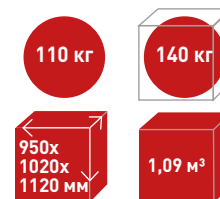
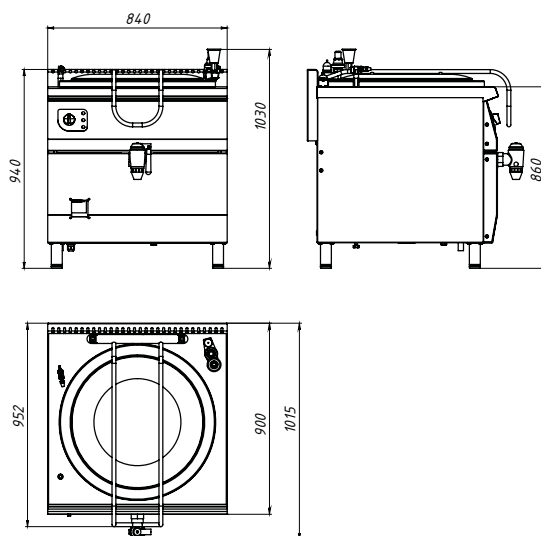
Оборудование используется на предприятиях общественного питания как самостоятельное изделие или в составе технологических линий. Электрические пищеварочные котлы предназначены для кипячения воды, приготовления напитков, бульонов, первых блюд и др. Слив готового продукта из котла осуществляется через кран большого диаметра.

Материал: варочная ёмкость выполнена из жаро- и коррозионностойкой стали, каркас и облицовка выполнены из пищевой нержавеющей стали

Габариты (ДхШхВ), мм: 840x1015x1030

Технические данные

Номинальное напряжение, В	400
Номинальная мощность, кВт	18,1
Номинальный объём котла, л	100
Диаметр котла, мм	652
Время разогрева до 100 градусов, не более мин.	55
Количество блоков ТЭНов, шт.	6
Описание	Слив готового продукта из котла осуществляется через кран большого диаметра (2")



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ / КОТЛЫ

Электрический пищеварочный котёл VL-160

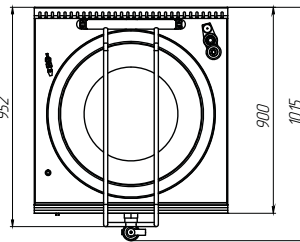
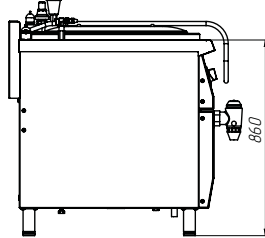
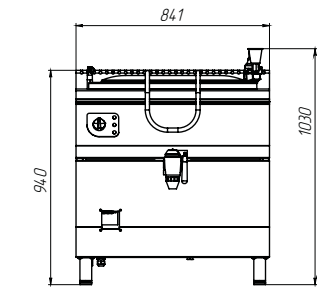
Пищеварочный котёл объемом 160 литров используется на предприятиях общественного питания как самостоятельное изделие или в составе технологических линий. Время разогрева до 100 градусов составляет не более часа. Конструкция крышки котла предотвращает разогрев ручки свыше 40°C.

Материал: варочная ёмкость выполнена из жаро- и коррозионностойкой стали, каркас и облицовка выполнены из пищевой нержавеющей стали

Габариты (ДхШхВ), мм: 841x1015x1030

Технические данные

Номинальное напряжение, В	400
Номинальная мощность, кВт	18,1
Номинальный объём котла, л	160
Диаметр котла, мм	652
Время разогрева до 100 градусов, не более мин.	60
Количество блоков ТЭНов, шт.	8
Описание	Слив готового продукта из котла осуществляется через кран большого диаметра [2"]



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ / КОТЛЫ

Электрический пищеварочный котёл VL-250

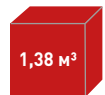
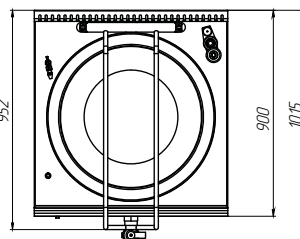
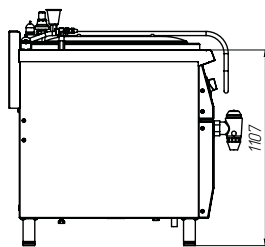
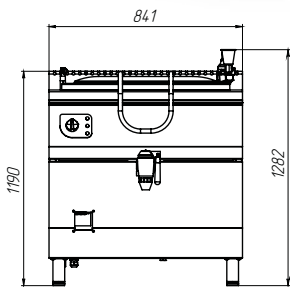
Модель VL-250 имеет самый большой объем в линейке котлов Gabino – 250 литров, при этом время разогрева до 100 градусов составляет не более 60 минут. Электрический пищеварочный котёл предназначен для кипячения воды, приготовления напитков, бульонов, первых блюд и др.

Материал: варочная ёмкость выполнена из жаро- и коррозионностойкой стали, каркас и облицовка выполнены из пищевой нержавеющей стали

Габариты (ДхШхВ), мм: 841x1015x1282

Технические данные

Номинальное напряжение, В	400
Номинальная мощность, кВт	18,1
Номинальный объём котла, л	250
Диаметр котла, мм	652
Время разогрева до 100 градусов, не более мин.	60
Количество блоков ТЭНов, шт.	6
Описание	Слив готового продукта из котла осуществляется через кран большого диаметра [2"]

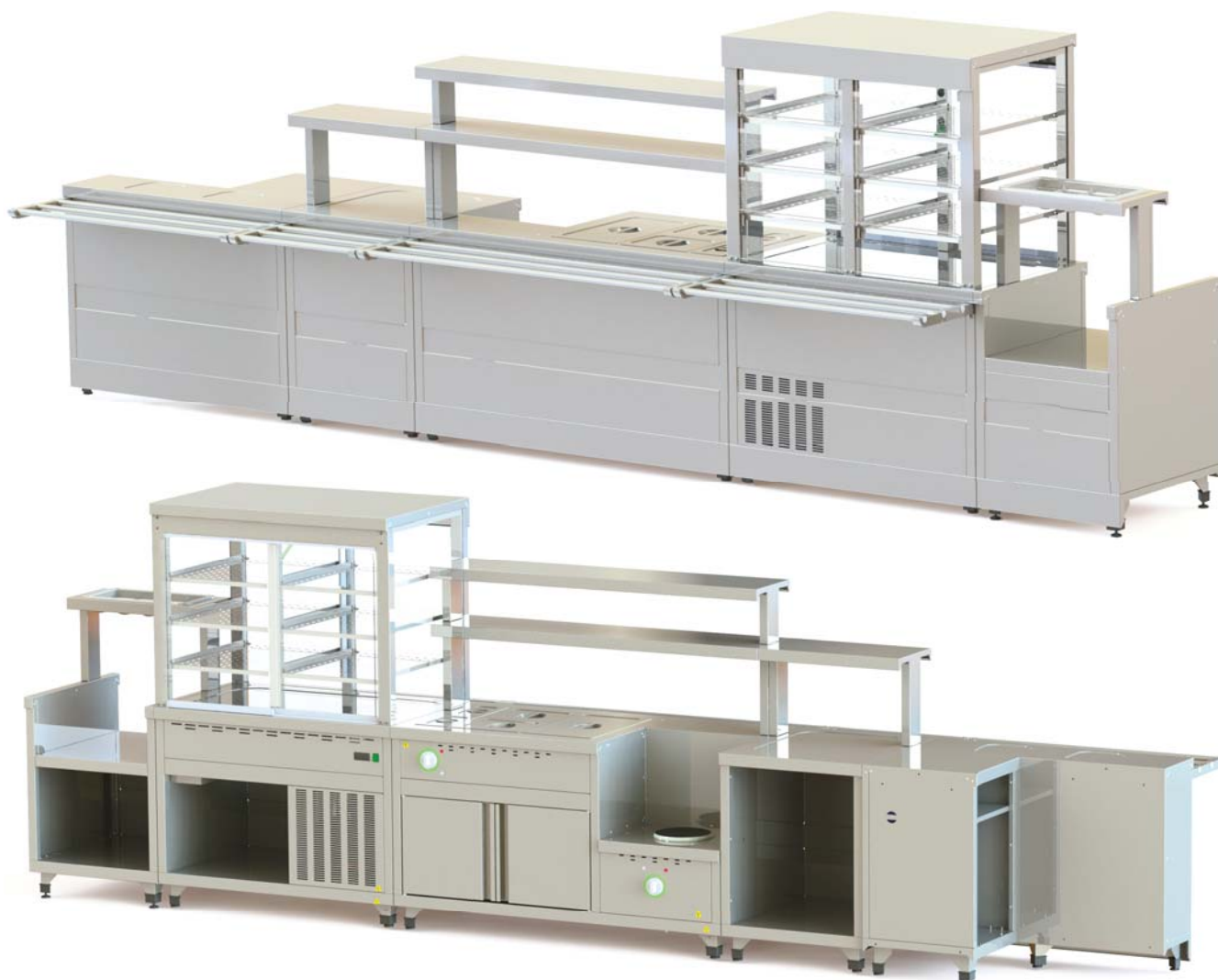


ЛИНИЯ РАЗДАЧИ GABINO RIGA

Линии раздачи Gabino представляет собой модульное оборудование, предназначенное для удобного и быстрого обслуживания максимального количества клиентов за короткий промежуток времени. Выполняет задачи оперативного хранения и демонстрации готовых блюд в торговом помещении предприятий общественного питания, также позволяет зонировать помещение на производственное и обеденное. В состав ассортимента входят мармиты первых блюд, тепловые и паровые мармиты вторых блюд, витрины с охлаждаемыми столешницами различных типов, нейтральные модули, включая поворотные, и многое другое, позволяющее скомпоновать линию раздачи под конкретные задачи и ассортимент предприятия.

Преимущества линии раздачи Gabino Riga:

- Долговечность и гигиеничность. Все элементы выполнены из высококачественной нержавеющей стали.
- Возможность выбора. Большое разнообразие модулей позволяет сформировать линию раздачи любой длины и конфигурации.
- Качество в каждом компоненте. В процессе производства и сборки модулей линии раздачи используются современные комплектующие от ведущих европейских и отечественных производителей, лидеров отрасли, что обеспечивает длительный срок службы и безотказность узлов и агрегатов.
- Простота установки и сборки на месте. Благодаря оптимизированному конструктиву оборудования и прилагаемым схемам сборки, размещение и подготовка к работе оборудования занимает минимум времени.
- Освещение. Линии раздачи комплектуются системой подсветки рабочих поверхностей.
- Комплектация защитным стеклом. Экран выполняет защитную функцию, предотвращая попадание посторонних предметов на рабочую поверхность модулей.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Кассовый модуль MC-10/7

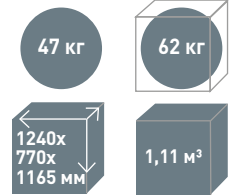
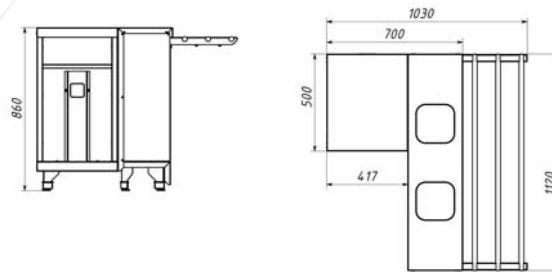
Кассовый модуль предназначен для установки кассового аппарата и проведения расчёта с потребителями. Модуль оснащён нейтральной тумбой с полками, розеткой 220В. Благодаря модульной системе, кассовый модуль можно смонтировать как в левом, так и в правом положении. В комплект входят направляющие для подносов. Оборудование имеет регулируемые по высоте ножки.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 1120x700(1030*)x850...870

* — ширина с направляющей

Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Конструктивная особенность позволяет собрать модуль, как в правом, так и в левом исполнении	
Комплектация	
Направляющие для подносов	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Нейтральный модуль MN-7/7 и MN-10/7

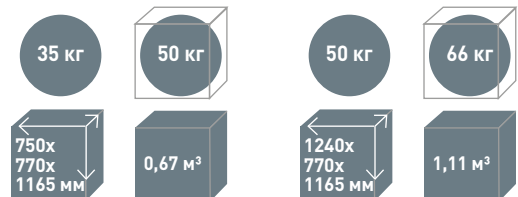
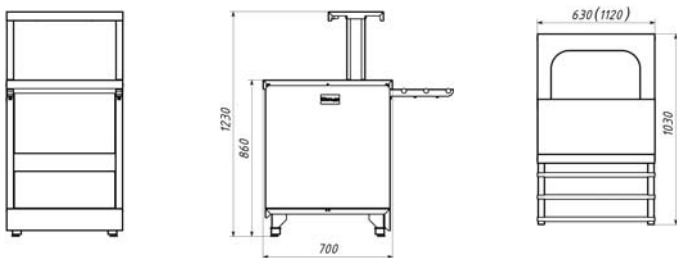
Представляет собой нейтральный элемент линий раздачи. Применяется для оперативной подачи и хранения хлебобулочных, кондитерских изделий и прочего. Возможно размещение вспомогательного оборудования. Внизу расположен открытый шкаф для хранения посуды и инвентаря. Модуль оборудован полкой со встроенной подсветкой. Оборудование имеет регулируемые по высоте ножки.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: MN-7/7 — 630x700(1030*)x1220...1240
MN-10/7 — 1120x700(1030*)x1220...1240

* — ширина с направляющей

	MN-7/7	MN-10/7
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Полка 1-ярусная с подсветкой	1	1
Полка в нейтральном шкафу	1	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Модуль для столовых приборов MR-7/7

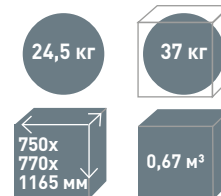
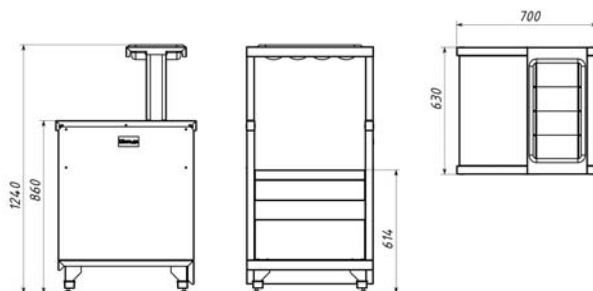
Предназначен для обеспечения потребителей столовыми приборами и подносами. Модуль имеет отсеки для хранения столовых приборов. Внизу расположена открытая полка для хранения необходимого инвентаря.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 630x700x1220...1240



Управление	
Регулируемые по высоте ножки	20
Комплектация	
Полка 1-ярусная	1
Пластиковая вставка для приборов	1

Складское штабелирование по высоте – 7 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Модуль с охлаждаемой столешницей MR-10/7 и MR-15/7

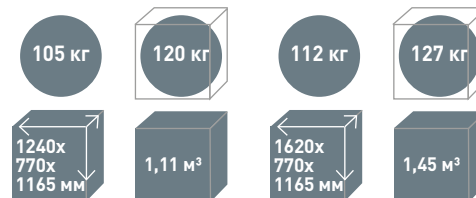
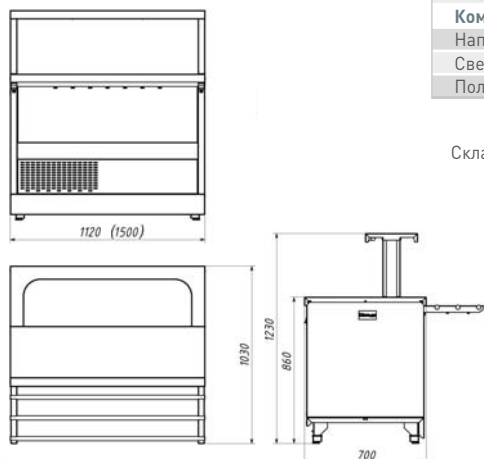
Предназначен для оперативного хранения, демонстрации и раздачи готовых закусок, кондитерских изделий или напитков. Модуль оборудован полкой со встроенной подсветкой. Внизу расположен открытый нейтральный шкаф для хранения инвентаря. Модуль оснащен регулируемыми по высоте ножками. В комплектацию входят направляющие для подносов.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: MR-10/7 — 1120x700(1030*)x1220...1240
MR-15/7 — 1500x700(1030*)x1220...1240

* — ширина с направляющей

Технические данные	MR-10/7	MR-15/7
Напряжение, В	220	220
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,35	0,39
Эксплуатационные свойства		
Хладагент	R404A	R404A
Регулировка температуры, °С	1–10	1–10
Охлаждаемая поверхность, кв. м.	0,7	0,95
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Светильник	1	1
Полка 1-ярусная	1	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

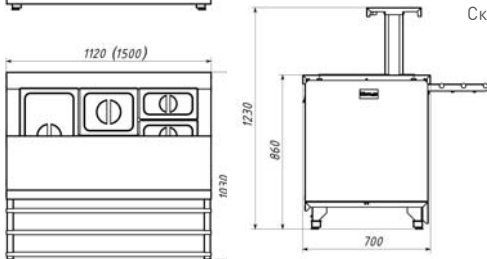
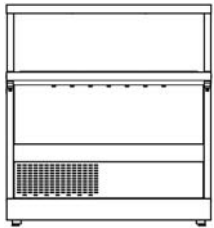
Модуль с охлаждаемой ванной MRB-10/7 и MRB-15/7

Предназначен для оперативного хранения, демонстрации и раздачи готовых закусок или напитков, в том числе в пластиковой и стеклянной таре. Модуль оснащен системой контроля температуры, полкой со встроенной подсветкой. Внизу расположен открытый нейтральный шкаф для хранения инвентаря. Модуль оснащен регулируемыми по высоте ножками. В комплектацию входят направляющие для подносов.

