



VIATTO — эксклюзивный проект Компании БИО. Под брендом VIATTO представлен широкий ассортимент оборудования для профессиональной кухни предприятий общественного питания и торговли:

- барное оборудование
- оборудование для производства и подачи мороженого
- холодильное оборудование
- пельменные аппараты
- оборудование для предприятий фаст-фуда
- оборудование для тепловой обработки
- хлебопекарное и кондитерское оборудование
- оборудование для раздачи готовых блюд
- оборудование для мясопереработки
- оборудование для переработки овощей и фруктов
- торговое оборудование
- упаковочное оборудование
- санитарно-гигиеническое оборудование
- кухонный инвентарь

Оборудование под брендом VIATTO производится в Европе, Китае, Гонконге, а также в России на современных предприятиях, уделяющих особое внимание контролю качества выпускаемой продукции. Доля оборудования китайских производителей на рынке HORECA постоянно растет. В Китае открываются все новые и новые фабрики, уровень производства на многих из них абсолютно не соответствует принятым во всем мире стандартам, выпускается продукция низкого качества. При этом недобросовестные производители дают выпускаемому оборудованию те же названия, как и у моделей известных фабрик, хорошо зарекомендовавших себя на рынке, тем самым вводя в заблуждение клиентов. Именно поэтому Компания БИО решила защитить своих потребителей проектом VIATTO.

Выбирая оборудование VIATTO, Вы можете быть уверены, что делаете выбор в пользу надежного оборудования, оптимального по соотношению цены и качества.

Оборудование Viatto соответствует требованиям HACCP системе управления безопасностью пищевого производства.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

| | |
|------------------------|---|
| Куттеры | 4 |
| Ленточные пилы | 4 |
| Мясорубки | 5 |
| Слайсеры | 6 |
| Тендерайзеры | 7 |
| Наполнители колбас | 7 |
| Прессы для гамбургеров | 8 |

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

| | |
|---------------------------------------|----|
| Аппараты для приготовления чая и кофе | 10 |
| Витрины тепловые | 10 |
| Мармиты | 11 |
| Супницы | 11 |
| Электрокипятильники | 12 |
| Чафинг-диши | 13 |

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|--------------------------|----|
| Планетарные миксеры | 15 |
| Миксеры | 16 |
| Печи для пиццы | 16 |
| Тестоделители | 17 |
| Хлеборезки | 17 |
| Горизонтальные тестомесы | 18 |
| Вертикальные тестомесы | 19 |
| Тестораскатки | 20 |

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ

| | |
|------------------------------|----|
| Аппараты су-вид | 22 |
| Жарочные поверхности | 22 |
| Свч печи | 23 |
| Плиты индукционные | 23 |
| Рисоварки и термосы для риса | 24 |

ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ

| | |
|---------------------|----|
| Пельменные аппараты | 26 |
| Сменные матрицы | 26 |

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

| | |
|----------------------|----|
| Дегидраторы | 28 |
| Картофелечистки | 28 |
| Овощерезки | 29 |
| Слайсеры для томатов | 29 |

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ФАСТФУДА

| | |
|----------------------------|----|
| Аппараты для попкорна | 31 |
| Аппараты для сахарной ваты | 31 |
| Аппараты для шаурмы | 32 |
| Грили контактные | 32 |
| Грили роликовые | 33 |
| Кукурузоварки | 33 |
| Блинницы | 34 |
| Вафельницы | 34 |
| Фритюрницы | 35 |

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|--------------------------------|----|
| Аппараты для горячего шоколада | 37 |
| Блендеры | 37 |
| Льдогенераторы | 38 |
| Льдодробители | 38 |
| Миксеры для молочных коктейлей | 39 |
| Соковыжималки | 39 |
| Сокоохладители | 40 |

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|----------------------------|----|
| Аппараты шоковой заморозки | 42 |
| Витрины холодильные | 43 |
| Винные шкафы | 44 |
| Морозильные шкафы | 45 |
| Холодильные шкафы | 45 |
| Морозильные столы | 46 |
| Холодильные столы | 47 |

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДАЖИ МОРОЖЕНОГО

| | |
|--------------------------------|----|
| Лари двухярусные | 49 |
| Машины для мягкого мороженого | 50 |
| Машины для жареного мороженого | 50 |

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|---------------------|----|
| Инсектицидные лампы | 52 |
|---------------------|----|

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|------------------------|----|
| Тележки покупательские | 54 |
| Ценникодержатели | 54 |

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|---------------------|----|
| Камерные упаковщики | 56 |
| Запайщики | 56 |

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

| | |
|-------------------------|----|
| Вспениватели для молока | 58 |
| Холодильник для молока | 58 |
| Капельные кофеварки | 59 |
| Кофемолки | 59 |

ПОСУДА И КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

| | |
|--------------------|----|
| Гастроёмкости | 61 |
| Посуда и инвентарь | 62 |



ИТАЛЬЯНСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ VIATTO

| | |
|----------------------------|----|
| Печи для пиццы | 64 |
| Тестораскатки | 64 |
| Аппараты шоковой заморозки | 65 |



**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
МЯСОПЕРЕРАБОТКИ**



КУТТЕРЫ



HR-6



HR-9

Куттеры – электромеханическое оборудование, по многим признакам похожее на блендеры. Куттер, также как и блендер, состоит из чаши, в которой совмещены режущий диск и мотор.

Главным различием между куттером и блендером является расположение и конструкция ножей, поэтому, и появляется различие в итоговом продукте.

Куттеры предназначены для приготовления различных видов фарша, соусов, овощных и фруктовых пюре, для замешивания теста, измельчения орехов и сухофруктов, панировочных сухарей, зелени и т. д.

КУТТЕРЫ VIATTO HR-6 И HR-9 с чашами на 6 и на 9 литров соответственно, надежны и просты в эксплуатации.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали.

Крышка из прозрачного пластика позволяет визуально контролировать процесс.

Плавная регулировка скорости позволяет выбрать оптимальную скорость для работы с различными видами продуктов.

В комплекте 2 ножа.

| Модель | HR-6 | HR-9 |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| Объем чаши, л | 6 | 9 |
| Скорость вращения ножей, об/мин | 1000-2500 | |
| Регулировка скорости | вариатор | |
| Мощность, кВт | 0,75 | |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 495x320x400 | 535x315x450 |
| Вес нетто, кг | 18,9 | 19,9 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ



HLS-1650A



HLS-1650



HLS-2020

Ленточные пилы для мяса, рыбы и птицы – аппараты, с помощью которых можно быстро и просто разрезать замороженную мясную продукцию, свежее мясо на кости со шкурой, рыбу и птицу.

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ VIATTO представлены как в напольном, так и в настольном исполнении. Подходят для использования в магазинах, супермаркетах, ресторанах, цехах разделки.

В ленточных пилах предусмотрена регулировка ширины реза. Полотно выполняет ровный, гладкий срез без дробления кости.

