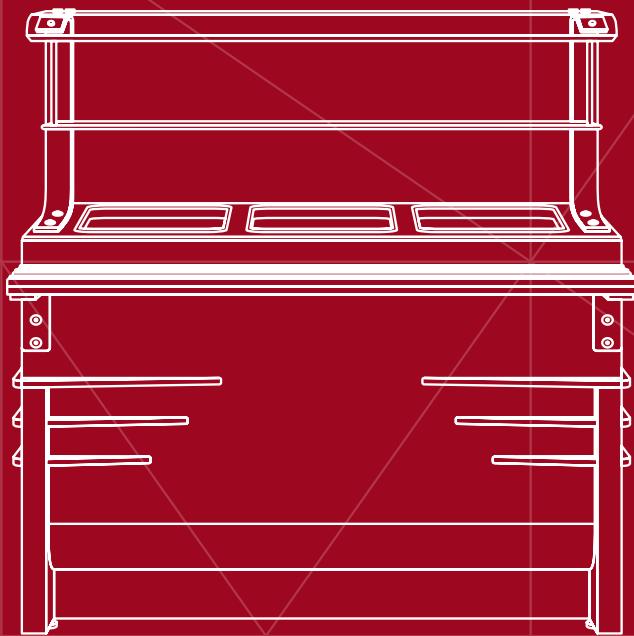


Модульно



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ЛИНИИ РАЗДАЧИ
С АДАПТИВНЫМ
ДИЗАЙНОМ

СЕМЕЙСТВО REFETTORIO

Refettorio



ШВЕДСКИЕ СТОЛЫ

КОНДИТЕРСКИЕ ВИТРИНЫ

ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN

Дорогой друг, вы держите в руках один из четырех каталогов продукции **Refettorio**. Если вас заинтересует другой — свяжитесь с нами мы доставим его вам в кратчайшее время.

ВАЖНО!

Изображение товара в буклете и на сайте может отличаться от оригинала. Производитель оставляет за собой право вносить конструктивные, дизайнерские и иные изменения без предварительного уведомления. Будьте внимательны и уточняйте интересующую вас информацию у представителей компании.

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
«ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА».**

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

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



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



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



САД-ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ В ОБОРУДОВАНИЕ



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



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



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



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!

НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТОЛЕШНИЦА И БОКОВИНЫ

из листа толщиной 1,2 мм придают дополнительную жесткость и долговечность конструкции

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

ОТСУТСТВИЕ ВИДИМЫХ КРЕПЕЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

облегчает санобработку и придает эстетический вид



Конструкция крепления
охраняется патентом

УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ

кронштейнов направляющей за счет скрытых закладных элементов

СТЫКОВКА СТОЛЕШНИЦ БЕЗ ЗАЗОРОВ

за счет отсутствия боковых выступающих крепежных элементов

ОТКИДНОЙ ЦОКОЛЬ ФАСАДА

для удобства монтажа и санитарной обработки пола

РЕЙЛИНГИ ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ

придают дополнительную жесткость направляющим

ЗАПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА КРЕПЛЕНИЯ КРОНШТЕЙНОВ ПОЛОК

обеспечивает контроль перепадов высот между элементами линии после монтажа



Конструкция крепления
охраняется патентом





ДИЗАЙН ФАСАДОВ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ
ОБОРУДОВАНИЯ REFETTORIO
ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ
ДИЗАЙН



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



380 ВИДОВ ФАСАДОВ

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

ОКРАСКА RAL

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

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

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



АЛЕСЯ РОМАШОВА
Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»

ВПИШЕТСЯ В ЛЮБОЙ ИНТЕРЬЕР



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

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

СТИЛИ ЛИНИЙ РАЗДАЧИ

CASE

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



Дизайн линии раздачи
CASE уникален и охраняется патентом.



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

CLASSIC

Универсальное решение для классических интерьеров. К нему подходят натуральные текстуры и сдержанные цвета.