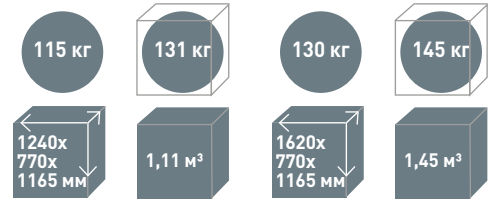
Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: MRB-10/7 — 1120x700(1030*)x1220...1240
MRB-15/7 — 1500x700(1030*)x1220...1240

* — ширина с направляющей

Технические данные	MRB-10/7	MRB-15/7
Напряжение, В	220	220
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,35	0,39
Эксплуатационные свойства		
Охлаждаемый объем ванны, л	93	127
Высота ванны, мм	195	195
Хладагент	R404A	R404A
Регулировка температуры, °C	1-10	1-10
Охлаждаемый объем, л.	93	127
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Светильник	1	1
Полка 1-ярусная	1	1
Гастроёмкости с крышками	GN1/1 — 1шт, GN1/2 — 2шт, GN1/3 — 3шт	GN1/1 — 2шт, GN1/2 — 2шт, GN1/3 — 3шт



Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

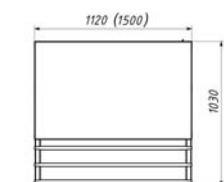
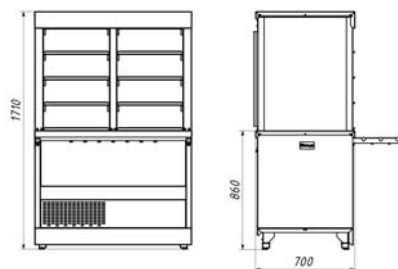
Витрина с охлаждаемой столешницей MVR-10/7 и MVR-15/7

Предназначена для оперативного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и охлажденных напитков потребителю. Модуль оснащен системой контроля температуры, встроенной подсветкой, системой циркуляции воздуха. Витрина оборудована удобными дверцами со стороны посетителей и обслуживающего персонала. Дверцы обеспечивают доступ, как к выставленным продуктам, так и упрощают выкладку продуктов. Внизу расположена нейтральная полка. В комплектацию входят направляющие для подносов.

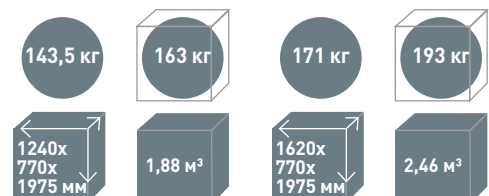
Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: MVR-10/7 — 1120x700 (1030*)x1700...1720
MVR-15/7 — 1500x700 (1030*)x1700...1720

* — ширина с направляющей

Технические данные	MVR-10/7	MVR-15/7
Напряжение, В	220	220
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,53	0,91
Эксплуатационные свойства		
Охлаждаемый объем витрины, л.	530	730
Количество полок в охлаждаемом шкафу, шт.	3	3
Компрессор, блок управления		
Хладагент	R404A	R404A
Регулировка температуры, °C	1-10	1-10
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Светильник	1	1
Нейтральный шкаф открытый	1	1



Складское штабелирование по высоте – 2 шт.



Витрина с охлаждаемой ванной MVRB-10/7 и MVRB-15/7

Предназначена для оперативного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и охлажденных напитков потребителю. Модуль оснащен системой контроля температуры, встроенной подсветкой, системой циркуляции воздуха. Охлаждаемая витрина оборудована удобными дверцами со стороны посетителей и обслуживающего персонала. Дверцы обеспечивают доступ, как к выставляемым продуктам, так и упрощают выкладку продуктов. Внизу расположена нейтральная полка. В комплектацию входят направляющие для подносов.

Материал: нержавеющая сталь

Габариты (ДхШхВ), мм: MVRB-10/7 — 1120x700 (1030*)x1700...1720

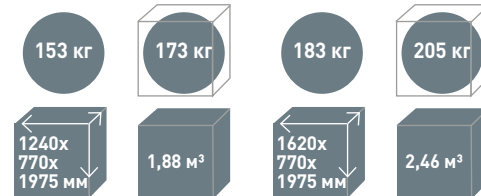
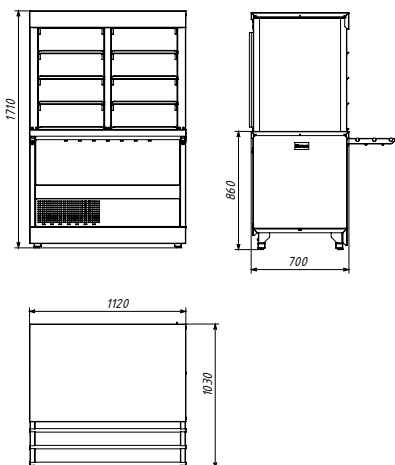
MVRB-15/7 — 1500x700 (1030*)x1700...1720

* — ширина с направляющей



Технические данные	MVRB-10/7	MVRB-15/7
Напряжение, В	220	220
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,53	0,91
Эксплуатационные свойства		
Охлаждаемый объем витрины, л.	530	730
Количество полок в охлаждаемом шкафу, шт.	3	3
Высота ванны, мм	195	195
Хладагент	R404A	R404A
Регулировка температуры, °С	1-10	1-10
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Светильник	1	1
Нейтральный шкаф открытый	1	1
Гастроёмкости с крышками	GN1/1 — 1шт, GN1/2 — 2шт, GN1/3 — 3шт	GN1/1 — 2шт, GN1/2 — 2шт, GN1/3 — 3шт

Складское штабелирование по высоте – 2 шт.



Витрина тепловая MVT-10/7 и MVT-15/7

Предназначена для оперативного хранения, демонстрации и раздачи в подогретом состоянии хлебобулочных изделий и прочего. Модуль оснащен регулятором температуры, встроенной подсветкой. Тепловая витрина оборудована удобными дверцами со стороны посетителей и обслуживающего персонала. Дверцы обеспечивают доступ, как к выставляемым продуктам, так и упрощают выкладку продуктов. Внизу расположена нейтральная полка. В комплектацию входят направляющие для подносов.

Материал: нержавеющая сталь

Габариты (ДхШхВ), мм: MVT-10/7 — 1120x700 (1030*)x1700...1720

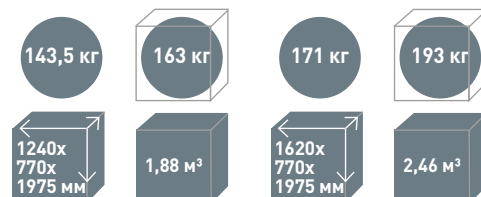
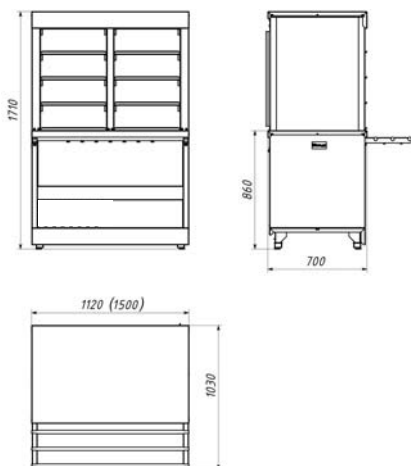
MVT-15/7 — 1500x700 (1030*)x1700...1720

* — ширина с направляющей



Технические данные	MVT-10/7	MVT-15/7
Напряжение, В	220	220
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,9	0,9
Эксплуатационные свойства		
Количество полок в тепловом шкафу, шт.	3	3
Регулировка температуры, °С	30-80	30-80
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	+	+
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Светильник	+	+
Нейтральный шкаф открытый	1	1

Складское штабелирование по высоте – 2 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Мармит первых блюд ММ1-10/7

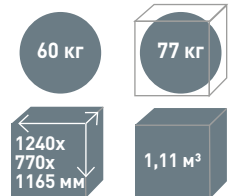
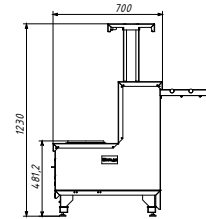
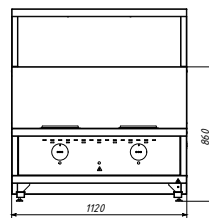
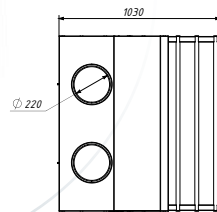
Предназначен для сохранения в горячем виде и оперативной раздачи первых блюд из наплитных котлов. Укомплектован двумя конфорками с терморегуляторами, обеспечивающими плавную регулировку мощности от 30 до 250 °С. Время разогрева конфорки до заданного параметра составляет 20 минут. В комплектацию входят направляющие для подносов, полка со встроенной подсветкой.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 1120х700(1030*)х1220...1240

* — ширина с направляющей

Технические данные	
Напряжение, В	380/220 ±10
Частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,14
Эксплуатационные свойства	
Количество конфорок, шт	2
Диаметр конфорок, мм	220
Диапазон регулирования температуры, °С	30-250
Время разогрева конфорок до макс. температуры в холостом режиме, мин.	20
Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+
Комплектация	
Направляющие для подносов	1
Полка 1-ярусная с подсветкой	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Мармит первых блюд ММ1-15/7

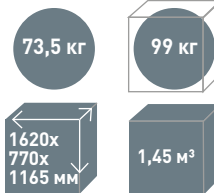
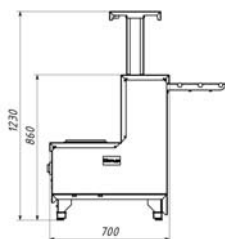
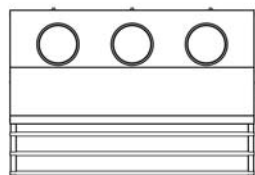
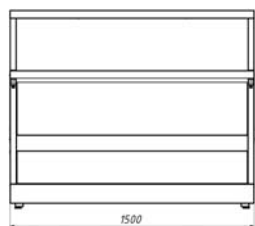
Предназначен для сохранения в горячем виде и оперативной раздачи первых блюд из наплитных котлов. Укомплектован тремя конфорками с терморегуляторами, обеспечивающими плавную регулировку мощности от 30 до 250 °С. Время разогрева конфорки до заданного параметра составляет 20 минут. В комплектацию входят направляющие для подносов, полка со встроенной подсветкой.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 1500x700(1030*)x1220x1240

* — ширина с направляющей

Технические данные	
Напряжение, В	380/220 ±10
Частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2
Эксплуатационные свойства	
Количество конфорок, шт.	3
Диаметр конфорок, мм	220
Диапазон регулирования температуры, °С	30-250
Время разогрева конфорок до макс. температуры в холостом режиме, мин.	20
Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+
Комплектация	
Направляющие для подносов	1
Полка 1-ярусная с подсветкой	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Мармит вторых блюд ММ2-10/7 и ММ2-15/7

Предназначен для оперативного хранения, демонстрации и раздачи в горячем виде вторых блюд в гастроемкостях. Для подогрева используется сухой воздух. Модуль укомплектован терморегулятором, полкой с подсветкой, набором гастроемкостей, внизу нейтральный шкаф с полками и распашными дверцами, направляющими для подносов и ножками с возможностью регулировки модуля по высоте в пределах 20 мм.

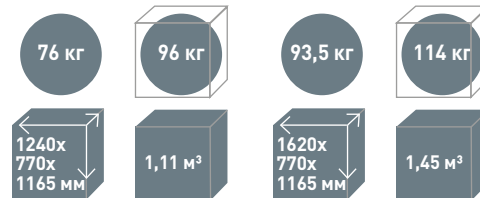
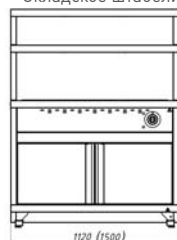
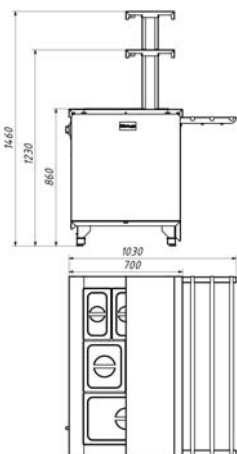
Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: ММ2-10/7 — 1120x700(1030*)x1440...1460
ММ2-15/7 — 1500x700(1030*)x1440...1460

* — ширина с направляющей

** — высота с полкой

Технические данные	ММ2-10/7	ММ2-15/7
Напряжение, В	380/220 ±10	380/220 ±10
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,22	1,62
Эксплуатационные свойства		
Способ обогрева гастроемкостей	сухой	сухой
Диапазон регулирования температуры, °С	30-80	30-80
Диаметр конфорки, мм	220	220
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Полка 2-ярусная	1	1
Светильник	2	2
Гастроемкости с крышками	GN1/1 — 1шт; GN1/2 — 2шт; GN1/3 — 3шт	GN1/1-2шт; GN1/2-2шт; GN1/3-3шт
Нейтральный шкаф с распашными дверцами	1	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Мармит вторых блюд паровой MM2V-10/7 и MM2V-15/7

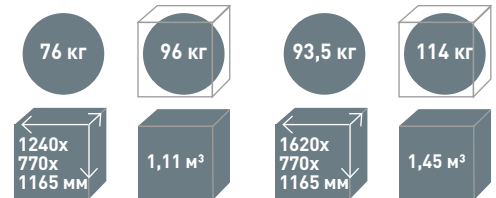
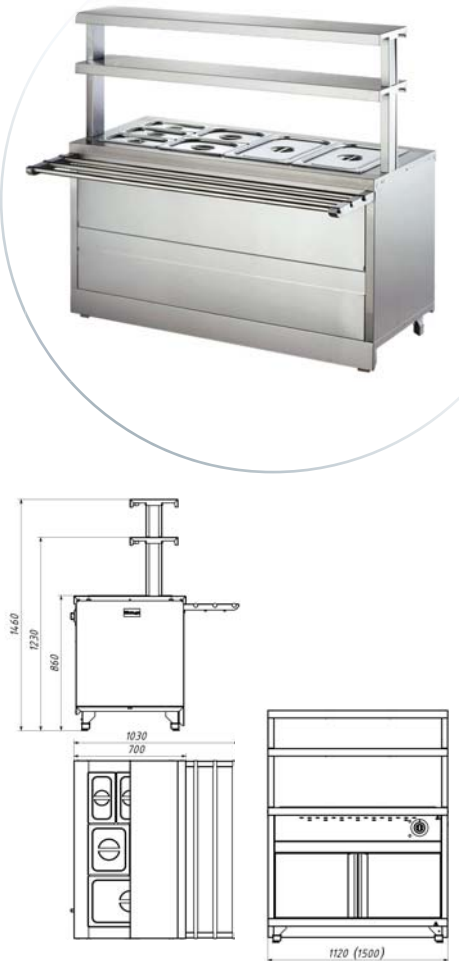
Предназначен для оперативного хранения, демонстрации и раздачи в горячем виде вторых блюд в гастроемкостях. Для подогрева используется горячий пар. Модуль укомплектован терморегулятором, полкой с подсветкой, набором гастроемкостей, внизу нейтральный шкаф с полками и распашными дверцами, направляющими для подносов и ножками с возможностью регулировки модуля по высоте в пределах 20 мм.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: MM2V-10/7 — 1120x700(1030*)x1440...1460
MM2V-15/7 — 1500x700(1030*)x1440...1460

* — ширина с направляющей

Технические данные	MM2V-10/7	MM2V-15/7
Напряжение, В	380/220 ±10	380/220 ±10
Частота тока, Гц	50	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,02	3,02
Эксплуатационные свойства		
Способ обогрева гастроемкостей	водяная баня (паровой)	водяная баня (паровой)
Диапазон регулирования температуры, °С	30–80	30–80
Высота ванны, мм.	195	195
Управление		
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+	+
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Полка 2-ярусная	1	1
Светильник	2	2
Гастроемкости с крышками	GN1/1 — 1шт; GN1/2 — 2шт; GN1/3 — 3шт	GN1/1-2шт; GN1/2-2шт; GN1/3-3шт
Нейтральный шкаф с распашными дверцами	1	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Модуль для горячих напитков MN-10/7-220V и MN-15/7-220V

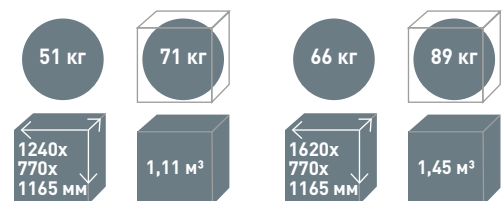
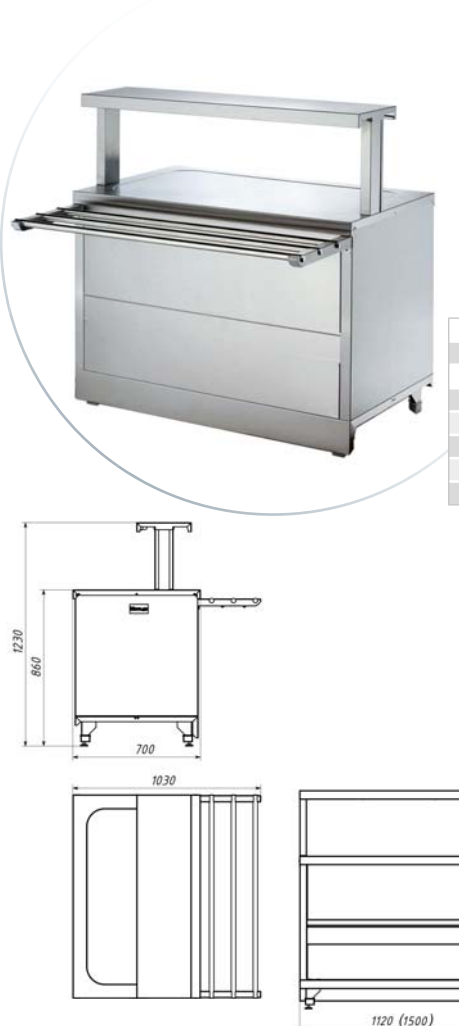
Предназначен для раздачи посетителям горячих напитков и соответствующей посуды. Модуль оснащен электрической розеткой 220 В для подключения термостата или электрокипятильника. В нижней части оснащен открытым нейтральным шкафом, укомплектован полкой с подсветкой, нейтральным шкафом, направляющими для подносов и ножками, с возможностью регулировки модуля по высоте в пределах 20 мм.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: MN-10/7-220V — 1120x700(1030*)x1220...1240,
MN-15/7-220V — 1500x700(1030*)x1220...1240.