Для безопасной подачи мяса предусмотрен рычаг.

| Модель | HLS-1650A | HLS-1650 | HLS-2020 |
|--------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| Длина полотна, мм | 1650 | | 2020 |
| Полезная длина резки, мм | 210x180 | | 300x200 |
| Размер рабочей поверхности, мм | 454x439 | | 560x640 |
| Материал корпуса | алюминий | | нерж. сталь |
| Материал рабочей поверхности | | | нерж. сталь |
| Исполнение | | | напольное |
| Мощность, кВт | 0,75 | | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | | 380 |
| Габаритные размеры, мм | 511x606x803 | 511x606x803 | 560x600x1525 |
| Вес нетто, кг | 39 | 43 | 106 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |

МЯСОРУБКИ

Для быстрой и качественной переработки мяса на фарш, на предприятиях общественного питания, используют профессиональные мясорубки. Профессиональные мясорубки отличаются большей мощностью двигателя и, соответственно, большей производительностью.

Для предотвращения перегрузок двигателя, при наматывании жил на ось шнека, во многих моделях предусмотрена функция реверса. Достаточно остановить мотор, некоторое время удерживая нажатой кнопку реверса. Шнек мясорубки начнет вращаться в другую сторону, и жила сама выйдет наружу.

Для получения фарша разной степени измельчения, мясорубки снабжаются набором решеток с различным диаметром отверстий.

Стандартный набор состоит из шнека, одностороннего ножа и решетки. Комплект «полуунгер» обеспечивает более качественное измельчение сырья. В него помимо шнека и решетки входят подрезной и основной двусторонний ножи.

«Унгер» - это набор ножей, позволяющий за один проход получить качественный однородный фарш тончайшего помола.

В комплект входит подрезной нож, два двусторонних ножа и две решетки.

МЯСОРУБКИ VIATTO

Современная и функциональная конструкция электромясорубок VIATTO обеспечивает быструю переработку необходимого количества сырья, качественное приготовление фарша, позволяет с лёгкостью использовать и обслуживать это оборудование.

Профессиональные мясорубки торговой марки VIATTO отличаются производительностью, прочностью, надёжностью и современным дизайном.

Модели VIATTO серии НМ выпускаются с разным набором решеток:

НМ-22 — стандарт,

НМ-22В - «полуунгер»

НМ-22А - «унгер»



TC12C



VI-JH-C12A



HFM-12

| Модель | TC12C | VI-JH-C12A | НМ-12 | HFM-12 |
|----------------------------|--|-------------|-------------|-------------|
| Производительность, кг/час | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Комплектация | стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 6 и 8 мм) | | | |
| Реверс | - | - | + | + |
| Мощность, кВт | 0,55 | 0,8 | 0,85 | 0,85 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220/380 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 400x190x410 | 450x275x400 | 460x250x440 | 521x229x421 |
| Вес нетто, кг | 23 | 17 | 20,46 | 18,4 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |



| Модель | VI-JH-C22A | НМ-22 | НМ-22А | НМ-22В |
|----------------------------|--|-------------|---|--|
| Производительность, кг/час | 220 | 220 | 300 | 240 |
| Комплектация | стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 5 и 8 мм) | | унгер (3 решетки Ø отверстий 3,5; 5 и 8 мм) | полуунгер (2 решетки Ø отверстий 5 и 8 мм) |
| Реверс | - | + | + | + |
| Мощность, кВт | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 |
| Напряжение, В | 220 | 220/380 | 220/380 | 220/380 |
| Габаритные размеры, мм | 495x280x410 | 520x300x390 | 545x225x395 | 530x300x390 |
| Вес нетто, кг | 19 | 22,48 | 23,4 | 22,82 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |



СЛАЙСЕРЫ



HBS-220JS



HBS-250



HBS-300

Слайсеры предназначены для красивой и быстрой нарезки. Эти приборы существенно сократят время на подготовку холодных закусок и оптимизируют работу персонала.

Томаты, сыр, хлеб, рыба, мясо, замороженные продукты имеют различную плотность. Для каждого из перечисленных продуктов необходим определенный слайсер со своими конструктивными особенностями.

Слайсер, предназначенный для рыбы, имеет плавающую каретку, которая позволяет размещать филе рыбы под углом по отношению к режущему диску.

Слайсер для сыра имеет тефлоновое покрытие.

Слайсер для замороженных продуктов имеет нож с зазубринами (мелкими и острыми), чтобы легче «разорвать» мясные волокна.

Нож хлебного слайсера, как правило, зазубрен или заточен волнообразно, чтобы предупредить излишнее крошение хлеба

СЛАЙСЕРЫ VIATTO СЕРИИ HBS гастрономические, предназначены для нарезки салями, ветчины, мяса, сыров, овощей.

Обеспечивают нарезку строго заданной толщины. Соответствуют европейским и российским нормам безопасности, что гарантирует простоту использования, ухода и ремонта.

Корпус слайсеров выполнен из алюминиевого сплава. Материал режущего диска — нержавеющей сталь.

Слайсер эконом-линейки HBS-220B — полностью сохранил высокие качественные характеристики моделей основной серии, но при этом стал более доступен.

Основные отличия:

- отсутствие прозрачного защитного экрана
- заточивающее устройство съемное (крепится на каретку для заточки), поставляется в комплекте.



| Модель | HBS-220JS | HBS-220B | HBS-250 | HBS-300 |
|-------------------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| Диаметр ножа, мм | 220 | 220 | 250 | 300 |
| Толщина нарезки, мм | 0,2-12 | 0-12 | 0,2-15 | 0,2-16 |
| Тип управления | полуавтоматический | | | |
| Заточивающее устройство | встроенное | съемное | встроенное | |
| Мощность, кВт | 0,125 | 0,12 | 0,15 | 0,25 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Габаритные размеры, мм | 450x378x350 | 415x336x336 | 500x414x355 | 554x460x423 |
| Вес нетто, кг | 12,8 | 12,3 | 16,5 | 23,5 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

ПРАВИЛА РАБОТЫ СО СЛАЙСЕРОМ

- не нарезать на слайсере мясо, рыбу и другие замороженные продукты, если это не предусмотрено инструкцией. Существуют модели специально предназначенные для нарезки замороженных продуктов;
- заточивание дискового ножа слайсера следует выполнять в течение строго определенного времени. Если точить нож слишком долго, он прослужит меньше;
- в процессе эксплуатации слайсера зазор между лезвием и приемником увеличивается. Необходимо регулярно настраивать лезвие.



ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ

Тендерайзер (мясорыхлитель) представляет собой стационарное настольное устройство, рабочая головка которого оснащена двумя валками, на каждом из которых имеется 37 лезвий. В целях безопасности обслуживающего персонала валки закрыты защитной крышкой с загрузочным отверстием. Куски мяса, загружаемые в отверстие, проходят между вращающимися валками, которые образуют на мясе небольшие насечки. Максимальная ширина загружаемого куска мяса — 175 мм.

Прибор оптимизирует время кулинарной обработки и процесс приготовления конечного блюда. Пропущенное через аппарат мясо, становится более нежным по структуре и быстрее готовится или маринуется. Время приготовления сокращается примерно на 40%.