CAPITAL

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



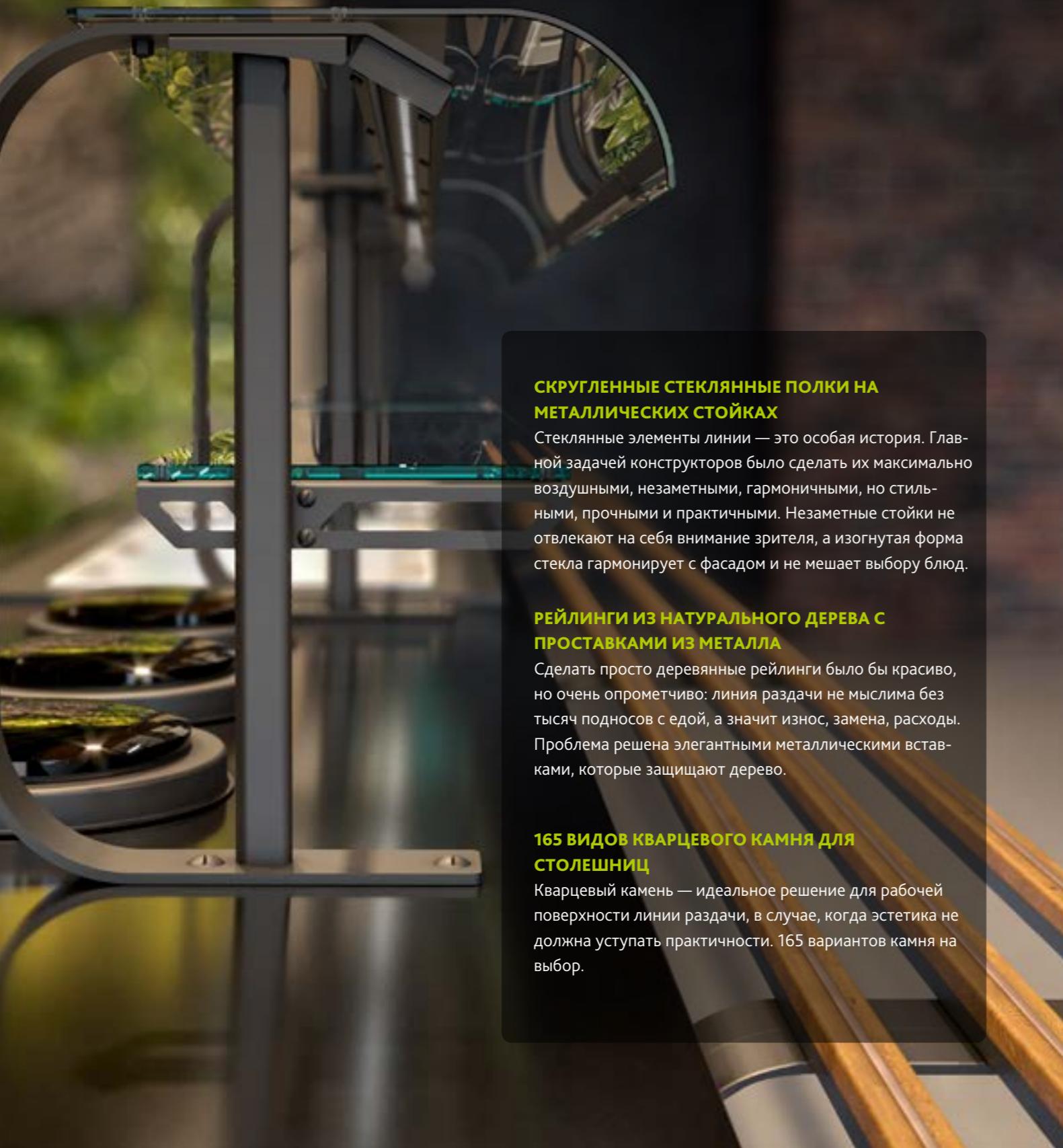
ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

CASE КВИНТЭССЕНЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧНОСТИ И ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ



