

# ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ С АДАПТИВНЫМ ДИЗАЙНОМ

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ,  
ГОСТИНИЦ, КАФЕ И ФУДКОРТОВ



НА 60%  
ВЫГОДНЕЕ  
ЕВРОПЕЙСКИХ  
АНАЛОГОВ

*Refettorio*

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО  
ПРЕМИУМ-КЛАССА

# СЭКОНОМЬ 60% ПРИ ПОКУПКЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

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

Линия **Refettorio** ни в чем не уступает европейским аналогам как по внешнему виду, так и по качеству, надежности, удобству эксплуатации и энергоэффективности.

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

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



**АЛЕКСЕЙ ВАСИН**

директор по развитию  
завода технологического  
оборудования  
«Челябторгтехника»

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



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



ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ  
ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ  
ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ  
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ  
ОБОРУДОВАНИЕМ



ПРОВЕРЕНО  
ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ  
КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ  
ПО ЦЕНЕ НА 60% НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ  
АНАЛОГОВ

# ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

## ЛИНИЯ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЧЕЛЯБОРГТЕХНИКА, РАСПОЛОЖЕННОМ В ЧЕЛЯБИНСКЕ.

Завод расположен в Челябинске и имеет представительства в 40 регионах России, поэтому у вас не будет проблем с приобретением и обслуживанием линии раздачи в Вашем городе.

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



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



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



САД ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ  
В ОБОРУДОВАНИЕ



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



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



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА  
ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ  
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

## КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

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



КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ



КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И  
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ



КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ  
ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ



ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ  
В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ



ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ  
ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ



Кроме компонентов собственного производства в линии используется

**24 КОМПЛЕКТУЮЩИХ ОТ 13  
ПОСТАВЩИКОВ ИЗ 3 СТРАН.**

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

# ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

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

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

На линии **Refettorio** аппетитный запах и внешний вид еды гарантированы. Как будто вы только что ее приготовили!



**СТЫКОВКА  
СТОЛЕШНИЦ  
МОДУЛЕЙ ЛИНИИ  
БЕЗ ЗАЗОРОВ**  
за счет потайных клепок боковин и стяжки элементов

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

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

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

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

**УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ**  
кронштейнов направляющей за счет скрытых закладных элементов

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

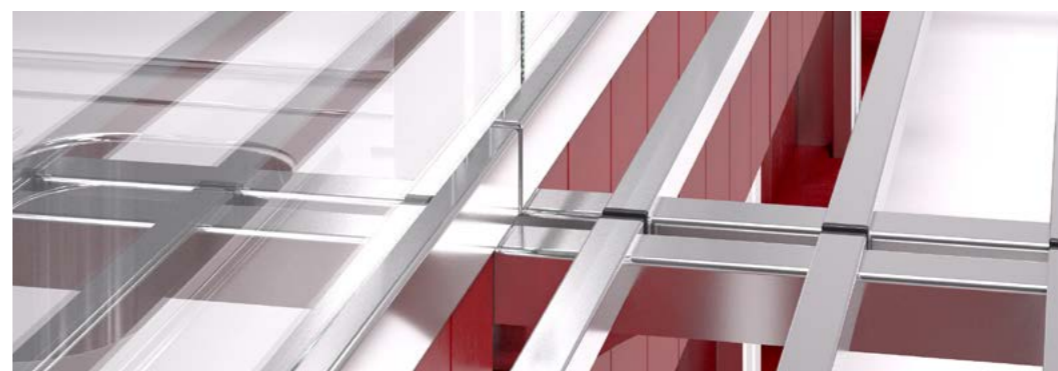
**ОТКИДНОЙ  
ЦОКОЛЬ ФАСАДА**  
для удобства монтажа и санитарной обработки пола

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

**РЕГУЛИРУЕМЫЕ  
ОПОРЫ**  
на полимерном подпятнике для устранения неровностей пола

**УДОБНОЕ  
РАСПОЛОЖЕНИЕ  
ОРГАНОВ  
УПРАВЛЕНИЯ**

**ОТСУТСТВИЕ  
ПЕРЕПАДОВ  
НАПРАВЛЯЮЩЕЙ**  
обеспечивает плавное скольжение подносов





# ДИЗАЙН ФАСАДОВ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

## КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ ЛИНИИ REFETTORIO ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ ДИЗАЙН