Выпускаются механические и электрические тендерайзеры. В механической модели валки приводятся в работу вручную с помощью рукоятки. Такие модели подойдут для небольших кафе и ресторанов. Электрические тендерайзеры более производительны. Действуют по тому же принципу, что и механические, но валки приводятся во вращение электродвигателем. Такое устройство обрабатывает кусок мяса буквально за несколько секунд.



MTS737S



ETS737

| Модель | MTS737S | ETS737 |
|------------------------|--------------|---------------|
| Тип | механический | электрический |
| Мощность, кВт | - | 0,3 |
| Напряжение, В | - | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 330x185x290 | 495x220x410 |
| Вес нетто, кг | 5,8 | 23 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС

Наполнители колбас (шприцы колбасные) предназначены для набивки фаршем оболочки колбас, сосисок, сарделек, и представляют собой ёмкость цилиндрической формы с расположенным внутри поршнем. Наполнение оболочки фаршем происходит за счет движения поршня внутри цилиндра устройства.

Механические наполнители колбас просты в использовании. Не требуют подключения к электричеству. Изготовлены из нержавеющей стали. В комплекте — 4 насадки различного диаметра: 16 мм, 22 мм, 32 мм и 38мм.

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ

| Модель | SH-3 | SH-5 | SH-7 |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Объем цилиндра, л | 3 | 5 | 7 |
| Габаритные размеры, мм | 470x230x240 | 590x230x240 | 830x230x240 |
| Вес нетто, кг | 7,5 | 9,5 | 11 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ

| Модель | SV-3 | SV-5 | SV-7 |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Объем цилиндра, л | 3 | 5 | 7 |
| Габаритные размеры, мм | 300x340x570 | 300x340x690 | 300x340x830 |
| Вес нетто, кг | 9 | 11 | 12 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |





ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ



HF-100



HF-130

Ручные прессы для гамбургеров - профессиональные формовочные устройства, которые помогут одним движением сделать полуфабрикат котлеты для гамбургера ровной и красивой формы. Также подходят для формовки котлет и рубленых бифштексов из мясного фарша. Они широко используются на предприятиях общественного питания, а также в торговых точках быстрого обслуживания.

Прессы достаточно компактны по своим размерам. Каждая модель рассчитана на работу с мясной заготовкой конкретного диаметра.

ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ СЕРИИ HF VIATTO соответствуют всем стандартным нормам санитарной и гигиенической безопасности.

| Модель | HF-100 | HF-130 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Диаметр котлеты, мм | 100 | 130 |
| Управление | ручное | ручное |
| Мощность, кВт | - | - |
| Напряжение, В | - | - |
| Габаритные размеры, мм | 325x215x272 | 325x215x272 |
| Вес нетто, кг | 5,2 | 5,5 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

ПОРЯДОК РАБОТЫ ОЧЕНЬ ПРОСТ:

- необходимо поместить фарш в специальную форму;
- опустить пресс за рукоятку;
- полуфабрикат нужного диаметра готов.

В целях гигиены и комфорта, под низ и сверху каждой порции фарша подкладывается круглый листок пищевого пергамента или целлофана





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ РАЗДАЧИ
ГОТОВЫХ БЛЮД



АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ



CP06

CP10

АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ VIATTO - заливные. Внутри расположено сито, что дает возможность заваривать кофе и чай. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Нагревательный элемент расположен внизу. Аппараты оснащены защитой от «сухого хода», что поможет предотвратить поломки, связанные с перегревом нагревательного элемента.

Отличный вариант для линии раздачи, кофебрейков и шведских столов.

| Модель | CP06 | CP10 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Объем бака, л | 6 | 10 |
| Мощность, кВт | 1,15 | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 378x227x452 | 357x260x455 |
| Вес нетто, кг | 3,6 | 3,9 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ



HW-1P

Тепловые настольные витрины служат для демонстрации готовых блюд и при этом поддерживают оптимальную температуру подачи.

Аппетитный вид, представленных в витринах готовых продуктов, побуждает потребителя совершить покупку, это один из выгодных инструментов продажи.

С тепловой витриной можно с легкостью справиться с наплывом посетителей в часы пик.

ТЕПЛОВАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ВИТРИНА VIATTO HW-1P оснащена тремя вместительными полками-решетками.

Имеет компактные размеры.

Внутренняя подсветка.

Термостат.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

ВИТРИНЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ VIATTO оснащены 4 вращающимися круглыми полками.

Предназначены для демонстрации и сохранения в подогретом виде пиццы, хачапури, различных пирогов.

Панорамное остекление.

Терморегулятор.

Подсветка.



HW-815

| Модель | HW-1P | HW-815 |
|-------------------------|-------------|-------------|
| Температурный режим, °C | +50...+80 | |
| Исполнение | настольное | |
| Количество уровней | 3 | 4 |
| Мощность, кВт | 0,85 | 0,65 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 350x425x500 | 490x490x810 |
| Вес нетто, кг | 18 | 15 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



МАРМИТЫ

Мармиты используются для поддержания в горячем состоянии гарниров, соусов, вторых блюд.

Подогрев на водяном пару обеспечивает равномерный нагрев емкостей без пересушивания и пригорания подогреваемых блюд.

Мармиты позволяют подать все блюда в первозданном виде, как будто они только сняты с плиты или вынуты из духовки.

МАРМИТ VIATTO — настольный. Для слива использованной воды предусмотрен кран.



| Модель | ZCK165BT |
|------------------------|-------------|
| Вместимость | GN 1/1 |
| Мощность, кВт | 1,2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 575x340x237 |
| Вес нетто, кг | 7,4 |
| Страна изготовления | КНР |



ZCK165BT

СУПНИЦЫ

ПОДОГРЕВАТЕЛИ СУПА VIATTO (супницы) предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд до времени раздачи их потребителю.

Устанавливаются на предприятиях общественного питания отдельно или в линиях раздачи столовых самообслуживания. Подходят для организации мобильного питания в гостиницах, ресторанах, при проведении банкетов и шведских столов.

| Модель | SB 5700S | SB 5700 |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Полезный объем, л | 5 | 5 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь | Окрашенный металл |
| Мощность, кВт | 0,3 | 0,3 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Размеры, мм | Ø270x370 | Ø270x370 |
| Вес нетто, кг | 3,3 | 3,3 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



SB 5700S

SB 5700

| Модель | SB-6000S | SB-6000 | 83010SP |
|---------------------|-------------------|-------------------|----------|
| Полезный объем, л | 9 | 9 | 10 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь | Окрашенный металл | |
| Мощность, кВт | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Размеры, мм | Ø330x370 | Ø330x370 | Ø320x330 |
| Вес нетто, кг | 4,4 | 4,7 | 4,5 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



SB-6000



ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ



WB-15

Электрокипяtilьники заливного типа цилиндрической формы выполнены из нержавеющей стали. Предназначены для кипячения воды и поддержания ее в горячем состоянии. Конструкция кипяtilьников специально разработана таким образом, чтобы обеспечить простоту использования и лёгкость обслуживания этого оборудования, гарантировать быстрое кипячение воды, постоянный контроль температуры.