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

КОГДА ИДЕИ ДИЗАЙНЕРОВ ВОПЛОЩАЮТСЯ В ИНЖЕНЕРНЫХ РЕШЕНИЯХ



СКРУГЛЕННЫЕ СТЕКЛЯННЫЕ ПОЛКИ НА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ СТОЙКАХ

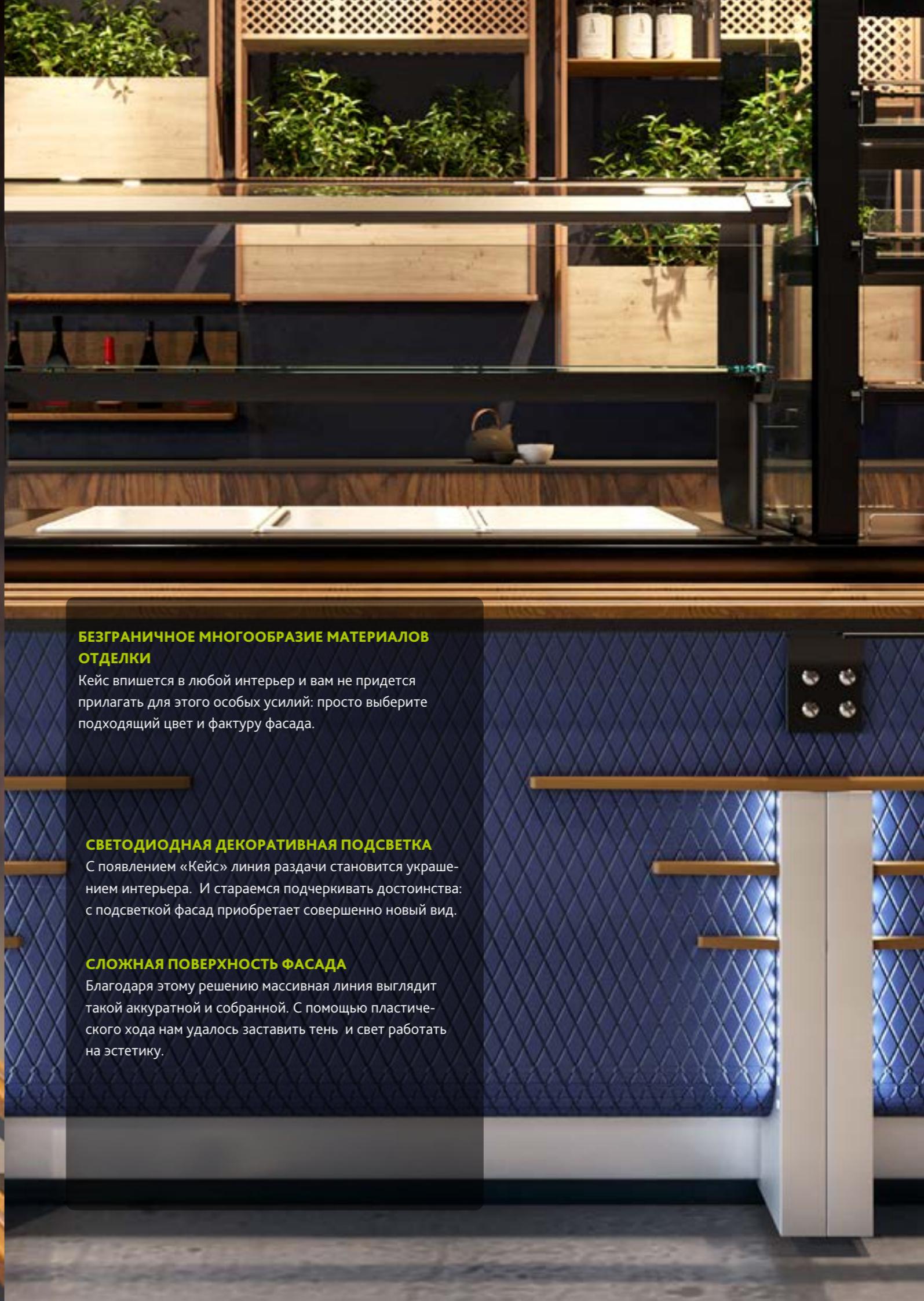
Стеклянные элементы линии — это особая история. Главной задачей конструкторов было сделать их максимально воздушными, незаметными, гармоничными, но стильными, прочными и практичными. Незаметные стойки не отвлекают на себя внимание зрителя, а изогнутая форма стекла гармонирует с фасадом и не мешает выбору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