* — ширина с направляющей

Управление	MN-10/7-220V	MN-15/7-220V
Регулируемые по высоте ножки, мм	20	20
Комплектация		
Направляющие для подносов	1	1
Полка 1 ярус	1	1
Светильник	1	1
Нейтральный шкаф открытый	+	+
Розетка (220В)	+	+

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Мармит универсальный ММУ-15/7

Предназначен для оперативного хранения, демонстрации и раздачи в горячем виде первых блюд с налитной посуды, вторых блюд, с поставляемых в комплекте гастроемкостей. Мармит имеет одну конфорку для налитной посуды и паровую ванну с набором гастроемкостей для вторых блюд. В комплект поставки входит полка с подсветкой, нейтральный шкаф с полками и дверцами, направляющими для подносов и ножками, с возможностью регулировки модуля по высоте в пределах 20 мм.

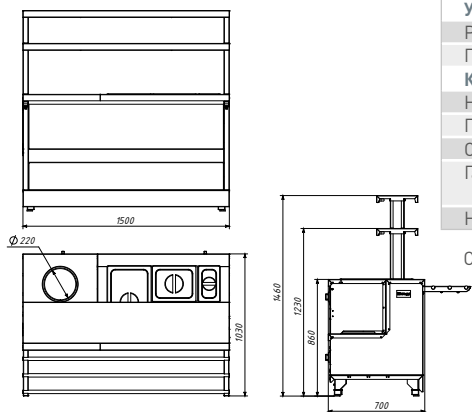
Материал: нержавеющей сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 1500х700(1030*)х1440...1460

* — ширина с направляющей



Технические данные	
Напряжение, В	380/220 ±10
Частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,08
Эксплуатационные свойства	
Способ обогрева гастроемкостей	водяная баня (паровой)
Высота ванны, мм	195
Количество конфорок, шт.	1
Диаметр конфорок, мм	220
Диапазон регулирования температуры конфорки, °С	30–250
Диапазон регулирования температуры ванны, °С	30–80
Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+
Комплектация	
Направляющие для подносов	1
Полка 2-ярусная	1
Светильник	2
Гастроемкости с крышками	GN1/1 — 1шт; GN1/2 — 2шт; GN1/4 — 2шт
Нейтральный шкаф с распашными дверцами	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



97 кг

118,5 кг

1620х770х1165 мм

1,45 м³

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

Модуль для подогрева тарелок МТ-7/7

Предназначен для подогрева тарелок для первых и вторых блюд от 30 до 60 °С. Позволяет эффективно и безопасно раздавать тарелки диаметром до 240 мм. Пружинный механизм обеспечивает безопасный подъем верхней тарелки до уровня столешницы.

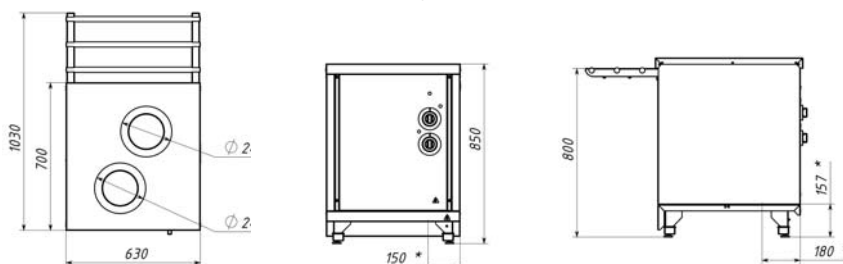
Материал: нержавеющей сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 630х700(1030*)х850...870

* — ширина с направляющей



Технические данные	
Напряжение, В	220
Частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Эксплуатационные свойства	
Регулируемая температура нагрева, °С	30–60
Диаметр загружаемых тарелок, мм	240
Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Плавная поступательная регулировка мощности	+
Комплектация	
Направляющие для подносов	1

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



63 кг

96 кг

750х770х1165 мм

0,67 м³

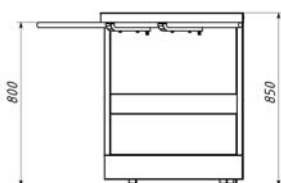
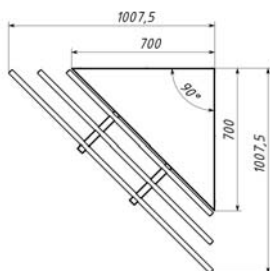
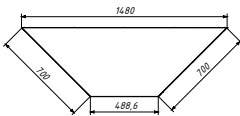
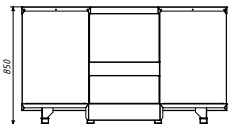
* - Подвод электропитания

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

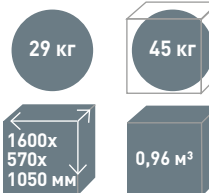
Модуль нейтральный поворотный MN-7/10-90

Модуль нейтральный, поворотный, внутренний, 90 градусов. Предназначен для разворота линий раздачи под углом 90 градусов, не разрывая направляющие, для перемещения подносов.

Материал: нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм: 1480x500x850...870



Управление	
Регулируемые по высоте ножки	20



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

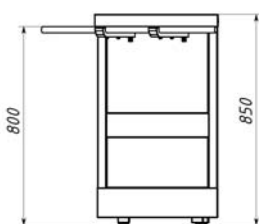
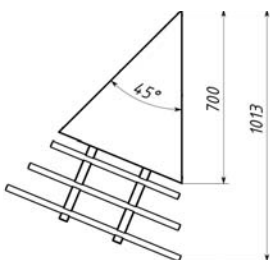
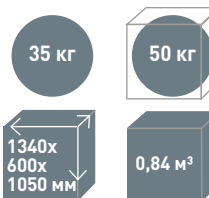
Модуль нейтральный поворотный угол 90° MN-10/7-90

Модуль нейтральный, поворотный, внешний, 90 градусов. Предназначен для разворота линий раздачи под углом 90 градусов, не разрывая направляющие, для перемещения подносов.

Материал: нержавеющая сталь.
Габариты (ДхШхВ), мм: 700(1007,5*)x700(1007,5*)x850...870

* — размер с направляющей

Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Комплектация	
Направляющие для подносов	1



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ RIGA / МОДУЛИ

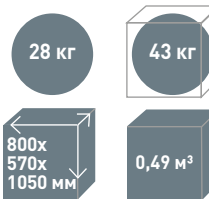
Модуль нейтральный поворотный MN-5/7-45

Модуль нейтральный, поворотный, внешний, 45 градусов. Предназначен для разворота линий раздачи под углом 45 градусов, не разрывая направляющие, для перемещения подносов.

Материал: нержавеющая сталь.
Габариты (ДхШхВ), мм: 700(1013*)x490(705*)x850...870

* — размер с направляющей

Управление	
Регулируемые по высоте ножки, мм	20
Комплектация	
Направляющие для подносов	1



САЛАТ-БАРЫ

Салат-бары предназначены для оперативного хранения, демонстрации и раздачи большого ассортимента блюд. Данное оборудование комплектуется по модульной схеме и предназначено для организации «шведского стола» на предприятиях системы общественного питания. В настоящее время такая система обслуживания клиентов становится все более популярной в России, поскольку сочетает в себе несколько преимуществ одновременно как для владельцев организации, так и для их клиентов. Среди плюсов можно выделить: удобство самостоятельного выбора блюд и объем порций, это возможность непринужденного общения в процессе выбора блюд клиентами, это стильный вид и эргономичность и конечно, возможность экономии времени на обслуживании конкретного клиента в отдельности.

Компания Gabino представляет линию салат баров в островном и пристенном исполнении, а большой выбор отделочных материалов позволяют органично располагать салат-бары в любом интерьере.

Преимущества салат-баров Gabino:

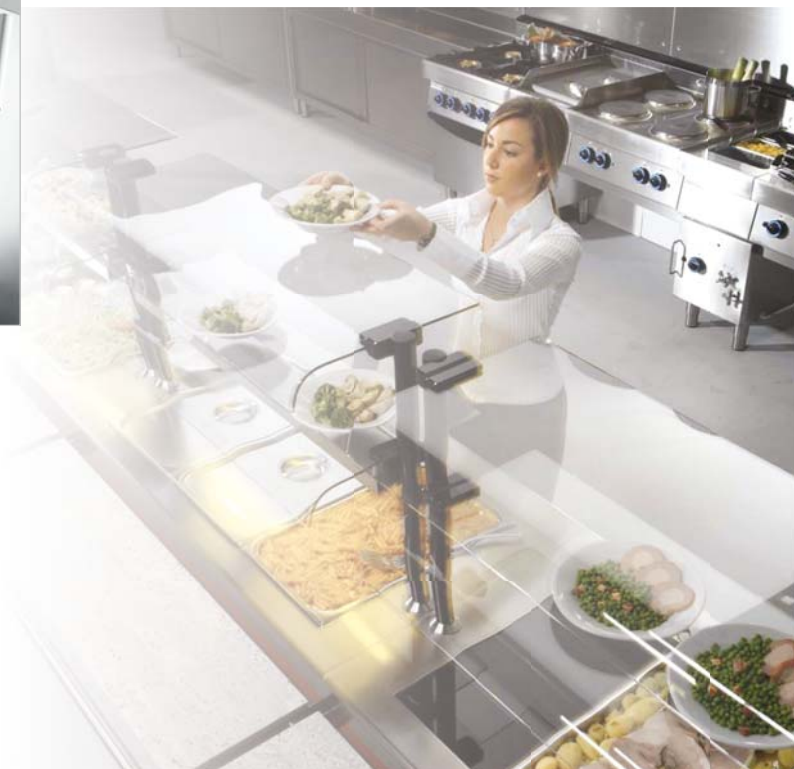
- Оперативность обслуживания. Большая пропускная способность оборудования позволяет оперативно обслуживать большой объем потребителей за короткий промежуток времени.
- Есть альтернатива. Различное исполнение позволяет органично включать салат-бары по модульной технологии в состав иного оборудования или обособленно на предприятиях сферы торговли и общественного питания.
- Освещение. Благодаря встроенной подсветке потребитель имеет возможность комплексно ознакомиться с представленными блюдами.
- Готово к использованию. Благодаря входящим в комплект поставки габаритным, и простой схеме подключения, организация имеет возможность в сжатые сроки приступить к эксплуатации оборудования.
- Салат-бары Gabino комплектуются регулируемые по высоте ножками, что позволяет сгладить неровности пола.





ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Посудомоечные машины – рабочий инструмент на любой профессиональной кухне предприятий сферы общественного питания. Посудомоечное оборудование позволяет оперативно и с высоким уровнем качества вымыть большой объем посуды. Высокая экономия потребления воды достигнута за счет использования мощного насоса и нагрева воды до температуры не менее 85 °С. За счет использования цельнотянутой моечной ванны без сварных швов, использования дренажного насоса и функции самоочистки посудомоечные машины легко подвергаются оперативной санитарной обработке в процессе эксплуатации. Посудомоечное оборудование просто в монтаже, управлении и обслуживании. Комплектация поставляемого оборудования максимально сбалансирована под стандартизированные задачи.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Посудомоечная машина фронтальная

Машина посудомоечная, фронтальная. Предназначена для мытья тарелок, стаканов, чашек, столовых приборов на предприятиях системы общественного питания. Используется подключение на 380 В. Цикл главного режима мойки — 2 минуты. Используется электронный тип управления. В комплект поставки входит фильтр для воды, дозатор ополаскивающего средства, кассеты для мытья приборов и посуды. Возможность подключения к горячей воде.

Материал: нержавеющая сталь.
Габариты (ДхШхВ), мм: 550x600x850



Технические данные	
Напряжение питания, В	380
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10
Эксплуатационные свойства	
Производительность*, тарелок d=240мм. шт./час	540/594
Размер кассеты, мм	500x500
Количество программ мытья, шт.	2
Продолжительность программы мытья, сек	120/80
Расход воды на ополаскивание, л	3
Наличие помпы для слива воды	нет
Дозатор моющего/ополаскивающего средства	нет/да



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Посудомоечная машина купольная

Машина посудомоечная, купольная. Предназначена для мытья тарелок, стаканов, чашек, столовых приборов на предприятиях системы общественного питания. Используется подключение 380 В. Высота загрузочного проёма составляет 420мм. Три режима мойки. В комплектацию входит дренажный насос и система, предохраняющая от перепада напряжения. Устанавливается в помещении кухни. Используется электронный тип управления. В комплект поставки входит фильтр для воды, дозатор моющего средства, кассеты для мытья приборов и посуды, ёмкости для моющего и ополаскивающего средства. Возможность подключения к горячей воде.

Материал: нержавеющая сталь.
Габариты (ДхШхВ), мм: 720x850x1500



Технические данные	
Напряжение питания, В	380
Номинальная потребляемая мощность, кВт	13,2
Эксплуатационные свойства	
Производительность*, тарелок d=240мм. шт./час	925/720/498
Размер кассеты, мм	500x500
Количество программ мытья, шт.	3
Продолжительность программы мытья, сек	60/80/120
Расход воды на ополаскивание, л	3
Наличие помпы для слива воды	да
Дозатор моющего/ополаскивающего средства	да/да

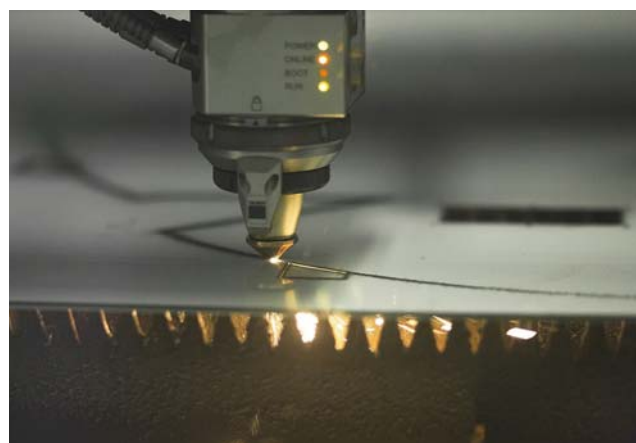


ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловая обработка – это базовый процесс, применяемый в ходе приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания. В ассортимент теплового оборудования вошли такие изделия, как электрические плиты с 2, 4 и 6 конфорками с духовым шкафом и без него, плиты в настольном исполнении; 1, 2, 3-х секционные жарочные шкафы, 2, 3, 4-х секционные пекарские шкафы, печи для пиццы, сковороды и пароконвектоматы. На 2020 год запланирована программа по расширению ассортимента выпускаемого оборудования Gabino – это новая линейка пароконвектоматов, пищеварочные котлы.

Преимущества:

- Востребованный ассортимент выпускаемой продукции.
- Продукция соответствует стандартам отрасли, разработана с учетом требований, применяемых к продукции, поставляемой по тендерам для государственных структур.
- Продукция стандартизирована, выпускается серийно.
- Оптимизированный конструктив. Позволяет снизить затраты и держать доступным уровень цен.
- Благодаря кропотливой работе в области подбора комплектующих для теплового оборудования качество продукции соответствует требованиям по надежности, безопасности и производительности.
- Разработаны различные модификации оборудования, которые позволяют органично размещать оборудование Gabino в пространстве профессиональной кухни.
- Унифицированные комплектующие. Упрощает процесс технического послепродажного обслуживания.
- Безопасность. Система теплоотвода и встроенные ограничители нагрева теплового оборудования позволяют эффективно контролировать и отводить избыточное тепло от боковых поверхностей и панели управления.
- Регулируемые ножки каркаса компенсируют неровности пола.