Кипяtilьники оснащены защитой от «сухого хода», шкалой уровня воды, термостатом, работают от обычной однофазной сети, легко переносятся благодаря удобным ручкам. Корпус из нержавеющей стали достаточно эстетичен, что позволяет установить кипяtilьник на видном месте.

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ VIATTO WB имеют открытый нагревательный элемент и одинарные стенки.

| Модель | WB-10 | WB-15 | WB-20 | WB-30 | WB-40 |
|------------------------|-----------|----------|----------|----------|----------|
| Объем бака, л | 10 | 15 | 20 | 30 | 40 |
| Стенки корпуса | одинарные | | | | |
| Нагревательный элемент | открытый | | | | |
| Мощность, кВт | 2 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Напряжение, В | 220 | | | | |
| Габаритные размеры, мм | Ø230x420 | Ø265x450 | Ø265x550 | Ø350x450 | Ø350x550 |
| Вес нетто, кг | 2,73 | 3,5 | 3,9 | 4,2 | 4,6 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР | КНР |



RWB015D-10B

КИПЯТИЛЬНИКИ VIATTO СЕРИИ RWB015D имеют двойные стенки, благодаря чему потребление энергии до 30% ниже, чем у одностенных. При этом корпус не нагревается до высокой температуры. Нагревательный элемент скрыт, что обеспечивает более продолжительную работу ТЭНа.

Защитное кольцо на основании защищает поверхность прилавка от царапин. Матовая поверхность корпуса дольше сохраняет эстетический вид, так как на ней незаметны отпечатки пальцев, разводы и микро-царапины.

| Модель | RWB015D-10B | RWB015D-20B | RWB015D-30B |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Объем бака, л | 10 | 20 | 30 |
| Стенки корпуса | двойные | | |
| Нагревательный элемент | закрытый | | |
| Мощность, кВт | 1,3 | 2,6 | 2,6 |
| Напряжение, В | 220 | | |
| Габаритные размеры, мм | Ø300x477 | Ø390x496 | Ø390x628 |
| Вес нетто, кг | 2,7 | 4,3 | 5,3 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |

ЧАФИНГ-ДИШИ

ЧАФИНГ-ДИШИ VIATTO - небольшие настольные мармиты, предназначенные для сохранения в горячем состоянии различных блюд. Используются для организации шведских столов на банкетах, фуршетах, в отелях и ресторанах.

Изготовлены из нержавеющей стали.

В качестве элементов нагрева в модели ZCK101-1A используются 2 спиртовые горелки, поэтому данный чафинг-диш удобно использовать в местах, где нет доступа к электросети.

Чафинг-диш ZCK100S — электрический. Оснащен термостатом и защитой от перегрева.



ZCK101-1A



ZCK100S

| Модель | ZCK101-1A | ZCK100S |
|------------------------|-------------|---------------|
| Вместимость | 1 x GN 1/1 | |
| Способ нагрева | 2 горелки | электрический |
| Крышка | откатная | съемная |
| Мощность, кВт | - | 1,6 |
| Напряжение, В | - | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 658x470x450 | 618x360x330 |
| Вес нетто, кг | 11,2 | 8,65 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ VIATTO используются для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста.

Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях), этим обусловлено название миксеров.



BH10



B-30P



B-80P

| Модель | BH10 | BH20 | BH30 | BH40 |
|---|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Объем дежи, л | 10 | 20 | 30 | 40 |
| Максимальная загрузка теста при замешивании, кг | 2 | 6 | 7 | 9 |
| Скорость вращения, об/мин | 110/178/390 | 105/180/408 | 105/180/408 | 80/160/288 |
| Мощность, кВт | 0,45 | 0,75 | 1,1 | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 380 |
| Габаритные размеры, мм | 450x366x606 | 520x420x760 | 545x440x882 | 620x630x1011 |
| Вес нетто, кг | 56 | 73 | 90 | 150 |
| Страна изготовления | KHP | KHP | KHP | KHP |

| Модель | B-10P | B-15P | B-20P | B-30P |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Объем дежи, л | 10 | 15 | 20 | 30 |
| Максимальная загрузка теста при замешивании, кг | 2 | 3 | 6 | 7 |
| Скорость вращения, об/мин | 110/178/390 | 110/178/390 | 105/180/408 | 105/180/408 |
| Мощность, кВт | 0,45 | 0,5 | 0,75 | 1,1 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 450x366x606 | 474x372x676 | 520x420x760 | 545x440x882 |
| Вес нетто, кг | 56 | 58 | 73 | 90 |
| Страна изготовления | KHP | KHP | KHP | KHP |

| Модель | B-40P | B-50P | B-60P | B-80P |
|---|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Объем дежи, л | 40 | 50 | 60 | 80 |
| Максимальная загрузка теста при замешивании, кг | 9 | 14 | 16 | 30 |
| Скорость вращения, об/мин | 80/160/288 | 74/150/288 | 74/150/288 | 75/111/220 |
| Мощность, кВт | 1,5 | 1,8 | 2 | 2,5 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Габаритные размеры, мм | 620x630x1011 | 690x622x1200 | 724x652x1300 | 740x1205x1660 |
| Вес нетто, кг | 150 | 195 | 230 | 480 |
| Страна изготовления | KHP | KHP | KHP | KHP |

МИКСЕРЫ



HLB-7

НАСТОЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ VIATTO идеально подходят для небольших кафе, ресторанов, частных кондитерских и мини-пекарен.

| Модель | В-5Н | В-7Н | HLB-7 |
|------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Объем дежи, л | 5,5 | 7,5 | 7 |
| Загрузка при замешивании теста, кг | 0,5 | 1 | 0,8 |
| Загрузка при взбивании, кг | 1,5 | 2 | 1,5 |
| Плавная регулировка скорости | + | + | + |
| Скорость, об/мин | 45-270 | | 0-800 |
| Мощность, кВт | 0,3 | 0,33 | 0,8 |
| Напряжение, В | 220 | | |
| Габаритные размеры, мм | 350x230x400 | 400x250x410 | 420x245x360 |
| Вес нетто, кг | 13 | 15 | 13,2 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



EP-2M

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ VIATTO идеально подойдут для небольшого кафе. Печи оснащены электромеханической панелью управления, просты в работе и обслуживании.

| Модель | EP-2M | EP-2 | EP-218 |
|---------------------------|----------------------|-------------|-----------------|
| Количество камер | 1 камера на 2 уровня | 2 | 2 |
| Размер пода, мм | 330x330 | 400x400 | 500x500 |
| Вместимость камеры/уровня | 1 пицца Ø 30 см | | 1 пицца Ø 40 см |
| Максимальная температура | 350°C | | |
| Мощность, кВт | 1,8 | 2,4 | 3 |
| Напряжение, В | 220 | | |
| Габаритные размеры, мм | 480x470x360 | 585x570x430 | 685x675x430 |
| Вес нетто, кг | 28,6 | 38,5 | 43,5 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