РЕЙЛИНГИ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО ДЕРЕВА С ПРОСТАВКАМИ ИЗ МЕТАЛЛА

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

165 ВИДОВ КВАРЦЕВОГО КАМНЯ ДЛЯ СТОЛЕШНИЦ

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



БЕЗГРАНИЧНОЕ МНОГООБРАЗИЕ МАТЕРИАЛОВ ОТДЕЛКИ

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

СВЕТОДИОДНАЯ ДЕКОРАТИВНАЯ ПОДСВЕТКА

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

СЛОЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ФАСАДА

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

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ И МОДИФИКАЦИИ

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

ВАРИАНТЫ ФРЕЗЕРОВКИ ФАСАДОВ

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

ВЕРТИКАЛЬНАЯ



РОМБ



МОДИФИКАЦИЯ FREE-FLOW



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

Модификация Free-flow также допускает выполнение рабочих поверхностей в металле или кварцевом камне.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ СТОЛЕШНИЦ И НАПРАВЛЯЮЩИХ

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



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



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



СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

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

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



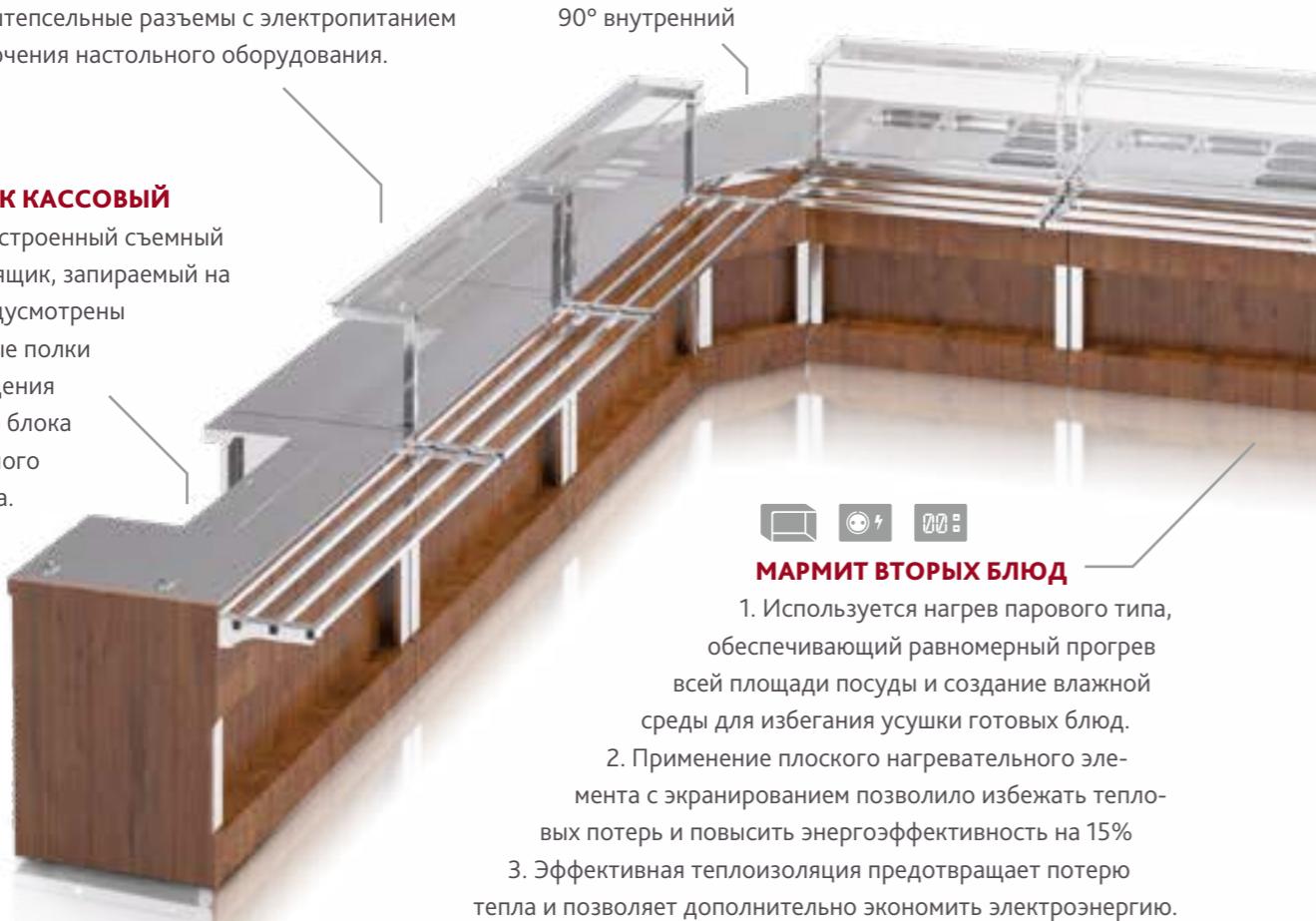
ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.



ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

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



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

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

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



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

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

Чугунные
конфорки



Электросупницы



Нейтральная ниша
под супницы



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



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, требующие индивидуального подхода – обратитесь к нам и мы изготовим новые элементы линии раздачи под ваши потребности.

ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА



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

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

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

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ, И МЫ ПОДЕЛИМСЯ СВОИМ ОПЫТОМ

■ Консультации технических специалистов разных профилей

■ Консультации технолога общественного питания

■ Помощь в подборе оборудования исходя из ваших параметров

■ Консультации по проектированию предприятий общественного питания

Это совершенно бесплатно

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ CAPITAL (CLASSIC)

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ	27
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД	28
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10л)	29
МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД	30
ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ	31
ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ	32
ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	33
ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК	33
ПРИЛАВОК УГОЛОВОЙ	34
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ	35
ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ	36
ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ	39

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12A



Индекс функционального элемента Refettorio	Индекс длины элемента	Индексы модификации (могут комбинироваться)
RC1 - холодильный прилавок	0 - 505 мм	A - стандартное исполнение
RC2 - холодильная витрина	1 - 805 мм	S - каменная столешница
RC3 - кондитерская холодильная витрина	2 - 1105 мм	D - электросупницы (для марmita I блюд)
RD1 - диспенсер столовых приборов	3 - 1505	L/R - направление потока (для кассового прилавка) 45/90 - угол в ° (для угловых элементов)
RD2 - диспенсер тарелок		
RM1 - марmit первых блюд		
RM2 - марmit вторых блюд		
RN1 - нейтральный прилавок		
RN3 - кондитерская витрина		
RT1 - кассовый стол		
RU1 - угловой внутренний		
RU2 - угловой внешний		



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с охлаждаемой нишой 20 мм
— с охлаждаемой нишой 100 мм под гастроемкости GN



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

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

Refettorio

27

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)



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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