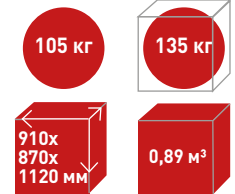
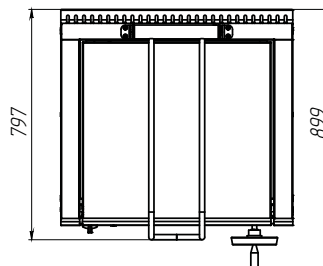
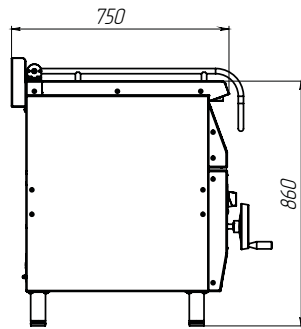
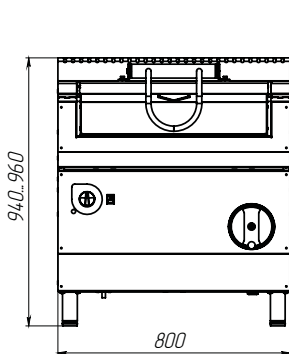
Электрические сковороды PD7-40 и PD9-40

Универсальные сковороды объемом 40 литров – представители двух линий теплового оборудования: 700 и 900 серий соответственно. Равномерный нагрев жарочной поверхности осуществляется тремя ТЭНами. Конструкция чаши надежно удерживает тепло в процессе приготовления. Откидная крышка фиксируется в любом положении открывания. Панель управления оснащена терморегулятором, который отвечает за автоматическое поддержание заданной температуры на рабочей поверхности сковороды. Регулируемые ножки каркаса компенсируют неровности пола в пределах 20 мм.

Габариты (ДхШхВ), мм: PD7-40 — 800x899x940...960
PD9-40 — 840x1050x930...950



Технические данные	PD7-40	PD9-40
Напряжение, В	400	400
Номинальная мощность, кВт	9	9
Количество ТЭНов, шт.	3	3
Время разогрева сковороды до рабочей температуры 230 °С, не более мин.	12	12
Диапазон регулирования температуры сковороды, °С	20-270	20-270
Номинальная вместимость чаши, не более дм³	40	40
Площадь дна чаши, м²	0,27	0,27
Внутренние размеры чаши сковороды, ДхШхВ, мм	577x470x197	577x470x197

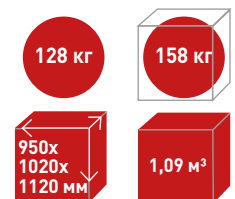
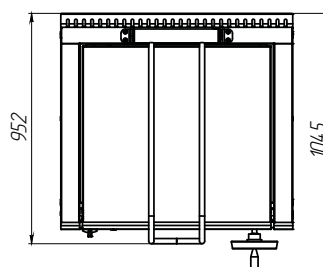
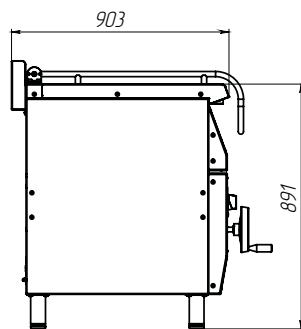
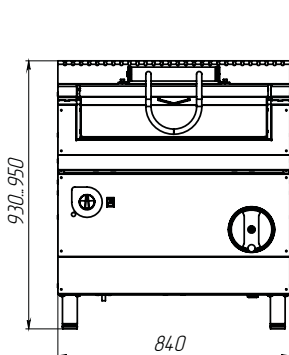


Электрическая сковорода PD9-70

Основное назначение сковороды – это жарка и тушение продуктов. Всего 15 минут достаточно для разогрева рабочей поверхности и можно приступать к приготовлению блюд. Нагрев чаши осуществляется тремя электрическими ТЭНами. На профессиональной кухне сковорода может функционировать как самостоятельное оборудование или находиться в составе технологических линий.

Габариты (ДхШхВ), мм: 840x1045x930...950

Технические данные	
Напряжение, В	400
Номинальная мощность, кВт	12
Количество ТЭНов, шт.	3
Время разогрева сковороды до рабочей температуры 230 °С, не более мин.	15
Диапазон регулирования температуры сковороды, °С	20-270
Номинальная вместимость чаши, не более дм³	70
Площадь дна чаши, м²	0,47
Внутренние размеры чаши сковороды, ДхШхВ, мм	754x622x197



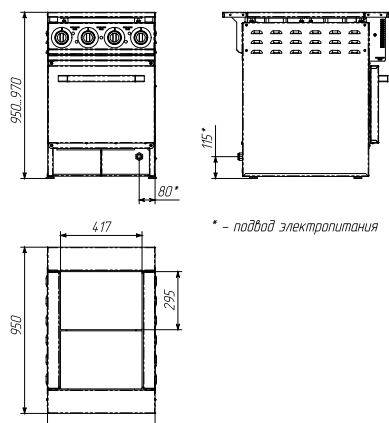
Плита S2F (Z)

Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей, приготовления выпечки. Комплектуется двумя чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, обеспечивающими быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорки. Регулируемые ножки каркаса способны компенсировать неровности пола в пределах 20 мм. Плита комплектуется двумя противнями. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорки, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорки.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — рабочая и лицевая поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 550x950x970



Технические данные

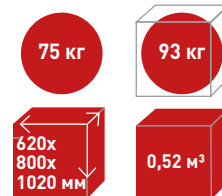
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,2
Конфорки	
Кол-во, шт.	2
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм.	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,24
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Духовой шкаф	
Внутренние размеры духового шкафа, мм.	365x595x290
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт	3,2
Диапазон регулирования температуры духового шкафа, °С	20–270
Время разогрева духового шкафа, мин.	30

Управление

- Регулировка мощности конфорки ступенчатая
- Регулировка мощности духового шкафа плавная
- Управление верхними и нижними ТЭНами духовки раздельное
- Сигнальные лампы включения плиты.
- Регулировка ножек по высоте
- Возможно использовать в духовом шкафу гастроёмкости GN1/1
- Раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов

Комплектация

- Выдвижной поддон для слива жидкости
- Духовой шкаф
- Противни из черного металла 530x325x20 мм — 2шт.



Складское штабелирование по высоте — 4 шт.

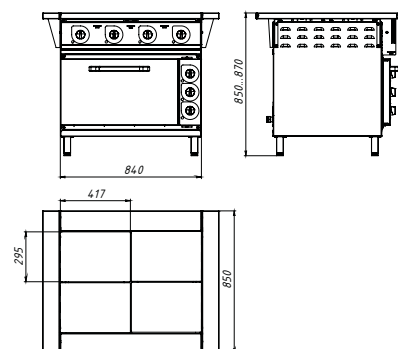
Плита S4F (Z)

Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей, приготовления выпечки. Комплектуется четырьмя чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорки. Конструкция плиты предусматривает съемные боковые полочки, которые позволяют уменьшить размеры плиты. Регулируемые ножки каркаса компенсируют неровности пола в пределах 20 мм. Плита комплектуется противнями. Жарочный шкаф оснащен верхним и нижним ТЭНами с раздельной регулировкой температуры. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорки, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорки.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — рабочая и лицевая поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1050x850x870



Технические данные

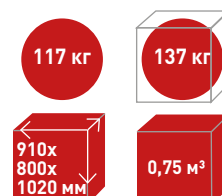
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,8
Конфорки	
Кол-во, шт.	4
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм.	295x417
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,48
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Духовой шкаф	
Внутренние размеры духового шкафа, мм	538x535x290
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт	4,8
Диапазон регулирования температуры духового шкафа, °С	20–270
Время разогрева духового шкафа, мин.	30

Управление

- Регулировка мощности конфорки ступенчатая
- Регулировка мощности духового шкафа плавная
- Сигнальные лампы включения плиты
- Регулировка ножек по высоте
- Подходит для использования гастроёмкостей GN1/1
- Раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов

Комплектация

- Выдвижной поддон для слива жидкости
- Духовой шкаф
- Противни из черного металла 530x470x20 мм. — 2 шт.



Складское штабелирование по высоте — 4 шт.

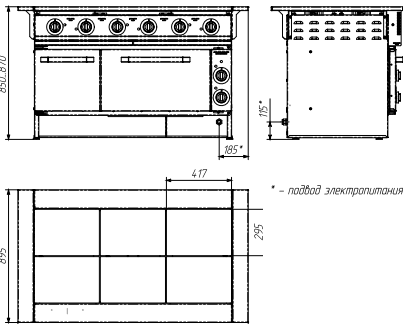
Плита S6F (Z)

Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей, приготовления выпечки. Комплектуется шестью чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Конструкция плиты предусматривает съемные боковые полочки, которые позволяют уменьшить размеры плиты. Регулируемые ножки каркаса компенсируют неровности пола в пределах 20 мм. Жарочный шкаф оснащен верхним и нижним ТЭНами с отдельной регулировкой температуры. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — рабочая и лицевая поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1475x895x850...870



Технические данные

Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	22,8

Конфорки

Кол-во, шт.	6
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм.	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,72
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25

Духовой шкаф

Внутренние размеры духового шкафа, мм	538x535x290
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт	4,8
Диапазон регулирования температуры духового шкафа, °С	20–270
Время разогрева духового шкафа, мин.	30

Управление

Регулировка мощности конфорки ступенчатая
Регулировка мощности духового шкафа плавная
Сигнальные лампы включения плиты
Регулировка ножек по высоте
Подходит для использования гастроемкостей GN1/1
Раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов

Комплектация

Выдвижной поддон для слива жидкости — 2 шт.
Духовой шкаф
Нейтральный шкаф для инвентаря 410X335X645
Противни из черного металла 530x470x20 мм. — 2 шт.

143 кг

168 кг

1335x
800x
1020 мм

1,09 м³

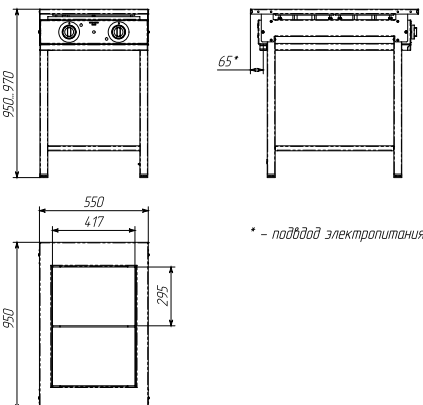
Складское штабелирование по высоте – 4 шт.

Плита S2P

Плита электрическая двухконфорочная без жарочного шкафа. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей. Комплектуется двумя чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Внизу расположена сплошная полка. Регулируемые ножки каркаса компенсируют неровности пола в пределах 20 мм. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Габариты (ДхШхВ), мм: 550x950x950...970



Технические данные

Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6

Конфорки

Кол-во, шт.	2
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм.	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,24
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25

Управление

Регулировка мощности конфорки ступенчатая
Сигнальные лампы включения плиты
Регулировка ножек по высоте

Комплектация

Выдвижной поддон для слива жидкости
Открытая полка

43 кг

61 кг

620x
900x
1020 мм

0,57 м³

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.

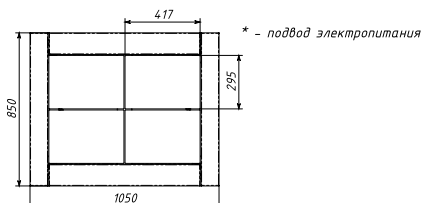
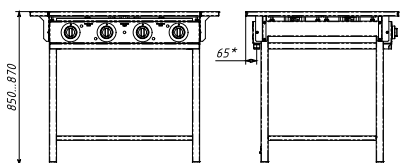
Плита S4P

Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей. Комплектуется четырьмя чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Конструкция плиты предусматривает съемные боковые полочки, которые позволяют уменьшить размеры плиты. Внизу расположена сплошная полка. Регулируемые ножки каркаса позволяют компенсировать неровности пола в пределах 20 мм. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

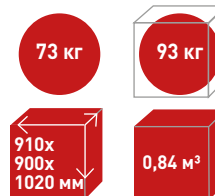
Материал: все поверхности из нерж. стали.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1050x850x850...870

Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Конфорки	
Кол-во, шт.	4
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм.	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,48
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Управление	
Регулировка мощности конфорки ступенчатая	
Сигнальные лампы включения плиты	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Выдвижной поддон для слива жидкости	
Открытая полка	



Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



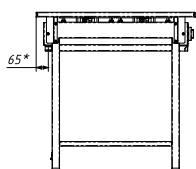
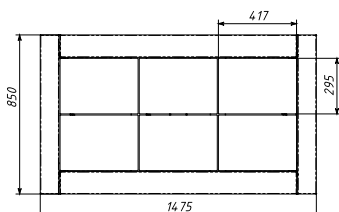
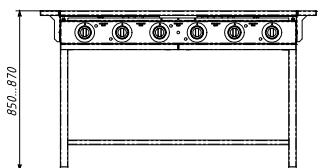
Плита S6P

Плита электрическая шестиконфорочная без жарочного шкафа. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей. Комплектуется шестью чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Конструкция плиты предусматривает съемные боковые полочки, которые позволяют уменьшить размеры плиты. Внизу расположена сплошная полка. Регулируемые ножки каркаса компенсируют неровности пола в пределах 20 мм. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

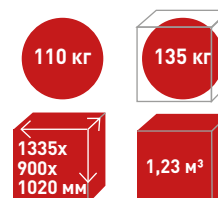
Габариты (ДхШхВ), мм: 1475x850x850...870

Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Конфорки	
Кол-во, шт.	6
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм.	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,72
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Управление	
Регулировка мощности конфорки ступенчатая	
Сигнальные лампы включения плиты	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Выдвижной поддон для слива жидкости — 2 шт.	
Открытая полка	



* - подвод электропитания

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.

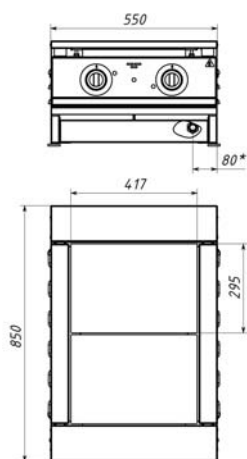


Плита S2T

Плита электрическая двухконфорочная без жарочного шкафа настольного исполнения. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей. Комплектуется двумя чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

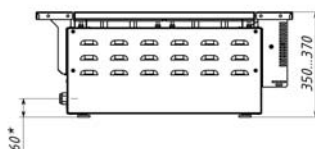
Материал: все поверхности из нерж. стали.

Габариты (ДхШхВ), мм: 550x850x350...370

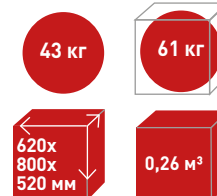


Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Конфорки	
Кол-во, шт.	2
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,24
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Управление	
Регулировка мощности конфорки ступенчатая	
Сигнальные лампы включения плиты	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Выдвижной поддон для слива жидкости	

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



* - подвод электропитания

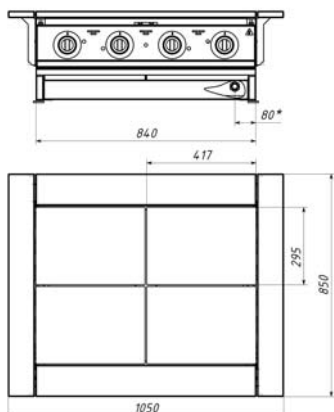


Плита S4T

Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа настольного исполнения. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей. Комплектуется четырьмя чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1050x850x350...370

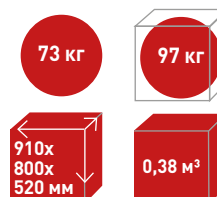


Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Конфорки	
Кол-во, шт.	4
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,48
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Управление	
Регулировка мощности конфорки ступенчатая	
Сигнальные лампы включения плиты	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Выдвижной поддон для слива жидкости	

Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



* - подвод электропитания



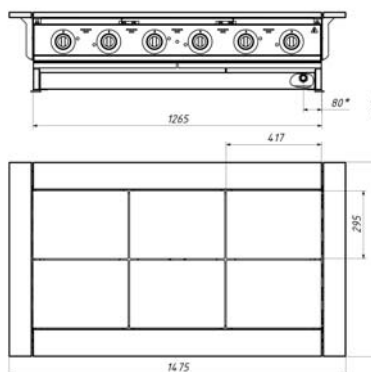
Плита S6T

Плита электрическая шестиконфорочная без жарочного шкафа настольного исполнения. Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд, жарки широкого спектра продуктов из мяса, рыбы, овощей. Комплектуется шестью чугунными конфорками с двумя ТЭНами в каждой, которые обеспечивают быстрый, равномерный нагрев и длительный срок эксплуатации конфорок. Плита имеет ступенчатую регулировку мощности конфорок, при необходимости может комплектоваться системой плавной регулировки мощности конфорок.