BASIC 1/40 GL SL



BASIC 2/40 GL SL



| Модель | UP-1/40 / BASIC 1/40 GL SL | UP-2/40 / BASIC 2/40 GL SL | QP-4 / Alfa 4 | QP-44 / Alfa 44 |
|---------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|
| Количество камер | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Размер пода, мм | 410x360 | 410x360 | 660x660 | 660x660 |
| Вместимость | 1 пицца Ø 32 см | | 4 пиццы Ø 32 см | |
| Макс. температура | 320°C | | 500°C | |
| Напряжение, В | 220 | | 380 | |
| Мощность, кВт | 1,6 | 2,4 | 4,7 | 9,4 |
| Размеры, мм | 568x500x280 | 568x500x430 | 975x924x413 | 975x924x745 |
| Вес нетто, кг | 23 | 33 | 76 | 129 |
| Страна изготовления | Италия | Италия | Италия | Италия |

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ

Тестоделительные машины незаменимы при потоковом выпуске хлебобулочных изделий и выпечки, на мелких пекарнях, в кафе, ресторанах, отелях и прочих предприятиях общепита. Данное оборудование помогает соблюсти стандарты выпуска готовой продукции из безопасного и дрожжевого теста.

Удобный тестоделительный аппарат обеспечивает высокую точность при разделе теста на порции. Без затрат времени и ресурсов гарантирован точный результат, булочки и хлеб идентичной массы.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ VIATTO отличаются низким уровнем шума, надежностью, высокой эффективностью, экономичностью и привлекательным дизайном.

Способ действия — гидравлический.



| Модель | AS-CG-36 |
|-------------------------------|--------------|
| Количество тестозаготовок, шт | 36 |
| Вес тестозаготовок, гр | 30-180 |
| Мощность, кВт | 0,75 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 520x410x1300 |
| Вес нетто, кг | 193 |
| Страна изготовления | КНР |



AS-CG-36

ХЛЕБОРЕЗКИ

Профессиональные хлеборезки автоматизируют процесс предпродажной подготовки хлеба, уменьшая трудозатраты на предприятиях питания. В считанные секунды идеально нарезают хлеб, батон, булки на ровные кусочки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ VIATTO гарантируют:

- удобство в эксплуатации,
- ровность и эстетичность среза,
- точное соблюдение порционных норм,
- безопасность,
- гигиеничность.

| Модель | TR350 | TR12 | ACS-Q31 |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Максимальная длина буханки, мм | 330 | | 350 |
| Количество ломтиков хлеба, шт | 28 | | 30 |
| Толщина нарезки, мм | | 12 | |
| Мощность, кВт | 0,12 | | 0,25 |
| Напряжение, В | | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 580x540x610 | 650x740x750 | 650x740x780 |
| Вес нетто, кг | 60 | 82 | 55 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



ACS-Q31





ТЕСТОМЕСЫ

Тестомесильное оборудование является базовым элементом производства хлебулочной продукции и кондитерских изделий.

Существует несколько видов тестомесов, которые отличаются по конструкции, области применения и цене.

Тестомесы по своему функциональному назначению подразделяются на:

- тестомесы для дрожжевого теста (вертикальные тестомесы);
- тестомесы для крутого теста (горизонтальные тестомесы).

ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА (ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)

Горизонтальный тестомес представляет собой конструкцию с вращающимся месильным устройством и неподвижной дежей. Так же его называют Z-образным тестомесом из-за его рабочей лопасти, напоминающей букву Z.

Горизонтальный тестомес подходит для замеса крутого теста.

ТЕСТОМЕСЫ VIATTO ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА имеют прочную конструкцию, устойчивую к нагрузкам.

Тестомесы серии HWH предназначены для высококачественного замеса пшеничного, ржано-пшеничного, кондитерского и другого теста (дрожжевого, бездрожжевого, крутого бараночного, теста для пельменей, чебуречков, кондитерских изделий), кондитерских масс, колбасного фарша и т. д.



HWH

| Модель | HWH-15B |
|---------------------------|-------------|
| Объем дежи, л | 40 |
| Максимальная загрузка, кг | 15 |
| Кол-во скоростей | 1 |
| Мощность, кВт | 1,1 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 640x490x820 |
| Вес нетто, кг | 80 |
| Страна изготовления | КНР |

| Модель | HWH-25B |
|---------------------------|-------------|
| Объем дежи, л | 50 |
| Максимальная загрузка, кг | 25 |
| Кол-во скоростей | 1 |
| Мощность, кВт | 2,2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 740x540x840 |
| Вес нетто, кг | 115 |
| Страна изготовления | КНР |

| Модель | HWH-30B |
|---------------------------|-------------|
| Объем дежи, л | 60 |
| Максимальная загрузка, кг | 30 |
| Кол-во скоростей | 1 |
| Мощность, кВт | 2,2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 740x540x920 |
| Вес нетто, кг | 125 |
| Страна изготовления | КНР |



ДЛЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)

ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ VIATTO предназначены для замеса различных сортов теста (дрожжевого, бездрожжевого, для кондитерских масс, колбасного фарша и т. д.)

Процесс замеса с использованием профессиональных тестомесов быстрее и качественнее за счет спиральной формы месильного органа. В вертикальном тестомесе, еще его называют спиральный, одновременно вращается:

- дежа с тестом
- месильное устройство.

Спиральные тестомесы применяют для приготовления дрожжевого теста. В зависимости от потребностей возможно выбрать модели с различным объемом дежи. Все модели вертикальных тестомесов VIATTO имеют несъемную вращающуюся дежу.



DH-30B-A



| Модель | DH-20B | DH-30B | DH-30B-A | DH-40B |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Объем дежи, л | 20 | 30 | 30 | 40 |
| Максимальная загрузка муки, кг | 8 | 12,5 | 12,5 | 16 |
| Кол-во скоростей | 1 | | 2 | 1 |
| Скорость вращения мешалки, об/мин | 207 | | 125/250 | 220 |
| Скорость вращения дежи, об/мин | 20 | | 10/20 | 22 |
| Мощность, кВт | 1,1 | 1,5 | 0.85/1.5 | 2,2 |
| Напряжение, В | 220 | | 380 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 675x427x853 | 725x432x886 | 725x432x886 | 754x490x1052 |
| Вес нетто, кг | 85 | 97 | 106 | 104 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

| Модель | HS-20P | HS-30P | HS-30AP | HS-40P |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Объем дежи, л | 20 | 30 | | 40 |
| Максимальная загрузка муки, кг | 8 | 12,5 | | 16 |
| Кол-во скоростей | 1 | | 2 | 1 |
| Скорость вращения мешалки, об/мин | 207 | | 125/250 | 220 |
| Скорость вращения дежи, об/мин | 20 | | 10/20 | 22 |
| Мощность, кВт | 1.1 | 1.5 | 0.85/1.5 | 2.2 |
| Напряжение, В | 220 | | 380 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 675x427x853 | 725x432x886 | 725x432x886 | 754x490x1052 |
| Вес нетто, кг | 85 | 97 | 106 | 104 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

| Модель | HS-40AP | HS-50P 220V | HS-50AP | HS-80P |
|-----------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Объем дежи, л | 40 | 50 | | 70 |
| Максимальная загрузка муки, кг | 16 | 20 | | 35 |
| Кол-во скоростей | 2 | 1 | 2 | |
| Скорость вращения мешалки, об/мин | 125/250 | 220 | 120/240 | |
| Скорость вращения дежи, об/мин | 12/24 | 22 | 15/30 | |
| Мощность, кВт | 1.5/2.4 | 2.2 | 1.5/2.4 | |
| Напряжение, В | 380 | 220 | 380 | |
| Габаритные размеры, мм | 754x490x1052 | 800x532x1052 | 800x532x1052 | 920x580x1142 |
| Вес нетто, кг | 160 | 120 | 185 | 220 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