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

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ



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

Параметры	RN10A, RN10AS	RN11A, RN11AS	RN12A, RN12AS	RN13A, RN13AS
Номинальное напряжение, В		220/380 В		
Ток		50 Гц, переменный		
Количество светодиодных подсветок, шт.		2		
Номинальная мощность, кВт	0,015	0,018	0,028	0,038
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		2		
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)	860 (1255)
Масса, кг, не более				
- столешница нержавеющая, индекс «A»	38±5	50±5	60±5	74±5
- столешница каменная, индекс «S»	47±5	66±5	82±5	103±5
Параметры	RN10B, RN10BS	RN11B, RN11BS	RN12B, RN12BS	RN13B, RN13BS
Номинальное напряжение, В		220/380 В		
Ток		50 Гц, переменный		
Количество светодиодных подсветок, шт.		1		
Номинальная мощность, кВт	0,008	0,010	0,014	0,019
Розетка с защитной крышкой 16А, шт.		2		
Габаритные размеры:				
- Длина, мм	505	805	1105	1505
- Ширина (с направляющей для разносов), мм	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)	700 (1010)
- Высота (с полкой), мм	860	860	860	860
Масса, кг, не более				
- столешница нержавеющая, индекс «A»	35±5	46±5	55±5	67±5
- столешница каменная, индекс «S»	44±5	61±5	77±5	97±5

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ



Параметры

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

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



Параметры

	RD10A, RD10AS
Номинальная мощность, кВт	0,007
Функциональные емкости, шт.	5
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	600
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	1255
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «A»	47
- столешница каменная, индекс «S»	56
	RD20A, RD20AS
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	0,8
Температура нагрева, °	30-90
Среднее время нагрева, мин.	40
Рассчитан для тарелок диаметром, мм	220~300
Глубина шахты лифта, мм	390
Габаритные размеры:	
- Длина, мм	505
- Ширина, мм	700
- Высота, мм	860
Масса, кг, не более	
- столешница нержавеющая, индекс «A»	110±2
- столешница каменная, индекс «S»	116±4

ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Оснащен бесшумным лифтом, настраиваемым под размер и вес тарелок.



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ



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

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



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

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



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

ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ



Параметры	RN31A	RN32A	RN33A
Номинальное напряжение, В	220/380 В		
Ток	50 Гц, переменный		
Демонстрационная площадь, м²:			
- столешницы	0,26	0,40	0,54
- стеклянной полки	0,3	0,43	0,60
Габаритные размеры:			
- Длина, мм	805	1105	1505
- Ширина, мм	725	725	725
- Высота, мм	1255	1255	1255
Масса, кг, не более	135±5	175±5	198±5

ВНИМАНИЕ!

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

По этой причине витрина не комплектуется направляющими.



ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ CASE

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

МАРКИРОВКА МОДЕЛЕЙ

RC12A

Индекс функционального элемента Refettorio	Индекс длины элемента	Индексы модификации (могут комбинироваться)
RC1 - холодильный прилавок	0 - 505 мм	A - вариант исполнения 1 (стандартный)
RC2 - холодильная витрина	1 - 805 мм	B - вариант исполнения 2
RC3 - кондитерская холодильная витрина	2 - 1105 мм	D - электросупницы (для марmita I блюд)
RD1 - диспенсер столовых приборов	3 - 1505	L/R - направление потока (для кассового прилавка)
RD2 - диспенсер тарелок		45/90 - угол в ° (для угловых элементов)
RM1 - марmit первых блюд		
RM2 - марmit вторых блюд		
RN1 - нейтральный прилавок		
RN3 - кондитерская витрина		
RT1 - кассовый стол		
RU1 - угловой внутренний		
RU2 - угловой внешний		



ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАПРОСУ

ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с охлаждаемой нишой 20 мм
— с охлаждаемой нишой 100 мм под гастроемкости GN



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

* Прилавок выпускается в двух вариантах:
— с охлаждаемой столешницей
— с охлаждаемыми нишами под гастроемкости GN 1/1

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО ПРЕМИУМ-КЛАССА

Refettorio

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД



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

МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД С ЭЛЕКТРОСУПНИЦАМИ 5Л (10Л)



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

МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД



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

ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ



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

ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ



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

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



ДИСПЕНСЕР-ЛИФТ ДЛЯ ТАРЕЛОК

Оснащен бесшумным лифтом, настраиваемым под размер и вес тарелок.



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

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

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ



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

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ



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



Refettorio

Завод
«Челябторгтехника»

www.refettorio.ru