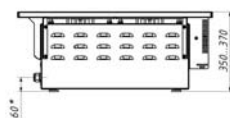
Материал: все поверхности из нерж. стали.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1475x850x350...370

Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Конфорки	
Кол-во, шт.	6
Материал конфорки	чугун
Размер конфорки, мм	295x417
Номинальная мощность конфорки, кВт	3
Площадь жарочной поверхности плиты, м ²	0,72
Максимальная температура разогрева конфорки, °С	480
Время разогрева конфорки, мин.	25
Управление	
Регулировка мощности конфорки ступенчатая	
Сигнальные лампы включения плиты	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Выдвижной поддон для слива жидкости — 2 шт.	



Складское штабелирование по высоте – 4 шт.



* – подвид электропитания

110 кг

140 кг

1335x800x520 мм

0,56 м³

Жарочный шкаф F1 (Z)

Жарочный шкаф односекционный. Предназначен для термообработки различных продуктов из мяса, рыбы, овощей, приготовления выпечки. Оснащён верхним и нижним ТЭНами с отдельной регулировкой температуры. Диапазон рабочих температур составляет от 20 до 270 °С. Жарочный шкаф оснащён системой, предохраняющей от перегрева. Система отвода тепла предохраняет от перегрева наружные поверхности жарочного шкафа.

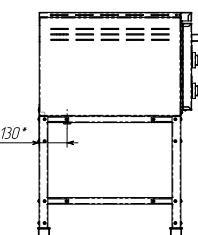
Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 840x900x1070...1090

Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8
Эксплуатационные свойства	
Количество камер, шт.	1
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290
Количество ТЭНов на одну камеру, шт.	2
Максимальная температура камеры, °С	270
Время разогрева камеры, мин.	30
Количество уровней в камере, шт.	4
Управление	
Плавная регулировка мощности духового шкафа	
Сигнальные лампы включения камеры	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Противни из черного металла 530x470x20 мм — 2 шт.	
Подставка — 1 шт.	

Складское штабелирование по высоте – 5 шт.



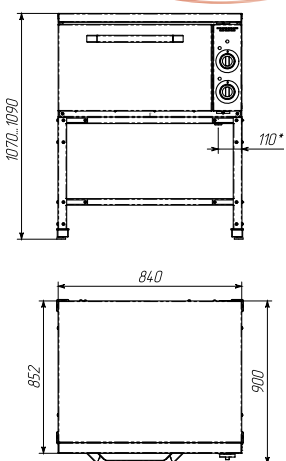
* – подвид электропитания

50 кг

70 кг

910x800x715 мм

0,52 м³



Жарочный шкаф F2 (Z)

Жарочный шкаф двухсекционный. Предназначен для термообработки различных продуктов из мяса, рыбы, овощей, приготовления выпечки. Каждая секция оснащена верхним и нижним ТЭНами с отдельной регулировкой температуры. Диапазон рабочих температур составляет от 20 до 270 °С. Жарочный шкаф оснащён системой, предохраняющей от перегрева. Система отвода тепла предохраняет от перегрева наружные поверхности жарочного шкафа.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 840x900x1500...1520



Технические данные

Напряжение питания, В 230/400

Номинальная потребляемая мощность, кВт 9,6

Эксплуатационные свойства

Количество камер 2

Внутренние размеры камеры 538x535x290

Количество ТЭНов на одну камеру 2

Максимальная температура камеры, °С 270

Время разогрева камеры, мин. 30

Количество уровней в камере, шт. 4

Управление

Плавная регулировка мощности духового шкафа

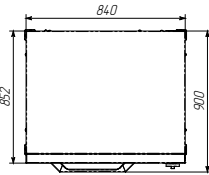
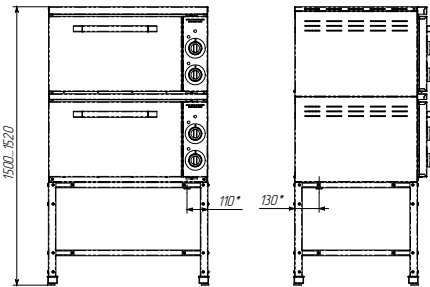
Сигнальные лампы включения камеры

Регулировка ножек по высоте

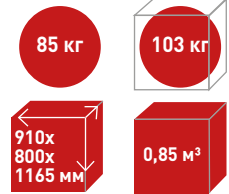
Комплектация

Противни из черного металла 530x470x20 мм — 4 шт.

Подставка — 1 шт.



Складское штабелирование по высоте – 2 шт.



* – подвод электропитания

Жарочный шкаф F3 (Z)

Жарочный шкаф трёхсекционный. Предназначен для термообработки различных продуктов из мяса, рыбы, овощей, приготовления выпечки. Каждая секция оснащена верхним и нижним ТЭНами с отдельной регулировкой температуры. Диапазон рабочих температур составляет от 20 до 270 °С. Жарочный шкаф оснащён системой, предохраняющей от перегрева. Система отвода тепла предохраняет от перегрева наружные поверхности жарочного шкафа.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 840x900x1490...1510



Технические данные

Напряжение питания, В 230/400

Номинальная потребляемая мощность, кВт 14,4

Эксплуатационные свойства

Количество камер 3

Внутренние размеры камеры 538x535x290

Количество ТЭНов на одну камеру 2

Максимальная температура камеры, °С 270

Время разогрева камеры, мин. 30

Количество уровней в камере, шт. 4

Управление

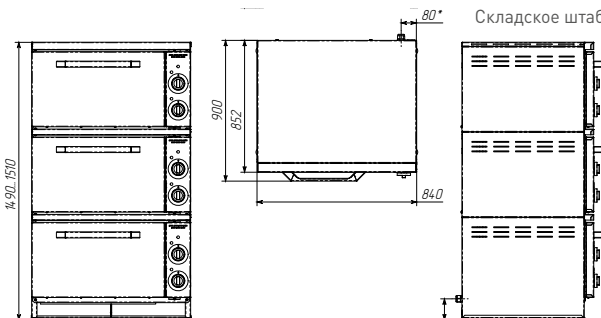
Плавная регулировка мощности духового шкафа

Сигнальные лампы включения камеры

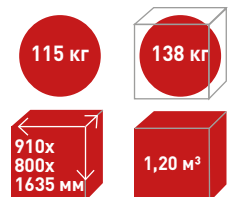
Регулировка ножек по высоте

Комплектация

Противни из черного металла 530x470x20 мм — 6 шт.



Складское штабелирование по высоте – 2 шт.



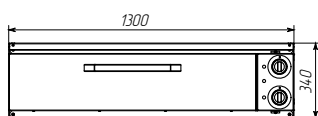
Секция пекарского шкафа С1 (Z)

Пекарские шкафы представляют собой модульную систему и собираются из отдельных секций и соответствующей подставки. Линейка пекарских шкафов Gabino представлена оборудованием: секция пекарского шкафа С1 (Z) и трёх видов подставок для пекарских шкафов различного количества секций.

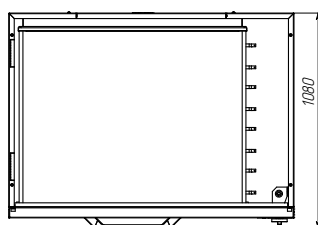
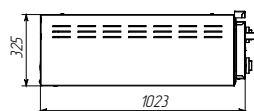
Материал: все поверхности из нерж. стали.
Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.
Габариты (ДхШхВ), мм: 1300x1080x1010 (высота с учётом подставки)



Технические данные	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,2
Номинальное напряжение, В	400/230
Эксплуатационные свойства	
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа, °С	270
Номинальная потребляемая мощность ТЭНов пекарского шкафа, кВт	5,2
Время разогрева пекарского шкафа до рабочей температуры 270°С, мин., не более	40
Диапазон регулирования температуры шкафа, °С	20-270
Количество терморегуляторов, шт.	2
Количество термовыключателей, шт.	1
Внутренние размеры пекарского шкафа, мм	1000x800x180



Складское штабелирование по высоте – 5 шт.



Подставки под пекарские шкафы

Материал: нержавеющей или оцинкованная сталь (Z)

Габариты (ДхШхВ), мм:

Подставка для пекарского шкафа двухсекционного – 1300x885x640

Подставка для пекарского шкафа трехсекционного – 1300x885x665

Подставка для пекарского шкафа четырехсекционного – 1300x885x340

Подставка для моделей С2 (Z), С3 (Z)

Подставка для модели С4 (Z)



Пекарский шкаф С2 (Z)

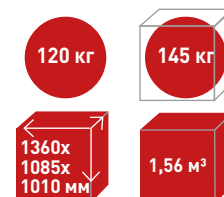
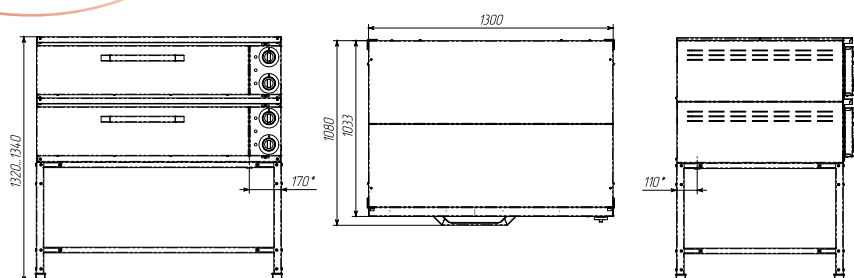
Пекарский двухсекционный шкаф. Предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях системы общественного питания. Состоит из двух рабочих секций, оснащенных терморегуляторами. Пекарский шкаф оснащён системой, предохраняющей от перегрева. Система отвода тепла предохраняет от перегрева наружные поверхности шкафа. Упаковка пекарского шкафа — каждая секция упаковывается отдельно.

Материал: все поверхности из нерж. стали.
Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.
Габариты (ДхШхВ), мм: 1300x1080x1320...1340



Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,40
Эксплуатационные свойства	
Количество камер	2
Внутренние размеры камеры	1000x800x180
Количество ТЭНов на одну камеру	4
Максимальная температура камеры, °С	270
Время разогрева камеры, мин.	25
Управление	
Плавная регулировка мощности духового шкафа.	
Сигнальные лампы включения камеры	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Подставка — 1 шт.	

Складское штабелирование по высоте – 3 шт.



* — подход электропитания

Пекарский шкаф С3 (Z)

Пекарский трёхсекционный шкаф. Предназначен для выпечки хлебулочных и кондитерских изделий на предприятиях системы общественного питания. Состоит из трёх рабочих секций, оснащённых терморегуляторами. Пекарский шкаф оснащён системой, предохраняющей от перегрева. Система отвода тепла предохраняет от перегрева наружные поверхности шкафа. Упаковка пекарского шкафа — каждая секция упаковывается отдельно.

Материал: все поверхности из нерж. стали.

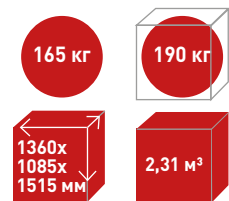
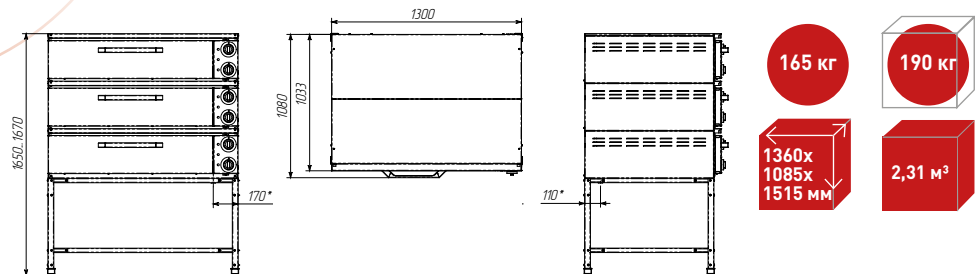
Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1300x1080x1650...1670



Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,60
Эксплуатационные свойства	
Количество камер	3
Внутренние размеры камеры	1000x800x180
Количество ТЭНов на одну камеру	4
Максимальная температура камеры, °С	270
Время разогрева камеры, мин.	25
Управление	
Плавная регулировка мощности духового шкафа.	
Сигнальные лампы включения камеры	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Подставка — 1 шт.	

Складское штабелирование по высоте — 2 шт.



* — подводка электропитания

Пекарский шкаф С4 (Z)

Пекарский четырёхсекционный шкаф. Предназначен для выпечки хлебулочных и кондитерских изделий на предприятиях системы общественного питания. Состоит из четырёх рабочих секций, оснащённых терморегуляторами. Пекарский шкаф оснащён системой, предохраняющей от перегрева. Система отвода тепла предохраняет от перегрева наружные поверхности шкафа. Упаковка пекарского шкафа — каждая секция упаковывается отдельно.

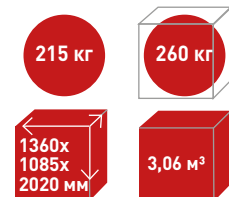
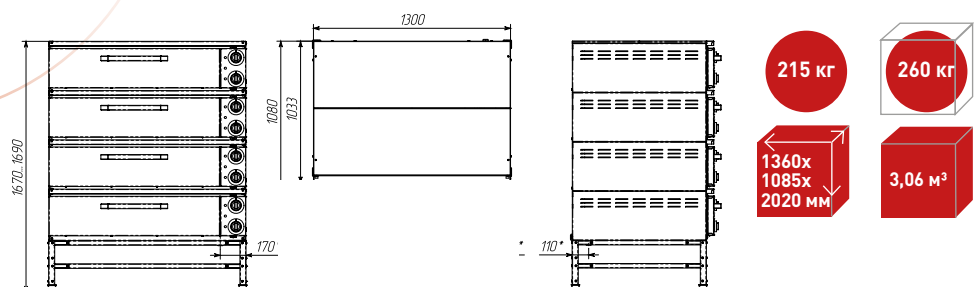
Материал: все поверхности из нерж. стали.

Z — лицевая поверхность из нерж. стали, боковые и задняя поверхности оцинкованные.

Габариты (ДхШхВ), мм: 1300x1080x1670...1690



Технические данные	
Напряжение питания, В	230/400
Номинальная потребляемая мощность, кВт	20,8
Эксплуатационные свойства	
Количество камер	4
Внутренние размеры камеры	1000x800x180
Количество ТЭНов на одну камеру	4
Максимальная температура камеры, °С	270
Время разогрева камеры, мин.	25
Управление	
Плавная регулировка мощности духового шкафа.	
Сигнальные лампы включения камеры	
Регулировка ножек по высоте	
Комплектация	
Подставка — 1 шт.	



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Нейтральное оборудование Gabino – это широкий ассортимент вспомогательного оборудования, применяемого на предприятии сферы общественного питания и торговли, в который входят сварные и цельнотянутые моечные ванны, раковины, столы в различных исполнениях, тумбы, стеллажи различного назначения, вытяжные и приточно-вытяжные зонты, а также кухонные шкафы, полки, шпильки и многое другое, без чего не может обойтись ни одна профессиональная кухня. Широкий выбор выпускаемого оборудования, позволяет расширять функционал и решать широкий спектр задач на профессиональной кухне.

Линия нейтрального оборудования Gabino – это оптимальное соотношение цены и качества. Благодаря оптимизации конструктива разрабатываемой и выпускаемой продукции, было достигнуто снижение материальной себестоимости, логистических затрат, связанных с транспортировкой и складированием готовой продукции. В настоящее время вся нейтральная продукция поставляется в разборном виде, что позволяет существенно снизить логистические расходы на транспортировку и складирование оборудования. Разборность конструкции позволяет также выбирать способ размещения и сборки конструкции непосредственно на месте дальнейшей эксплуатации оборудования.

Необходимая долговечность достигается путем использования различных материалов, включающих нержавеющую, оцинкованную сталь, крашенный уголок, дерево и другие материалы, что в конечном итоге обеспечивает прочность конструкции и соответствие всем высоким требованиям и стандартам, что подтверждается соответствующими сертификатами.



Сварные моечные ванны Gabino Bagno BS



Предназначены для мытья посуды и инвентаря на профессиональной кухне. Сварная моечная ёмкость изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430 (на каркасе из оцинкованной стали) или AISI 304 (на каркасе из нержавеющей стали), сварные швы и кромки подвергаются тщательной зачистке специализированным абразивным инструментом. В моечной ёмкости имеется отверстие диаметром 50 мм для установки выпускного сифона. Ванны пристенного исполнения оснащаются полочкой 100 мм с отверстием диаметром 32 мм для установки смесителя и бортом, высотой не менее 70 мм. Ванны с рабочими поверхностями дополнительно усиливаются подложкой из ЛДСП, толщиной не менее 16 мм. Изготавливаются как в левом, так и в правом исполнении. Ванны оснащаются выпускным сифоном.

Каркас ванны разборный, изготавливается из оцинкованной или нержавеющей стали толщиной не менее 1,5 мм, профиль — уголок 40х40 мм, ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 850 до 870 мм.