ТЕСТОРАСКАТКИ



ET-180

ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ VIATTO

Механическая настольная тестораскатка-лапшерезка надежна и проста в эксплуатации. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. В лапшерезке предусмотрен ролик для тонкой раскатки теста и два нарезных механизма для нарезания узкой (1,5мм) и широкой (6 мм) лапши. Предназначена для приготовления свежей лапши.



| Модель | ET-150 | ET-180 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Ширина ролика, мм | 150 | 180 |
| Габаритные размеры, мм | 180x182x135 | 210x182x135 |
| Вес нетто, кг | 2,5 | 2,7 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



DC-420/SIGMA 420

DC-420RP/SIGMA 420RP

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

Корпус тестораскаток изготовлен из нержавеющей стали.

Тестораскатки Sigma (DC) имеют две пары валков для раскатки теста, расположенных под углом или параллельно друг другу (Sigma 420RP/DC-420RP). Первая пара валков предварительно раскатывает кусок теста, вторая - раскатывает тесто до нужной толщины.

Модели Omega (UC) имеют одну пару валков. Регулируя зазор между валками, можно изменять диаметр и толщину получаемой пиццы. Валки изготовлены из пищевого полимера.



| Модель | DC-310 / Sigma 310 | DC-420 / Sigma 420 | DC-420RP / Sigma 420RP | UC-310/1 / Omega 310/1 | UC-500/1 / Omega 500/1 |
|------------------------|--------------------|--------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Длина валка, мм | 310 | 420 | 420 | 310 | 510 |
| Диаметр пиццы, мм | 14-30 | 26-40 | 26-40 | 14-30 | 26-45 |
| Вес теста, гр | 80-210 | 210-700 | 220-1000 | 80-210 | 210-700 |
| Толщина раскатки, мм | 0-4 | 0-4 | 0-4 | 0-4 | 0-4 |
| Электрическая педаль | - | - | - | В комплекте | |
| Мощность, кВт | 0,25 | | 0,37 | 0,25 | |
| Напряжение, В | 220 | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 470x405x650 | 580x465x780 | 580x465x715 | 480x335x430 | 650x345x430 |
| Вес, кг | 27 | 38 | 38 | 18 | 27 |
| Страна изготовления | Италия | Италия | Италия | Италия | Италия |



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ
ОБРАБОТКИ



АППАРАТЫ СУ-ВИД



SV-20



АППАРАТЫ ДЛЯ SOUS-VIDE VIATTO предназначены для приготовления продуктов в вакууме при невысокой стабильной температуре с длительным сроком тепловой обработки (от нескольких часов до нескольких суток). Таким образом, продукт подвергается деликатной обработке.

По завершении тепловой обработки методом sous-vide, готовый продукт можно сразу распаковать, сервировать и подать на стол, можно обжарить, добившись карамелизированной корочки, а при желании можно отправить в шоковую заморозку.

Всю работу аппарат SV-20 возьмет на себя. Это уникальное оборудование, оно удобно и полезно для приготовления блюд любой кухни: французской, итальянской, японской.

Аппарат sous-vide подходит для воплощения любых идей повара (исключение составляют кондитерские, хлебные изделия и горячие пудинги)

| Модель | SV-20 |
|------------------------------|--------------------------|
| Объем, л | 20 |
| Размер емкости | GN1/1 (530x327x150мм) |
| Максимальная температура, °C | 85 |
| Мощность, кВт | 2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 570x370x310 |
| Вес нетто, кг | 15,5 |
| Страна изготовления | КНР |

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



EG-548-2

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ VIATTO — открытая сковорода, без которой не обходится оснащение горячего цеха. Предназначена для жарки мяса, рыбы, овощей.

Жарочная поверхность гладкая применяется в основном для приготовления блюд из рыбы и птицы.

Жарочная поверхность рифленая, незаменима для мясных стейков.

Наибольшую популярность приобрели комбинированные решения, предлагающие сразу два вида поверхности.

Ароматные блюда, приготовленные с минимальными затратами покорят вкус Ваших клиентов и позволят разнообразить меню ресторана, заняв минимальное пространство на кухне.



| Модель | EG-410 | EG-610 | EG-548 | EG-548-2 | EG-818H | EG-822H |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|
| Мощность, кВт | 2 | 3,2 | 3 | 3 | 3 | 4,4 |
| Жарочная поверхность | гладкая | | | комбинированная | гладкая | комбинированная |
| Напряжение, В | 220 | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 415x520x253 | 610x422x300 | 555x473x293 | | 550x430x240 | 730x470x240 |
| Вес нетто, кг | 25 | 40 | 25 | 25 | 25 | 32 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР | КНР | КНР |

СВЧ ПЕЧИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ VIATTO D90D23SL-YR – идеальное сочетание простоты в использовании и мощи технологий.

Микроволновые профессиональные печи очень компактны и при этом функциональны. Энергия электромагнитных волн быстро разморозит, подогреет, приготовит – без суеты и лишних усилий.

Экономия времени, минимальные расходы электроэнергии - выгодное сочетание плюсов для бизнеса.

Функция «гриль» для получения хрустящей корочки.

Стильный дизайн и качественные материалы, ручка и камера из нержавеющей стали.



D90D23SL-YR

| Модель | D90D23SL-YR |
|------------------------|-------------|
| Объем камеры, л | 23 |
| Мощность СВЧ, кВт | 0,9 |
| Мощность гриля, кВт | 1 |
| Мощность, кВт | 1,2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 483x400x281 |
| Вес нетто, кг | 14,1 |
| Страна изготовления | КНР |

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ VIATTO — компактные и экономичные, позволяют экономить время, пространство и электроэнергию.

Так как энергия расходуется только на нагрев металлического дна посуды, сама конфорка не нагревается. При этом отсутствуют потери тепла, снижается вероятность ожогов, при попадании продуктов на поверхность плиты не происходит пригорания.

Компактную одноконфорочную настольную плиту VIATTO JDL-C30A1 легко разместить на ограниченном рабочем пространстве — в небольших кафе и закусочных.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Плита автоматически отключается при отсутствии на ней посуды.

Ступенчатая регулировка мощности, таймер, термостат.

Для правильной работы плиты необходима посуда, дно которой обладает ферромагнитными свойствами (например, из нержавеющей стали или чугуна).