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

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

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



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



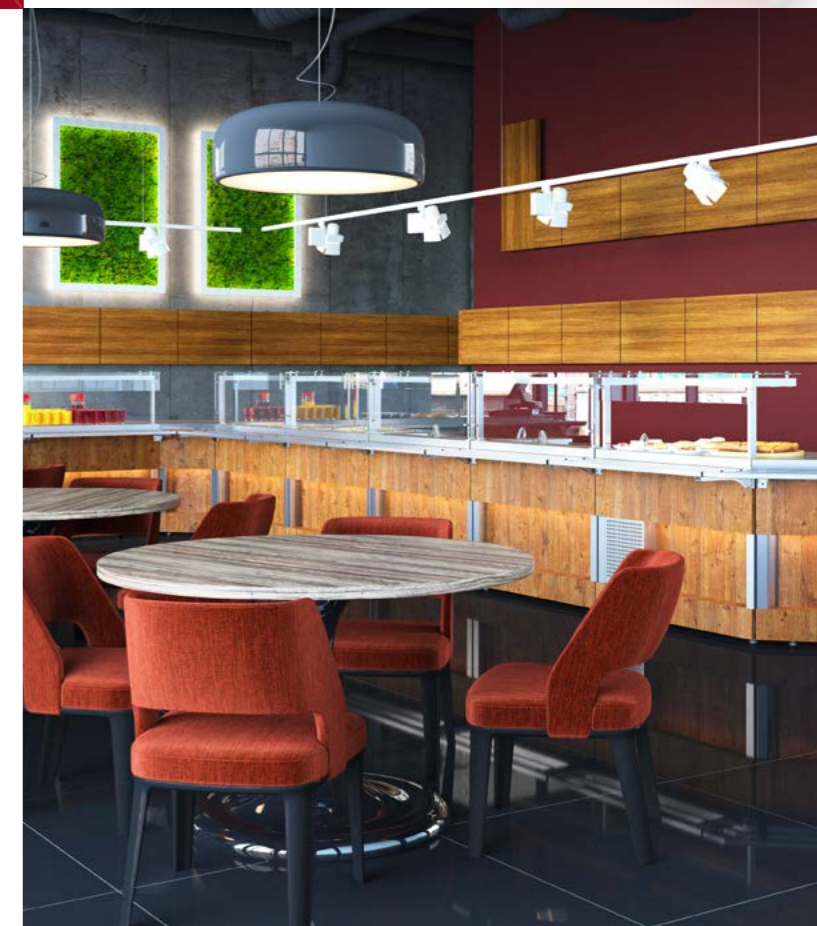
**ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ: МАССИВ ДЕРЕВА, МДФ, ЛДСП, ПЛАСТИК.**

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

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



**АЛЕСЯ РОМАШОВА**  
Ведущий дизайнер  
«Apriori Studio»



# СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

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

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



## ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.



## ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

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



## ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

90° внутренний



## МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

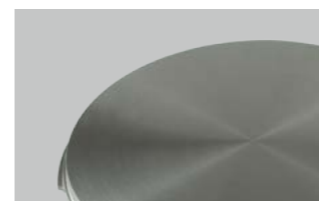


## МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

В базовой комплектации предусмотрены индукционные конфорки промышленного назначения, позволяющие снизить затраты на электроэнергию до 80%. Мощность каждой конфорки 3,5 кВт. Наш мармит можно использовать не только для поддержания температуры, но и для приготовления и разогрева блюд.

\* Вы можете заказать мармит на классических чугунных конфорках

...Или мармит с использованием супниц.



## ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ, ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

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



## ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

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

## ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ 45° внешний



## ПОЛОСТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ

В базовой комплектации предусмотрена открытая полость с одной полкой.

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



## РОЗЕТКА С ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

для подключения дополнительного оборудования



## ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЬ

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

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

# ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ

ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ  
И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ  
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ  
ЗАПРОСУ



## ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

|       |              |
|-------|--------------|
| RD10A | 600×700×1255 |
|-------|--------------|



## ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

|       |               |
|-------|---------------|
| RC21A | 800×700×1700  |
| RC22A | 1105×700×1700 |
| RC23A | 1500×700×1700 |



## ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

|       |                     |
|-------|---------------------|
| RC11A | 800×700×860 (1255)  |
| RC12A | 1105×700×860 (1255) |
| RC13A | 1500×700×860 (1255) |



## МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

|       |                     |
|-------|---------------------|
| RM11A | 800×700×860 (1255)  |
| RM12A | 1105×700×860 (1255) |
| RM13A | 1500×700×860 (1255) |



## МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

|       |                     |
|-------|---------------------|
| RC11A | 800×700×860 (1255)  |
| RC12A | 1105×700×860 (1255) |
| RC13A | 1500×700×860 (1255) |



## ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

|       |                     |
|-------|---------------------|
| RM11A | 800×700×860 (1255)  |
| RM12A | 1105×700×860 (1255) |
| RM13A | 1500×700×860 (1255) |



## ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внешний 45°

|         |         |
|---------|---------|
| RU10A45 | 700×45° |
|---------|---------|



## ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внешний 90°

|         |         |
|---------|---------|
| RU10A90 | 700×90° |
|---------|---------|



## ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внутренний 45°

|         |             |
|---------|-------------|
| RU20A45 | 800×700×860 |
|---------|-------------|



## ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внешний 45°

|         |              |
|---------|--------------|
| RU20A90 | 1430×700×860 |
|---------|--------------|



## ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

|       |              |
|-------|--------------|
| RT1AL | 1105×700×860 |
|-------|--------------|

|       |              |
|-------|--------------|
| RT1AR | 1105×700×860 |
|-------|--------------|





# ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА

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





# *Refettorio*