Односекционная сварная ванна

Каркас: уголок 40х40х1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
BS1-5/5	BS1-5/5-Z	530х530х850...870	300	850х540х400	12/13	5	83
BS1-6/6	BS1-6/6-Z	630х630х850...870	400	850х640х500	15/16	5	98
BS1-7/7	BS1-7/7-Z	700х700х850...870	450	850х710х550	18/19	4	94
BS1-8/8	BS1-8/8-Z	800х800х850...870	450	850х810х550	20/22	4	106

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Односекционная сварная ванна с бортом и полочкой под смеситель

Каркас: уголок 40х40х1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
BSB1-5/5	BSB1-5/5-Z	530х580х850...870	300	850х540х400	12/13	5	83
BSB1-6/6	BSB1-6/6-Z	630х680х850...870	400	850х640х500	16/17	5	103

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Односекционная котломоечная сварная ванна

Каркас: уголок 40х40х1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
BS1-10/5	BS1-10/5-Z	1010х530х850...870	300	1020х540х400	23/25	5	143
BS1-12/6	BS1-12/6-Z	1210х630х850...870	400	1220х640х500	30/32	5	178
BS1-13/7	BS1-13/7-Z	1350х700х850...870	450	1360х720х550	35/37	4	166
BS1-15/8	BS1-15/8-Z	1550х800х850...870	450	1560х820х550	40/43	4	172

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Односекционная сварная ванна с рабочей поверхностью справа

Каркас: уголок 40х40х1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
BSA1-10/5	BSA1-10/5-Z	1010х530х850...870	300	1020х540х400	22/23	5	143
BSA1-12/6	BSA1-12/6-Z	1210х630х850...870	400	1220х640х500	28/30	5	168
BSA1-13/7	BSA1-13/7-Z	1350х700х850...870	450	1360х720х550	32/35	4	158
BSA1-15/8	BSA1-15/8-Z	1550х800х850...870	450	1560х820х550	38/41	4	181

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Двухсекционная сварная ванна

Каркас: уголок 40х40х1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
BS2-10/5	BS2-10/5-Z	1010х530х850...870	300	1020х540х400	24/26	5	148
BS2-12/6	BS2-12/6-Z	1210х630х850...870	400	1220х640х500	32/34	5	188
BS2-13/7	BS2-13/7-Z	1350х700х850...870	450	1360х720х550	37/40	4	178
BS2-15/8	BS2-15/8-Z	1550х800х850...870	450	1560х820х550	43/46	4	198

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Двухсекционная сварная ванна с бортом и полочкой под смеситель

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

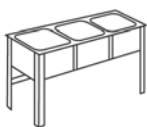


Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете-месте, шт.	Вес груз. паллета, кг.
BSB2-10/5	BSB2-10/5-Z	1010x580x850...870	300	1020x600x400	25/27	5	153
BSB2-12/6	BSB2-12/6-Z	1210x680x850...870	400	1220x700x500	33/35	5	193

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Трёхсекционная сварная ванна

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм



Каркас: нерж. сталь AISI 430 Ёмкость: нерж. сталь AISI 304	Каркас: оцинкованная сталь Ёмкость: нерж. сталь AISI 430	Габаритные размеры, мм	Глубина моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете-месте, шт.	Вес груз. паллета, кг.
BS3-14/5	BS3-14/5-Z	1490x530x850...870	300	1510x540x400	33/35	4	158
BS3-17/6	BS3-17/6-Z	1790x630x850...870	400	1810x640x500	44/47	4	206
BS3-20/7	BS3-20/7-Z	2000x700x850...870	450	2020x720x550	52/56	4	242
BS3-23/8	BS3-23/8-Z	2300x800x850...870	450	2320x820x550	61/65	4	278

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Рукомойники Gabino Lavandino

Предназначены для мытья рук персонала на профессиональной кухне. Цельнотянутая моечная ёмкость рукомойника изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм. В ёмкости имеется отверстие диаметром 50 мм для установки выпускного сифона. Отверстие под смеситель 30 мм. Высота борта 70 мм в пристенном исполнении. Комплектацию — крепеж, выпускной сифон.

Форма и материал каркаса — уголок из нержавеющей стали

Рукомойник напольный

Каркас: уголок 40x40 мм, обвязка, борт.

Ёмкость мойки и столешницы: нерж. сталь AISI 304. Боковые поверхности, фартук: AISI 430

Модель	Габаритные размеры, мм	Размер моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете-месте, шт.	Вес груз. паллета, кг.
L-5/6	500x600x850...870	400x400x250	870x620x440	13/14	2	46

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Рукомойник настенный

Ёмкость мойки и столешницы: нерж. сталь AISI 304. Боковые поверхности, фартук: AISI 430

Модель	Габаритные размеры, мм	Размер моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете-месте, шт.	Вес груз. паллета, кг.
LP-4/3	400x300x300	300x240x150	420x320x340	4/5	8	58

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Цельнотянутые моечные ванны Gabino Vagno BT



Предназначены для мытья посуды и инвентаря на профессиональной кухне. Цельнотянутая моечная ёмкость изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм. В ёмкости имеется отверстие диаметром 50 мм для установки выпускного сифона. Отверстие под смеситель 32 мм. Высота борта 70 мм в пристенном исполнении.

Каркас ванны изготавливается из оцинкованной или нержавеющей стали толщиной не менее 1,5 мм, ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 850 до 870 мм.

Ванны с рабочими поверхностями имеют профильные обнижения по периметру рабочей поверхности и дополнительно усиливаются подложкой из ЛДСП, толщиной не менее 16 мм. Изготавливаются как в левом, так и в правом исполнении. Ванны оснащаются выпускным сифоном.



Односекционная цельнотянутая ванна с бортом

Ёмкость: нерж. сталь AISI 304, каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Каркас: оцинкованная сталь	Габаритные размеры, мм	Размер моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
ВТВ1-5/6-442	ВТВ1-5/6-442-Z	500x600x850...870	400x400x250	870x620x440	13/14	2	46
ВТВ1-5/6-443	ВТВ1-5/6-443-Z	500x600x850...870	400x400x300	870x620x490	13/14	2	46
ВТВ1-6/6-453	ВТВ1-6/6-453-Z	600x600x850...870	400x500x300	870x620x490	14/15	2	48
ВТВ1-6/7-553	ВТВ1-6/7-553-Z	600x700x850...870	500x500x300	870x720x490	15/16	2	50
ВТВ1-7/7-653	ВТВ1-7/7-653-Z	700x700x850...870	600x500x300	870x720x490	17/18	2	54

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Односекционная цельнотянутая ванна с рабочей поверхностью справа, борт

Ёмкость: нерж. сталь AISI 304, каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Каркас: оцинкованная сталь	Габаритные размеры, мм	Размер моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
ВТАВ1-10/6-453	ВТАВ1-10/6-453-Z	1000x600x850...870	400x500x300	1020x620x490	19/21	1	39
ВТАВ1-12/6-453	ВТАВ1-12/6-543-Z	1200x600x850...870	500x400x300	1220x620x490	21/23	1	41
ВТАВ1-15/6-453	ВТАВ1-15/6-543-Z	1500x600x850...870	500x400x300	1520x620x490	26/28	1	46
ВТАВ1-10/7-453	ВТАВ1-10/7-453-Z	1000x700x850...870	400x500x300	1020x720x490	21/22	1	40
ВТАВ1-12/7-553	ВТАВ1-12/7-553-Z	1200x700x850...870	500x500x300	1220x720x490	23/25	1	43
ВТАВ1-15/7-653	ВТАВ1-15/7-653-Z	1500x700x850...870	600x500x300	1520x720x490	27/29	1	47

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Двухсекционная цельнотянутая ванна с бортом

Ёмкость: нерж. сталь AISI 304, каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Каркас: оцинкованная сталь	Габаритные размеры, мм	Размер моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
ВТВ2-10/6-443	ВТВ2-10/6-443-Z	1000x600x850...870	400x400x300	1020x620x490	20/22	1	40
ВТВ2-12/6-453	ВТВ2-12/6-453-Z	1200x600x850...870	400x500x300	1220x620x490	23/24	1	42
ВТВ2-10/7-453	ВТВ2-10/7-453-Z	1000x700x850...870	400x500x300	1020x720x490	22/24	1	42
ВТВ2-12/7-553	ВТВ2-12/7-553-Z	1200x700x850...870	500x500x300	1220x720x490	24/26	1	44
ВТВ2-14/7-653	ВТВ2-14/7-653-Z	1400x700x850...870	600x500x300	1420x720x490	27/29	1	47

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

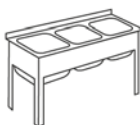


Трёхсекционная цельнотянутая ванна с бортом

Ёмкость: нерж. сталь AISI 304, каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Каркас: оцинкованная сталь	Габаритные размеры, мм	Размер моечной ёмкости, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
ВТВ3-15/6-443	ВТВ3-15/6-443-Z	1500x600x850...870	400x400x300	1520x620x490	31/33	1	51
ВТВ3-18/6-543	ВТВ3-18/6-453-Z	1800x600x850...870	400x500x300	1820x620x490	35/37	1	55
ВТВ3-18/7-553	ВТВ3-18/7-553-Z	1800x700x850...870	500x500x300	1820x720x490	37/40	1	58
ВТВ3-21/7-653	ВТВ3-21/7-653-Z	2100x700x850...870	600x500x300	2120x720x490	41/44	1	62

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Производственные столы Gabino Tavolo



Предназначены для разделки и обработки продуктов на профессиональной кухне. Столешница изготавливается из листовой нержавеющей стали марки AISI 304 или 430 и дополнительно усиливается ламинированным листом древесно-стружечной плиты (ЛДСП) толщиной не менее 16 мм, предотвращающим прогиб столешницы; ламинирующий слой защищает ДСП от разрушения, выкрашивания и проникновения влаги. Отдельные модели столов имеют обвязку. Пристенный вариант столов изготавливается с бортом высотой 70 мм.

Каркас столов изготавливается разборным из стали толщиной не менее 1,5 мм. Каркас оснащается регулируемыми по высоте опорами, позволяющими компенсировать неровности пола до 20 мм, основа опор — ножки с пластиковыми вставками.

Стол производственный оснащается полками-решётками из оцинкованной, нержавеющей стали или сплошными полками из нержавеющей стали AISI 430.

Вид стола островной — без борта, пристенный — с бортом высотой 70 мм.



Производственный стол без борта, обвязка

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
T-6/6	T-6/6-N	T-6/6-Z	T-6/6-C	600x600x850...870	870x620x60	11/12	16	210
T-8/6	T-8/6-N	T-8/6-Z	T-8/6-C	800x600x850...870	870x620x60	13/14	16	242
T-10/6	T-10/6-N	T-10/6-Z	T-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x60	15/16	8	146
T-12/6	T-12/6-N	T-12/6-Z	T-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x60	17/18	8	162
T-15/6	T-15/6-N	T-15/6-Z	T-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x60	20/21	8	186
T-8/7	T-8/7-N	T-8/7-Z	T-8/7-C	800x700x850...870	870x720x60	14/15	16	258
T-10/7	T-10/7-N	T-10/7-Z	T-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x60	16/17	8	154
T-12/7	T-12/7-N	T-12/7-Z	T-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x60	18/20	8	178
T-15/7	T-15/7-N	T-15/7-Z	T-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x60	22/23	8	202
T-18/7	T-18/7-N	T-18/7-Z	T-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x60	25/27	8	234

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Производственный стол с бортом, обвязка

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TB-6/6	TB-6/6-N	TB-6/6-Z	TB-6/6-C	600x600x850...870	870x620x120	11/12	16	210
TB-8/6	TB-8/6-N	TB-8/6-Z	TB-8/6-C	800x600x850...870	870x620x120	13/14	16	242
TB-10/6	TB-10/6-N	TB-10/6-Z	TB-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x120	15/16	8	148
TB-12/6	TB-12/6-N	TB-12/6-Z	TB-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x120	17/18	8	162
TB-15/6	TB-15/6-N	TB-15/6-Z	TB-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x120	20/21	8	186
TB-8/7	TB-8/7-N	TB-8/7-Z	TB-8/7-C	800x700x850...870	870x720x120	14/15	16	258
TB-10/7	TB-10/7-N	TB-10/7-Z	TB-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x120	16/17	8	154
TB-12/7	TB-12/7-N	TB-12/7-Z	TB-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x120	18/20	8	178
TB-15/7	TB-15/7-N	TB-15/7-Z	TB-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x120	22/23	8	202
TB-18/7	TB-18/7-N	TB-18/7-Z	TB-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x120	25/27	8	234

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Производственный стол без борта, полка-решётка

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес грузопаллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TR-6/6	TR-6/6-N	TR-6/6-Z	TR-6/6-C	600x600x850...870	870x620x60	12/13	16	226
TR-8/6	TR-8/6-N	TR-8/6-Z	TR-8/6-C	800x600x850...870	870x620x60	14/15	16	258
TR-10/6	TR-10/6-N	TR-10/6-Z	TR-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x60	16/17	8	154
TR-12/6	TR-12/6-N	TR-12/6-Z	TR-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x60	18/19	8	170
TR-15/6	TR-15/6-N	TR-15/6-Z	TR-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x60	22/23	8	202
TR-8/7	TR-8/7-N	TR-8/7-Z	TR-8/7-C	800x700x850...870	870x720x60	15/16	16	274
TR-10/7	TR-10/7-N	TR-10/7-Z	TR-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x60	18/19	8	170
TR-12/7	TR-12/7-N	TR-12/7-Z	TR-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x60	20/21	8	186
TR-15/7	TR-15/7-N	TR-15/7-Z	TR-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x60	24/25	8	218
TR-18/7	TR-18/7-N	TR-18/7-Z	TR-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x60	28/30	8	258

Максимальная нагрузка — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Производственный стол с бортом, полка-решётка

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груженого паллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TBR-6/6	TBR-6/6-N	TBR-6/6-Z	TBR-6/6-C	600x600x850...870	870x620x120	12/13	16	226
TBR-8/6	TBR-8/6-N	TBR-8/6-Z	TBR-8/6-C	800x600x850...870	870x620x120	14/15	16	258
TBR-10/6	TBR-10/6-N	TBR-10/6-Z	TBR-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x120	16/17	8	154
TBR-12/6	TBR-12/6-N	TBR-12/6-Z	TBR-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x120	18/19	8	170
TBR-15/6	TBR-15/6-N	TBR-15/6-Z	TBR-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x120	22/23	8	202
TBR-8/7	TBR-8/7-N	TBR-8/7-Z	TBR-8/7-C	800x700x850...870	870x720x120	15/16	16	274
TBR-10/7	TBR-10/7-N	TBR-10/7-Z	TBR-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x120	18/19	8	170
TBR-12/7	TBR-12/7-N	TBR-12/7-Z	TBR-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x120	20/21	8	186
TBR-15/7	TBR-15/7-N	TBR-15/7-Z	TBR-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x120	24/25	8	218
TBR-18/7	TBR-18/7-N	TBR-18/7-Z	TBR-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x120	28/30	8	258



Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг.
Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Производственный стол без борта, полка сплошная

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груженого паллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TS-6/6	TS-6/6-N	TS-6/6-Z	TS-6/6-C	600x600x850...870	870x620x60	12/13	16	226
TS-8/6	TS-8/6-N	TS-8/6-Z	TS-8/6-C	800x600x850...870	870x620x60	15/16	16	274
TS-10/6	TS-10/6-N	TS-10/6-Z	TS-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x60	17/18	8	162
TS-12/6	TS-12/6-N	TS-12/6-Z	TS-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x60	20/21	8	186
TS-15/6	TS-15/6-N	TS-15/6-Z	TS-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x60	24/25	8	218
TS-8/7	TS-8/7-N	TS-8/7-Z	TS-8/7-C	800x700x850...870	870x720x60	16/17	16	290
TS-10/7	TS-10/7-N	TS-10/7-Z	TS-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x60	19/20	8	178
TS-12/7	TS-12/7-N	TS-12/7-Z	TS-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x60	22/23	8	202
TS-15/7	TS-15/7-N	TS-15/7-Z	TS-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x60	27/28	8	242
TS-18/7	TS-18/7-N	TS-18/7-Z	TS-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x60	31/33	8	282



Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг.
Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Производственный стол с бортом, полка сплошная

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груженого паллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TBS-6/6	TBS-6/6-N	TBS-6/6-Z	TBS-6/6-C	600x600x850...870	870x620x120	12/13	16	226
TBS-8/6	TBS-8/6-N	TBS-8/6-Z	TBS-8/6-C	800x600x850...870	870x620x120	15/16	16	274
TBS-10/6	TBS-10/6-N	TBS-10/6-Z	TBS-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x120	18/19	8	170
TBS-12/6	TBS-12/6-N	TBS-12/6-Z	TBS-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x120	20/21	8	186
TBS-15/6	TBS-15/6-N	TBS-15/6-Z	TBS-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x120	24/26	8	226
TBS-8/7	TBS-8/7-N	TBS-8/7-Z	TBS-8/7-C	800x700x850...870	870x720x120	17/18	16	306
TBS-10/7	TBS-10/7-N	TBS-10/7-Z	TBS-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x120	20/21	8	186
TBS-12/7	TBS-12/7-N	TBS-12/7-Z	TBS-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x120	22/24	8	210
TBS-15/7	TBS-15/7-N	TBS-15/7-Z	TBS-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x120	27/28	8	242
TBS-18/7	TBS-18/7-N	TBS-18/7-Z	TBS-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x120	31/33	8	282



Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг.
Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Стол для сбора отходов

Столешница изготавливается из листовой нержавеющей стали марки AISI 304 или 430 и дополнительно усиливается ламинированным листом древесно-стружечной плиты (ЛДСП) толщиной не менее 16 мм, предотвращающим прогиб столешницы; ламинирующий слой защищает ДСП от разрушения, выкрашивания и проникновения влаги. Диаметр отверстия 220 мм. Высота борта 70 мм. Каркас столов изготавливается разборным из стали толщиной не менее 1,5 мм, обвязка с трех сторон, ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 850 до 870 мм.