JDL-C30A1

| Модель | JDL-C30A1 |
|------------------------|-------------|
| Кол-во конфорок, шт | 1 |
| Панель управления | электронная |
| Мощность, кВт | 3 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 330x390x80 |
| Вес нетто, кг | 4,8 |
| Страна изготовления | КНР |



РИСОВАРКИ И ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ РИСОВАРКИ VIATTO позволяют приготовить большое количество риса, не повреждая его структуру, благодаря равномерному нагреву. Рис для суши отваренный в рисоварке сохранит структуру зёрнышек, не превратится в кашу.



SQ-8155

Рисоварки имеют большой полезный объем. Съемная емкость с антипригарным покрытием. Прочный корпус из нержавеющей стали. Ручки выполнены из термоизоляционного материала. По окончании работы все модели автоматически переходят в режим поддержания риса в горячем состоянии. Предусмотрен отвод водяного пара и сбор конденсата в специальную емкость.

Рисоварка для суши оправдывает себя не только в ресторане паназиатской кухни. Расширенные возможности быстрого приготовления круп и злаков: перловки, гречки, овсянки, различной консистенции от каши до супа, будут высоко оценены в школьных и детсадовских столовых.



| Модель | SQ-8155 | SQ-8195 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Загрузка риса, л | 4 | 5,4 |
| Общий объем чаши, л | 10 | 13 |
| Мощность, кВт | 1,55 | 1,95 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 480x400x315 | 480x400x335 |
| Вес нетто, кг | 8,1 | 9 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

ТЕРМОС ДЛЯ РИСА VIATTO предназначен для сохранения готового риса в горячем состоянии в течение нескольких часов. Тепло распределяется равномерно, в следствие чего сохраняются вкусовые и качественные характеристики риса. Подходит для использования в суши-барах, ресторанах восточной кухни.



SW-8000

| Модель | SW-8000 |
|------------------------|-------------|
| Объем, л | 13 |
| Мощность, кВт | 0,1 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 480x385x380 |
| Вес нетто, кг | 8,2 |
| Страна изготовления | КНР |





ПЕЛЬМЕННЫЕ
АППАРАТЫ



ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ



JGL135-5B

АППАРАТ VIATTO JGL135-5B предназначен для производства пельменей в форме полумесяца с использованием различных видов фарша и других начинок.

Может использоваться:

- в ресторанах и столовых,
- в гостиницах,
- на мини-производствах.

Неоспоримыми достоинствами аппарата являются:

- надежность,
- компактность,
- высокая производительность,
- простота в эксплуатации и техническом обслуживании,
- низкий уровень шума.

На выходе получаются изделия заданной формы и веса, с правильным соотношением фарша и теста.



| Модель | JGL135-5B |
|----------------------------|--------------|
| Производительность, шт/час | 8100 |
| Вес пельменя, г | 14-15 |
| Форма пельменя | Полумесяц |
| Мощность, кВт | 1,5 |
| Напряжение, В | 380 |
| Габаритные размеры, мм | 990x470x1150 |
| Вес нетто, кг | 160 |
| Страна изготовления | КНР |

СМЕННЫЕ МАТРИЦЫ



WONTON



**DUMPLING
45X26**



**DUMPLING
58X30**



**FRIED
DUMPLING**



**DUMPLING
62X32**



**DUMPLING
68X35**



SAMOSA

Матрицы для пельменного аппарата JGL135-5B позволяют производить пельмени различной формы.

WONTON

Матрица для формирования пельменей «wonton» на 6 шт, размер пельменя 65x65 мм

DUMPLING 45X26

Матрица для формирования пельменей «полумесяц» маленького размера, на 10 шт, размер пельменя 45x26 мм, вес 7-8 г

DUMPLING 58X30

Матрица для формирования пельменей «полумесяц» среднего размера, на 8 шт, размер пельменя 58x30 мм, вес 11-13 г

FRIED DUMPLING

Матрица для формирования пельменей «полумесяц», для жареных пельменей крупного размера и вареников, на 4 шт, размер пельменя 95x45 мм, вес 28x32 г

DUMPLING 62X32

Матрица для формирования пельменей «полумесяц» среднего размера, на 8 шт, размер пельменя 62x32 мм, вес 14-15 г

DUMPLING 68X35

Матрица для формирования пельменей «полумесяц», крупного размера, на 6 шт, размер пельменя 68x35 мм, вес 16-18 г

SAMOSA

Матрица для формирования самсы, на 4 шт, размер самсы 80x80x100мм, вес 28-30 г



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ
ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ





ДЕГИДРАТОРЫ (СУШКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)



FK-2

ДЕГИДРАТОР VIATTO представляет собой оборудование, предназначенное для равномерного извлечения влаги из продуктов (овощей, грибов, фруктов и т.д.). В модели FK-2 это достигается посредством конвекции. Дегидратор не просто сушит, а равномерно обезвоживает продукты, увеличивая их срок хранения в десятки раз. При этом в продуктах полностью сохраняются все биологически активные вещества и эстетический внешний вид.

Дегидратор используют для сушки и вяления: овощей, фруктов, грибов, ягод, трав и орехов.

Кроме этого, данный прибор можно использовать для приготовления фруктовой пастилы (смоквы), овощных и фруктовых чипсов, гранолы, хлебцев, сушеного и вяленого мяса, рыбы и морепродуктов.

Терморегулятор позволяет установить оптимальную температуру для сушки любого продукта в диапазоне от +30°C до +75°C. Дегидратор оснащен таймером на 12 часов. В комплекте 10 решеток 408x360 мм.

| Модель | FK-2 |
|------------------------|-------------|
| Количество уровней | 10 |
| Мощность, кВт | 1 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 406x433x511 |
| Вес нетто, кг | 12,7 |



КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ



HLP-15

Картофелечистки стали обязательной частью оснащения современных предприятий питания и заготовки. Очистка картофеля, так же как и подготовка других овощей и зелени, происходит в овощном цехе. На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, стол, картофелечистку, стол для доочистки и соответствующий инвентарь.

Надежные и производительные картофелечистки VIATTO серии HLP рассчитаны в зависимости от модели на загрузку 15 и 20 кг картофеля.

Бункер выполнен из нержавеющей стали и закрывается крышкой, в которую встроен загрузочный люк. Крышка люка изготовлена из прозрачного пластика. Внутри картофелечисток серийно устанавливаются абразивный диск и боковой абразив.

Картофелечистки HLP подключаются к водопроводу и канализации. В комплекте имеется мезгоуловитель для предотвращения засорения канализационной системы. Установленный таймер позволяет регулировать продолжительность цикла работы.

| Модель | HLP-15 | HLP-20 |
|----------------------------|--------------|--------------|
| Производительность, кг/час | 450 | 600 |
| Загрузка, кг | 15 | 20 |
| Мощность, кВт | 0,75 | 1,1 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 410x533x1085 | 470x533x1120 |
| Вес нетто, кг | 61 | 68 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

ОВОЩЕРЕЗКИ

ОВОЩЕРЕЗКИ VIATTO предназначены для различных видов нарезки сырых и вареных овощей и фруктов.