Стол для сбора отходов без борта, обвязка

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TF-6/6	TF-6/6-N	TF-6/6-Z	TF-6/6-C	600x600x850...870	870x620x60	10/11	16	194
TF-8/6	TF-8/6-N	TF-8/6-Z	TF-8/6-C	800x600x850...870	870x620x60	13/14	16	242
TF-10/6	TF-10/6-N	TF-10/6-Z	TF-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x60	14/15	8	138
TF-12/6	TF-12/6-N	TF-12/6-Z	TF-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x60	17/19	8	170
TF-15/6	TF-15/6-N	TF-15/6-Z	TF-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x60	19/21	8	186
TF-8/7	TF-8/7-N	TF-8/7-Z	TF-8/7-C	800x700x850...870	870x720x60	14/15	16	258
TF-10/7	TF-10/7-N	TF-10/7-Z	TF-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x60	16/17	8	154
TF-12/7	TF-12/7-N	TF-12/7-Z	TF-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x60	18/20	8	178
TF-15/7	TF-15/7-N	TF-15/7-Z	TF-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x60	21/23	8	202
TF-18/7	TF-18/7-N	TF-18/7-Z	TF-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x60	23/25	8	218

Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Стол для сбора отходов с бортом, обвязка

Каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Каркас из нержавеющей стали AISI 430	Каркас из нержавеющей стали AISI 304	Каркас из оцинкованной стали	Каркас из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
Столешница: нерж. сталь AISI 430	Столешница: нерж. сталь AISI 304	Столешница: нерж. сталь AISI 430						
TBF-6/6	TBF-6/6-N	TBF-6/6-Z	TBF-6/6-C	600x600x850...870	870x620x120	10/11	16	194
TBF-8/6	TBF-8/6-N	TBF-8/6-Z	TBF-8/6-C	800x600x850...870	870x620x120	13/14	16	242
TBF-10/6	TBF-10/6-N	TBF-10/6-Z	TBF-10/6-C	1000x600x850...870	1020x620x120	15/16	8	146
TBF-12/6	TBF-12/6-N	TBF-12/6-Z	TBF-12/6-C	1200x600x850...870	1220x620x120	18/19	8	170
TBF-15/6	TBF-15/6-N	TBF-15/6-Z	TBF-15/6-C	1500x600x850...870	1520x620x120	20/21	8	186
TBF-8/7	TBF-8/7-N	TBF-8/7-Z	TBF-8/7-C	800x700x850...870	870x720x120	14/15	16	258
TBF-10/7	TBF-10/7-N	TBF-10/7-Z	TBF-10/7-C	1000x700x850...870	1020x720x120	16/17	8	154
TBF-12/7	TBF-12/7-N	TBF-12/7-Z	TBF-12/7-C	1200x700x850...870	1220x720x120	19/20	8	178
TBF-15/7	TBF-15/7-N	TBF-15/7-Z	TBF-15/7-C	1500x700x850...870	1520x720x120	22/23	8	202
TBF-18/7	TBF-18/7-N	TBF-18/7-Z	TBF-18/7-C	1800x700x850...870	1820x720x120	24/26	8	226

Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Кондитерские столы

Столешница изготавливается из наборного бука, толщина столешницы 40 мм. По запросу столешница может оснащаться бортом, высотой 70 мм. Каркас столов изготавливается разборным из стали толщиной не менее 1,5 мм, изготавливаются с полками-решётками или сплошной полкой, ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 850 до 870 мм.



Стол кондитерский, сплошная полка

Столешница: наборный бук, каркас: уголок 40x40x1,5 мм

Уголок и полка: нерж. сталь AISI 430	Уголок и полка: нерж. сталь AISI 304	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете, шт.	Вес груз. паллета, кг.
TDS-12/7	TDS-12/7-N	1200x700x850...870	1220x720x100	28/29	10	308
TDS-15/7	TDS-15/7-N	1500x700x850...870	1520x720x100	34/36	10	378
TDS-12/8	TDS-12/8-N	1200x800x850...870	1220x820x100	31/32	10	338
TDS-15/8	TDS-15/8-N	1500x800x850...870	1520x820x100	37/39	10	408

Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Стол кондитерский, полка-решётка

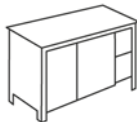
Столешница: наборный бук, каркас: уголок 40x40x1,5 мм



Каркас и полка-решётка: оцинкованная сталь	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/ брутто, кг.	Кол-во изделий на паллетоме- сте, шт.	Вес гру- женного паллета, кг.
TDR-12/7	1200x700x850...870	1220x720x100	28/29	10	308
TDR-15/7	1500x700x850...870	1520x720x100	34/36	10	378
TDR-12/8	1200x800x850...870	1220x820x100	31/32	10	338
TDR-15/8	1500x800x850...870	1520x820x100	37/39	10	408

Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг.
Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Стол-тумба



Стол-тумба без борта, две сплошные полки, двери-купе

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Каркас: нерж. сталь AISI 304	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/ брутто, кг.	Кол-во изделий на паллетоме- сте, шт.	Вес гру- женного паллета, кг.
TAC-10/6	TAC-10/6-N	1020x620x400	150x150x150	41/43	5	233
TAC-12/6	TAC-12/6-N	1220x620x400	150x150x150	47/49	5	263
TAC-15/6	TAC-15/6-N	1520x620x400	150x150x150	56/59	5	313
TAC-10/7	TAC-10/7-N	1020x720x400	150x150x150	45/47	5	253
TAC-12/7	TAC-12/7-N	1220x720x400	150x150x150	51/54	5	288
TAC-15/7	TAC-15/7-N	1520x720x400	150x150x150	61/64	5	338
TAC-18/7	TAC-18/7-N	1820x720x400	150x150x150	71/74	5	388

Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг.
Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 2 шт.

Стол-тумба с бортом, две сплошные полки, двери-купе

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Каркас: нерж. сталь AISI 304	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм	Вес нетто/ брутто, кг.	Кол-во изделий на паллетоме- сте, шт.	Вес гру- женного паллета, кг.
TABC-10/6	TABC-10/6-N	1020x620x400	150x150x150	41/43	5	233
TABC-12/6	TABC-12/6-N	1220x620x400	150x150x150	47/49	5	263
TABC-15/6	TABC-15/6-N	1520x620x400	150x150x150	56/59	5	313
TABC-10/7	TABC-10/7-N	1020x720x400	150x150x150	45/47	5	253
TABC-12/7	TABC-12/7-N	1220x720x400	150x150x150	51/54	5	288
TABC-15/7	TABC-15/7-N	1520x720x400	150x150x150	61/64	5	338
TABC-18/7	TABC-18/7-N	1820x720x400	150x150x150	71/74	5	388

Максимальная нагрузка на столешницу — 70 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг.
Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 2 шт.

Стол-тумба без борта, две сплошные полки, три выдвижных ящика, двери распашные

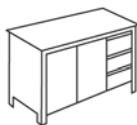
Каркас: нерж. сталь AISI 430	Габаритные раз- меры, мм	Габаритные размеры упаковок, мм	Вес нетто/ брутто, кг.	Кол-во изделий на паллетоме- сте, шт.	Вес гру- женного паллета, кг.	
TA-12/6	1200x600x850...870	1220x620x400	150x150x150	60/62	5	328
TA-15/6	1500x600x850...870	1520x620x400	150x150x150	66/68	5	358
TA-12/7	1200x700x850...870	1220x720x400	150x150x150	63/65	5	343
TA-15/7	1500x700x850...870	1520x720x400	150x150x150	69/71	5	373
TA-18/7	1800x700x850...870	1820x720x400	150x150x150	73/75	5	393

Максимальная нагрузка на изделие — 100 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 2 шт.

Стол-тумба с бортом, две сплошные полки, три выдвижных ящика, двери распашные

Каркас: нерж. сталь AISI 430	Габаритные раз- меры, мм	Габаритные размеры упаковок, мм	Вес нетто/ брутто, кг.	Кол-во изделий на паллетоме- сте, шт.	Вес гру- женного паллета, кг.	
TAB-12/6	1200x600x850...870	1220x620x450	150x150x150	62/64	5	338
TAB-15/6	1500x600x850...870	1520x620x450	150x150x150	68/70	5	368
TAB-12/7	1200x700x850...870	1220x720x450	150x150x150	65/67	5	353
TAB-15/7	1500x700x850...870	1520x720x450	150x150x150	71/73	5	383
TAB-18/7	1800x700x850...870	1820x720x450	150x150x150	75/77	5	403

Максимальная нагрузка на изделие — 100 кг. Максимальная нагрузка на полку — 30 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 2 шт.



Стеллажи кухонные Gabino Magazzino

Стеллажи Gabino представляют собой модульную систему и собираются из каркаса и комплекта полок, в который входит необходимые крепежные элементы. Каркас стеллажа изготавливается разборным, толщиной не менее 1,5 мм, профиль — уголок 40x40 мм, оснащается регулируемыми по высоте ножками, позволяющими компенсировать неровности пола до 20 мм. Шаг крепления полок составляет 100 мм.

Полки выполнены из нержавеющей стали AISI 430; усиленная конструкция полок гарантирует нагрузку на одну полку до 70 кг. Совокупная нагрузка на стеллаж не более 100 кг. Возможно изготовление стеллажей с большей грузоподъемностью. В стандартную комплектацию входит комплект из 4 полок. Стеллажи могут оснащаться полками-решётками или перфорированными полками.

Стандартная высота стеллажа 1800 мм. Возможно изготовление стеллажей требуемой высоты (максимальная высота до 2500 мм). При необходимости корректировка высоты стеллажа в меньшую сторону (менее 1800 мм) может быть произведена при его монтаже.



Стойки для стеллажа, каркас: уголок 40x40x1,5 мм (4 шт.)

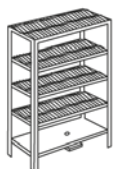
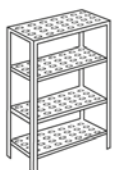
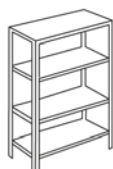
Стойки из нержавеющей стали AISI 430	Стойки из оцинкованной стали	Стойки из крашенной стали	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм
МК	МКЗ	МКС	40x40x1800	60x60x1800

Комплект полок (4 шт. в упаковке)

Материал: нерж. сталь AISI 430

Полки сплошные	Полки перфорированные	Габаритные размеры полки, мм	Габаритные размеры упаковки полок, мм	Вес нетто/брутто, кг**	Кол-во стеллажей на паллетоместе, шт.	Вес грузенного паллета, кг**
RK-6/4	RPK-6/4	600x400	620x420x100	16/17	20*	358
RK-8/4	RPK-8/4	800x400	820x420x100	18/19	20*	398
RK-10/4	RPK-10/4	1000x400	1020x420x100	21/22	20*	458
RK-12/4	RPK-12/4	1200x400	1220x420x100	24/25	20*	518
RK-15/4	RPK-15/4	1500x400	1520x420x100	28/29	10*	308
RK-18/4	RPK-18/4	1800x400	1820x420x100	32/33	10*	348
RK-6/5	RPK-6/5	600x500	620x520x100	17/18	20*	378
RK-8/5	RPK-8/5	800x500	820x520x100	20/21	20*	438
RK-10/5	RPK-10/5	1000x500	1020x520x100	24/25	20*	518
RK-12/5	RPK-12/5	1200x500	1220x520x100	27/28	10*	298
RK-15/5	RPK-15/5	1500x500	1520x520x100	32/33	10*	348
RK-18/5	RPK-18/5	1800x500	1820x520x100	37/38	10*	398
RK-8/6	RPK-8/6	800x600	820x620x100	23/24	20*	498
RK-10/6	RPK-10/6	1000x600	1020x620x100	26/27	20*	558
RK-12/6	RPK-12/6	1200x600	1220x620x100	30/31	10*	328
RK-15/6	RPK-15/6	1500x600	1520x620x100	36/37	10*	388
RK-18/6	RPK-18/6	1800x600	1820x620x100	41/42	10*	438

Максимальная нагрузка на стеллаж — 100 кг. Максимальная нагрузка на полку — 70 кг. Шаг крепления полок — 100 мм. Количество упаковочных мест на 1 стеллаж — 2 шт.



Стеллажи для сушки посуды (тарелок)

Стеллажи Gabino представляют собой модульную систему и собираются из каркаса и комплекта полок, в который входит необходимые крепежные элементы. Стандартная высота стеллажа 1800 мм. Возможно изготовление стеллажей требуемой высоты (максимальная высота до 2500 мм). При необходимости корректировка высоты стеллажа в меньшую сторону (менее 1800 мм) может быть произведена при его монтаже.

В комплект полок для сушки тарелок входит четыре полки с кассетами из нержавеющей прутка марки AISI 304 и полка для сбора влаги с выдвижным поддоном; полка имеет обнижение к сливному отверстию.

Комплект полок для стеллажа для сушки тарелок (4 шт. + поддон в упаковке)

Материал: полки из крученого прутка, нерж. сталь AISI 304

Полки	Габаритные размеры полки, мм	Количество тарелок, шт.	Габаритные размеры упаковки полок, мм	Вес нетто/брутто, кг**	Кол-во стеллажей на паллетоместе	Вес грузенного паллета, кг**
RKS-6/3	600x300	108	620x320x200	18/19	16	322
RKS-8/3	800x300	148	820x320x200	21/22	16	370
RKS-10/3	1000x300	188	1020x320x200	24/25	8	218
RKS-12/3	1200x300	228	1220x320x200	26/27	8	234
RKS-15/3	1500x300	288	1520x320x200	30/32	8	274

Максимальная нагрузка на стеллаж — 100 кг. Максимальная нагрузка на полку — 70 кг. Шаг крепления полок — 100 мм. Количество упаковочных мест на 1 стеллаж — 2 шт.

* Стеллажи выходят за габариты паллеты

** Вес указан для сборного стеллажа (каркас + комплект полок)

Зонты вытяжные и приточно-вытяжные Gabino Sarra

Изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430. Зонты выпускаются в разобранном виде. Оснащаются съемными фильтрами-жироуловителями лабиринтного типа. Ванна оснащена запорным шаровым краном для слива конденсата.

В качестве дополнительной опции предлагается установка освещения, патрубков для инсталляции в вентиляционную систему, а также комплект крепежных изделий, включающий в себя анкерные болты и цепи для размещения крупногабаритных зонтов.



Пристенные вытяжные и приточно-вытяжные зонты

Нержавеющая сталь AISI 430

Пристенный вытяжной зонт	Пристенный приточно-вытяжной зонт	Количество крепежных, шт.	Габаритные размеры, мм.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете-месте, шт.	Вес грузонного паллета, кг.
CP-8/8	CPA-8/8	4	800x800x350	820x500x200	16/19	7	151
CP-10/8	CPA-10/8	4	1000x800x350	1020x500x200	20/22	6	150
CP-12/8	CPA-12/8	4	1200x800x350	1220x500x200	23/24	6	162
CP-14/8	CPA-14/8	6	1400x800x350	820x500x300	26/28	6	186
CP-16/8	CPA-16/8	6	1600x800x350	820x500x300	28/31	5	173
CP-18/8	CPA-18/8	6	1800x800x350	1020x500x300	31/34	5	188
CP-20/8	CPA-20/8	6	2000x800x350	1020x500x300	37/39	5	213
CP-10/9	CPA-10/9	4	1000x900x350	1020x500x200	21/23	6	156
CP-12/9	CPA-12/9	4	1200x900x350	1220x500x200	24/26	6	174
CP-14/9	CPA-14/9	6	1400x900x350	820x500x300	27/29	6	192
CP-16/9	CPA-16/9	6	1600x900x350	820x500x300	32/34	5	188
CP-18/9	CPA-18/9	6	1800x900x350	1020x500x300	34/36	5	198
CP-20/9	CPA-20/9	6	2000x900x350	1020x500x300	37/39	5	213
CP-10/10	CPA-10/10	4	1000x1000x350	1020x500x200	23/24	6	162
CP-12/10	CPA-12/10	4	1200x1000x350	820x500x200	26/27	6	180
CP-14/10	CPA-14/10	6	1400x1000x350	820x500x300	29/30	6	198
CP-16/10	CPA-16/10	6	1600x1000x350	820x500x300	35/37	5	203
CP-18/10	CPA-18/10	6	1800x1000x350	1020x500x300	43/45	5	243
CP-20/10	CPA-20/10	6	2000x1000x350	1020x500x300	45/47	5	253

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Островные вытяжные и приточно-вытяжные зонты

Нержавеющая сталь AISI 430

Островной вытяжной зонт	Островной приточно-вытяжной зонт	Количество крепежных, шт.	Габаритные размеры, мм.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Вес нетто/брутто, кг.	Кол-во изделий на паллете-месте, шт.	Вес грузонного паллета, кг.
CI-12/12	CIA-12/12	4	1200x1200x350	1220x400x200	33/36	5	200
CI-14/12	CIA-14/12	6	1400x1200x350	820x400x300	37/40	5	220
CI-16/12	CIA-16/12	6	1600x1200x350	820x400x300	42/44	5	240
CI-18/12	CIA-18/12	6	1800x1200x350	1020x400x300	46/50	5	270
CI-20/12	CIA-20/12	6	2000x1200x350	1020x400x300	50/53	5	285
CI-22/12	CIA-22/12	6	2200x1200x350	1220x400x300	55/58	5	310
CI-24/12	CIA-24/12	6	2400x1200x350	1220x400x300	52/66	4	284
CI-12/14	CIA-12/14	4	1200x1400x350	1220x500x200	37/39	5	215
CI-14/14	CIA-14/14	6	1400x1400x350	820x500x300	39/41	5	225
CI-16/14	CIA-16/14	6	1600x1400x350	820x500x300	42/44	5	240
CI-18/14	CIA-18/14	6	1800x1400x350	1020x500x300	45/50	5	270
CI-20/14	CIA-20/14	6	2000x1400x350	1020x500x300	48/52	5	280
CI-22/14	CIA-22/14	6	2200x1400x350	1220x500x300	52/55	5	295
CI-24/14	CIA-24/14	6	2400x1400x350	1220x500x300	55/58	5	310
CI-12/16	CIA-12/16	6	1200x1600x350	1220x570x200	39/42	5	230
CI-14/16	CIA-14/16	8	1400x1600x350	820x570x300	46/48	5	260
CI-16/16	CIA-16/16	8	1600x1600x350	820x570x300	45/49	5	265
CI-18/16	CIA-18/16	8	1800x1600x350	1020x570x300	48/52	5	280
CI-20/16	CIA-20/16	8	2000x1600x350	1020x570x300	52/55	5	295
CI-22/16	CIA-22/16	8	2200x1600x350	1220x570x300	55/59	5	315
CI-24/16	CIA-24/16	8	2400x1600x350	1220x570x300	58/61	5	325
CI-12/18	CIA-12/18	6	1200x1800x350	1220x600x200	46/59	5	315
CI-14/18	CIA-14/18	8	1400x1800x350	820x600x300	45/48	5	260
CI-16/18	CIA-16/18	8	1600x1800x350	820x600x300	48/51	5	275
CI-18/18	CIA-18/18	8	1800x1800x350	1020x600x300	52/55	5	295
CI-20/18	CIA-20/18	8	2000x1800x350	1020x600x300	58/61	5	325
CI-22/18	CIA-22/18	8	2200x1800x350	1220x600x300	60/63	4	272
CI-24/18	CIA-24/18	8	2400x1800x350	1220x600x300	63/66	4	284
CI-12/20	CIA-12/20	6	1200x2000x350	1220x620x200	52/55	5	295
CI-14/20	CIA-14/20	8	1400x2000x350	820x620x300	59/61	5	325
CI-16/20	CIA-16/20	8	1600x2000x350	820x620x300	62/65	4	280
CI-18/20	CIA-18/20	8	1800x2000x350	1020x620x300	65/68	4	292
CI-20/20	CIA-20/20	8	2000x2000x350	1020x620x300	69/71	4	304
CI-22/20	CIA-22/20	8	2200x2000x350	1220x620x300	71/75	4	320
CI-24/20	CIA-24/20	8	2400x2000x350	1220x620x300	75/80	4	340

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



Шкафы кухонные Gabino Armadi

Предназначены для хранения пищевых продуктов в упаковке, кухонного инвентаря и посуды. Изготавливаются из листовой нержавеющей стали марки AISI 430. Оснащаются объемными дверьми, сплошными полками из нерж. стали, дополнительно усиленными конструктивными элементами.

Шкафы выпускаются в разобранном виде, ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту в пределах 20 мм.

Шкаф с дверьми-купе может быть дополнительно оснащен нажимным замком.



Шкаф, двери-купе

Нерж. сталь AISI 430 с замком/без замка

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
АС-10/6/18	1000x600x1850	71/73	1720x1220x300 150x150x150	2	164
АС-12/6/18	1200x600x1850	82/84	1720x1250x325 150x150x150	2	186
АС-15/6/18	1500x600x1850	97/101	1720x1550x325 150x150x150	2	220
АС-10/6/18S	1000x600x1850	71/73	1720x1220x300 150x150x150	2	164
АС-12/6/18S	1200x600x1850	82/84	1720x1250x300 150x150x150	2	186
АС-15/6/18S	1500x600x1850	97/101	1720x1550x300 150x150x150	2	220

Максимальная нагрузка на изделие — 80 кг. Максимальная нагрузка на полку — 20 кг.

Количество полок — 3 шт. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 2 шт.



Шкаф для хранения хлеба в лотках

Предназначены для хранения выпеченного хлеба и хлебобулочных изделий в лотках. Изготавливаются из листовой нержавеющей стали марки AISI 430 в двустворчатом исполнении с распашными дверьми. Задняя стенка шкафа имеет вентиляционные отверстия. Направляющие предназначены для установки деревянных лотков 740x465x70 мм.

Шкафы выпускаются в разборном виде, ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту в пределах 20 мм.

Шкаф для хранения хлеба в лотках, двери распашные

Нерж. сталь AISI 430

Модель	Габаритные размеры, мм	Максимальная нагрузка на шкаф, кг.	Вес нетто/брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
АР-8/5	820x560x1850	105	61/63	1850x600x350	2	228
АР-16/5	1640x560x1850	210	111/114	1850x600x450	2	438

Максимальная нагрузка на направляющую — 15 кг.

Количество направляющих под лотки: АР-8/5 — 14 шт. для 7 лотков, АР-16/5 — 28 шт. для 14 лотков.

Лотки в комплект поставки не входят.

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полки и шкафы настенные Gabino Ripiano

Предназначены для хранения пищевых продуктов в упаковке, кухонного инвентаря и посуды. Изготавливаются из листовой нержавеющей стали марки ASI 430. Могут оснащаться дверьми-купе, двумя сплошными полками из пищевой нержавеющей стали, дополнительно усиленными конструктивными элементами. Выпускаются разборными, могут быть дополнительно оснащены нажимным замком.

Полка-шкаф открытая для хранения и сушки посуды

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на пал- летоме- сте, шт.	Вес гружен- ного палле- та, кг.
RA-600	610X300X600	9,5/10,7	630X620X250	16	189
RA-900	910X300X600	13,5/15,2	930X620X250	16	261
RSA-600	610X300X600	11,5/13	630X620X250	16	226
RSA-900	910X300X600	15,4/17,4	930X620X250	16	296

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полка-шкаф открытая

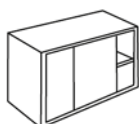
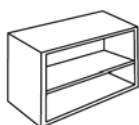
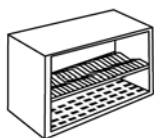
Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во из- делий на паллето- месте, шт.	Вес гружен- ного палле- та, кг.
RA-800	800X400X600	15/16,1	820X620X200	16*	275
RA-1000	1000X400X600	17/18,3	1020X620X200	8	164
RA-1200	1200X400X600	20/21,5	1220X620X200	8*	190
RA-1500	1500X400X600	24,7/26,7	1520X620X200	8*	231

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полка-шкаф, двери-купе

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на палле- томесте, шт.	Вес гружен- ного палле- та, кг.
RC-800	800X400X600	22/23,1	820X620X250	16*	387
RC-1000	1000X400X600	26/27,2	1020X620X250	8	235
RC-1200	1200X400X600	32/33,5	1220X620X250	8*	286
RC-1500	1500X400X600	37/39	1520X620X250	8*	330

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

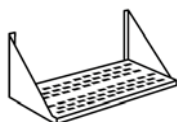
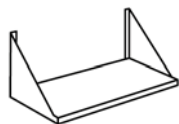


* Упаковка выходит за габариты паллеты

Полки настенные открытые

Универсальная конструкция каркаса полок позволяет крепить боковые стенки полки как в верхнем расположении, так и в нижнем, что обеспечивает дополнительное удобство при размещении на полке оборудования. Материал полки — нержавеющая сталь AISI 430, материал каркаса полок — нержавеющая сталь. В стоимость входит комплект крепежа. Поставляются в разборном исполнении.

Форма и материал каркаса — уголок из нержавеющей стали



Полка настенная открытая

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллето-месте, шт.	Вес груженого паллета, кг.
R-600	600x300x300	2,2/2,6	610x310x30	40*	122
R-800	800x300x300	2,6/3,1	810x310x30	40*	142
R-1000	1000x300x300	3,5/4	1010x310x30	20	98
R-1200	1200x300x300	4/4,5	1210x310x30	20	108
R-1500	1500x300x300	4,8/5,3	1510x310x30	20*	124

Максимальная нагрузка на полку — 45 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полка-решётка настенная

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллето-месте, шт.	Вес груженого паллета, кг.
RR-800	800x300x300	2,5/3	810x310x30	40*	138
RR-1000	1000x300x300	3,5/4	1010x310x30	20*	98
RR-1200	1200x300x300	3,9/4,5	1210x310x30	20	108
RR-1500	1500x300x300	4,7/5,2	1510x310x30	20*	122

Максимальная нагрузка на полку — 45 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полка перфорированная

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллето-месте, шт.	Вес груженого паллета, кг.
RP-600	600x300x300	2,1/2,6	610x310x30	40*	122
RP-800	800x300x300	2,5/3	810x310x30	40*	138
RP-1000	1000x300x300	3,5/4	1010x310x30	20	98
RP-1200	1200x300x300	3,9/4,4	1210x310x30	20	106
RP-1500	1500x300x300	4,7/5,2	1510x310x30	20*	122

Максимальная нагрузка на полку — 45 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полка для сушки тарелок

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллето-месте, шт.	Вес груженого паллета, кг.
RS-600	600x300x300	2,8/3,3	610x310x150	24*	97
RS-800	800x300x300	3,5/4	810x310x150	24*	114
RS-1000	1000x300x300	4/4,5	1010x310x150	12	72
RS-1200	1200x300x300	4,7/5,2	1210x310x150	12*	80
RS-1500	1500x300x300	5,7/6,2	1510x310x150	12*	92

Максимальная нагрузка на полку — 45 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Полка для разделочных досок и подносов

Модель	Габаритные размеры, мм	Количество секций в полке	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллето-месте, шт.	Вес груженого паллета, кг.
RT-300	300x350x300	5	2,8/3,3	450x320x50	60*	216
RT-600	600x350x300	12	4,5/5	620x320x50	40*	218
RT-800	800x350x300	16	8/8,5	320x320x50	40*	358

Максимальная нагрузка на полку — 45 кг. Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



* Упаковка выходит за габариты паллеты

Подставки под пароконвектоматы и подтоварники Gabino Base

Предназначены для установки пароконвектоматов; оснащаются направляющими для размещения противней и gastronorm-боксов. Изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430. Столешница выполнена из листовой нержавеющей стали и дополнительно усилена ЛДСП (ламинированным листом древесно-стружечной плиты) толщиной не менее 16 мм. Каркас — труба 40x40 мм из нержавеющей стали, выполняется разборным. Оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту в пределах 20 мм. Рассчитаны на совокупную нагрузку до 200 кг.



Подставки под пароконвектоматы

Модель	Габаритные размеры, мм	Кол-во уровней в подставке	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
BC-6	840x700x900...920	6	27,1/28,1	860x720x150	8	245
BC-10	840x700x650...670	10	28/29	860x720x180	8	252

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Подтоварники и подставки под оборудование

Предназначены для установки кухонного оборудования на требуемом для работы уровне. Изготавливаются из оцинкованной или нержавеющей стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту в пределах 20 мм. Рассчитаны на совокупную нагрузку до 100 кг. Подтоварники поставляются в разборном исполнении, подставки под оборудование на профиле — труба 40x40 мм в неразборном..



Материал изделия — оцинкованная сталь

Подтоварники

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
B-400-Z	400x400x400...420	5,3 /5,8	420x420x200	24*	157
B-600-Z	600x400x400...420	6,5/7,2	620x420x200	16*	133
B-800-Z	800x400x400...420	7,8/8,7	820x420x200	16*	157
B-1200-Z	1200x400x400...420	10,3/11,3	1220x420x200	16*	198

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Материал изделия — нержавеющая сталь

Подтоварники

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
B-400	400x400x400...420	5,3 /5,8	420x420x200	24*	157
B-600	600x400x400...420	6,5/7,2	620x420x200	16*	133
B-800	800x400x400...420	7,8/8,7	820x420x200	16*	157
B-1200	1200x400x400...420	10,3/11,3	1220x420x200	16*	198

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Подставки под кипятильники

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
BB-4/4/4	400x400x400...420	5,1/5,6	420x420x100	16	107
BB-4/4/8	400x400x850...870	6,6/7,3	870x420x100	16*	134

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Подставки под оборудование, профиль труба 40x40

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллетоместе, шт.	Вес груженого паллета, кг.
BPT-400	400x400x400...420	4,4 /4,9	420x420x420	12*	76
BPT-600	600x400x400...420	6,5/7,2	620x420x420	8*	75
BPT-800	800x400x400...420	8,5/9,4	820x420x420	6*	74
BPT-1200	1200x400x400...420	10,3/11,3	1220x420x420	4*	63

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

* Упаковка выходит за габариты паллеты

Тележки Gabino Carrello

Предназначены для сбора и перемещения грязной посуды в моечные цеха, а также для подачи готовых блюд на предприятиях общественного питания. Материал — пищевая нержавеющая сталь.

Высота борта тележек для сбора посуды 80 мм, сервировочных тележек — 20 мм. Комбинированная тележка имеет верхнюю полку высотой 20 мм и нижнюю полку высотой 80 мм. Тележки рассчитаны на совокупную нагрузку до 70 кг. Оснащаются поворотными колесами диаметром 100 мм, два из которых имеют стопорный механизм. Поставляются в неразборном исполнении.

Грузовые тележки оснащены двумя поворотными и двумя неповоротными колесами диаметром 200 мм. Выдерживают нагрузку до 200 кг.



Стандартные модели

Модель	Габаритные размеры, мм	Максимальная нагрузка на полку/изделие кг.	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.
CRS2-8/5	800x500x850	30/70	12,5/13	810x510x850
CRS3-8/5	800x500x850	30/70	10,5/11	810x510x850
CRP2-8/5	800x500x850	30/70	13,7/14,2	810x510x850
CRP3-8/5	800x500x850	30/70	18,3/18,8	810x510x850
CRC2-8/5	800x500x850	30/70	13,7/14,2	810x510x850
CRC3-8/5	800x500x850	30/70	18,3/18,8	810x510x850
CRCR-12/7	1200x700x1000	200	33/34,5	1220x720x300

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Шпильки Gabino Spillo

Материал нержавеющая сталь AISI 304.

Тележки рассчитаны на совокупную нагрузку до 100 кг. Оснащаются поворотными колесами диаметром 100 мм, два из которых имеют стопорный механизм. Поставляются в неразборном исполнении.



Стандартные модели

Модель	Габаритные размеры, мм	Тип используемых гастр.-емкостей	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.
SP-1	390x560x1630	GN ½, GN 1/1	7/7,5	400x570x1630
SP-2	590x680x1630	GN 2/1 и GN 1/1	9,5/10	600x690x1630
SP-3	600x530x1630	Противень 470x580	9/9,5	610x540x1630
SP-4	670x450x1570	Пекарский лист 600x400	10/10,5	680x460x1570

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Лари Gabino Scatola

Предназначены для хранения овощей, корнеплодов, круп и др. продуктов в упаковке. Материал — нержавеющая сталь AISI 430. Корпус, крышка и дно ларей имеют перфорацию.

Поставляются в неразборном исполнении.



Стандартные модели

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто/ Брутто, кг.	Габаритные размеры упаковки, мм.	Кол-во изделий на паллето-месте, шт.	Вес груженого паллета, кг.
SC-10/5	1000x500x850	25/26	1020x520x170	10	278
SC-10/6	1000x600x850	27/28	1020x620x170	10	298

Максимальная нагрузка на полку/изделие — 10 кг.

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.

Противни и пекарские листы к жарочным шкафам и плитам Gabino

Незаменимы для выпекания и жарки в духовом шкафу, жарочных печах и пароконвектоматах. Изготавливаются в различных исполнениях из черного металла и пищевой нержавеющей стали.



Модель	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры упаковки, мм.
FG-1	530x470x30	540x480x40
FG-2	400x300x20	410x310x30
FG-3	400x400x20	410x410x30
FG-4	400x500x20	410x510x30
FG-5	470x580x20	480x590x30
FG-6	400x600x20	410x610x30
FG-7	460x760x20	470x770x30

Количество упаковочных мест на 1 единицу оборудования — 1 шт.



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ КУХНИ

Производственный комплекс Gabino: 188676, Ленинградская обл.,
г. Всеволожск, Южное шоссе, дом 134
тел: +7 (812) 213-66-00

www.gabino.ru