Все поверхности, соприкасающиеся с продуктами, тщательно обработаны и отполированы, что обеспечивает легкость очистки машины в конце рабочего дня. Полностью металлическая конструкция дисков обеспечивает повышенную надежность. Кромка лезвий специально заточена для достижения аккуратного внешнего вида поверхности реза.

В комплект овощерезки HLC 300 входят 5 ножей из нержавеющей стали для шинковки, измельчения и нарезки овощей, что обеспечивает многофункциональность данного оборудования.

| Модель | HLC-300 |
|--------------------------|---|
| Производительность, кг/ч | до 300 |
| Комплектация дисками | слайсер: 4мм, 2мм; терка: 3 мм, 4 мм, 7 мм |
| Мощность, кВт | 0,55 |
| Напряжение, В | 220 или 280 |
| Габаритные размеры, мм | 570x230x510 |
| Вес нетто, кг | 22,5 |
| Страна изготовления | КНР |



HLC-300

СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ

СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ VIATTO предназначены для нарезки тонкими одинаковыми ломтиками томатов, моцареллы, шампиньонов, огурцов, картофеля на предприятиях общественного питания и торговли.

Слайсеры для томатов имеют очень острую зубчатую заточку ножей, она подходит для деликатной нарезки фруктов и овощей, у которых твердая кожура и мягкая середина.

Механические слайсеры для томатов НТ-4 и НТ-5.5 VIATTO обеспечивают равномерную нарезку томатов для салатов, сэндвичей, гамбургеров и других блюд.

Толщина нарезки не меняется.

Слайсеры эргономичны и просты в использовании, не требуют особых навыков работы у персонала.



НТ-4

| Модель | НТ-4 | НТ-5.5 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Толщина нарезки, мм | 4 | 5,5 |
| Количество ножей | 10 | 13 |
| Тип управления | ручной | ручной |
| Мощность, кВт | - | - |
| Напряжение, В | - | - |
| Габаритные размеры, мм | 430x200x195 | 430x200x195 |
| Вес нетто, кг | 5 | 5 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ФАСТФУДА

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА VIATTO – это профессиональное специализированное оборудование, предназначенное для приготовления попкорна, презентации и последующей продажи. Этот бизнес может быть как основным, самостоятельным, так и дополнительным источником дохода при детских аттракционах, в парках культуры, дворцах спорта, игровых центрах и т. д.

Аппарат для попкорна ET-POP6A-R VIATTO - простотой и удобный в эксплуатации, мобильный и компактный, отличный выбор для выездных точек продажи.

Технологически аппарат может изготавливать воздушную кукурузу с различными вкусовыми добавками, в соответствии с рецептом.

Аппарат оснащен усиленным мотором и надежным ТЭНом.

| Модель | ET-POP6A-R |
|----------------------------|-------------|
| Производительность, кг/час | 5 |
| Мощность, кВт | 1,35 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 560x417x770 |
| Вес нетто, кг | 24,9 |
| Страна изготовления | КНР |



ET-POP6A-R

АППАРАТЫ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

АППАРАТ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ С КУПОЛОМ VIATTO ET-MF01 - предназначен для приготовления известного лакомства «сахарная вата».

Профессиональное оборудование компактно и приспособлено для работы не только в закрытых помещениях, но и на открытом воздухе за счет наличия КУПОЛА. Это дает возможность организовывать точки продажи «сахарной ваты» на выездных мероприятиях, в точках торговли на улице, в торговых центрах, в кинотеатрах и т. д.

Для приготовления одной порции требуется от 10 до 15 г сахара и 30 секунд времени. Для начала приготовления лакомства в полость головки устройства засыпается нужное количество сахара. По действием вращения и образующейся центробежной силы расплавленный сахар распыляется, превращаясь в длинные нити, которые аккуратно наматываются на палочку или помещаются в заранее заготовленную емкость.

Чаша из нержавеющей стали долговечна и проста в обслуживании. Нагревание происходит с помощью ТЭНа. Аппарат оснащен усиленным мотором и надежным ТЭНом.

| Модель | ET-MF01 |
|------------------------|--------------------|
| Производительность: | 1 порция за 30 сек |
| Диаметр чаши, мм | 520 |
| Мощность, кВт | 1,03 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 520x520x850 |
| Вес нетто, кг | 16,4 |
| Страна изготовления | КНР |



ET-MF01

АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ



HES-E2

АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ VIATTO HES-E2 представляет собой электрическую установку с вращающимся вертикальным шампуром, на который насаживается большой кусок мяса. Шампур вращается вокруг своей оси около электрических ТЭНов, при этом мясо равномерно обжаривается. 3 зоны нагрева, каждая регулируется отдельным терморегулятором. Мотор для вращения шампура с мясом.

| Модель | HES-E2 |
|-------------------------------|-------------|
| Полезная высота шампура, мм | 550 |
| Максимальный диаметр мяса, мм | 300 |
| Загрузка мяса, кг | 9 |
| Мощность, кВт | 8,2 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 534x607x960 |
| Вес нетто, кг | 31 |
| Страна изготовления | КНР |



ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ)



GH-811H

КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ) ГРИЛИ VIATTO – устройства для жарки мяса, рыбы, овощей. Продукция приготовленная на грилях пользуется популярностью во всех сферах индустрии питания.

Контактный гриль обеспечивает жарку продукта при непосредственном соприкосновении с жарочной поверхностью. Время приготовления блюда сведено к минимуму, продукт обжаривается равномерно сразу с 2-х сторон, не требуя добавления лишнего жира, не пригорает, сохраняя сочность.

Рабочая жарочная поверхность – рифленая с антипригарной поверхностью, идеально передает тепло продукту. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Терморегулятор позволяет установить температуру нагрева в диапазоне от +50°C до +300°C.

| Модель | GH-811 | GH-811H | GH-811EH |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Рабочая поверхность | рифленая | | |
| Количество зон нагрева | 1 | | |
| Мощность, кВт | 1,8 | 1,8 | 2,2 |
| Напряжение, В | 220 | | |
| Габаритные размеры, мм | 290x305x210 | 365x305x200 | 425x365x200 |
| Вес нетто, кг | 14 | 13,8 | 21 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



GH-813H

| Модель | GH-813 | GH-813H |
|------------------------|-------------|-------------|
| Рабочая поверхность | рифленая | |
| Количество зон нагрева | 2 | |
| Мощность, кВт | 3,6 | |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 570x305x210 | 575x365x200 |
| Вес нетто, кг | 29 | 26 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



ГРИЛИ РОЛИКОВЫЕ

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ VIATTO – обеспечивает приготовление и поддержание в горячем виде продукта, располагающегося между вращающимися жарочными роликами.



Продукт, чаще всего это сосиски, тщательно прожаривается со всех сторон, приобретая аппетитный вид.

Основным преимуществом данного гриля является приготовление продуктов без масла и жира.

Модели RG-5 и RG-7 предназначены для поддержания в горячем виде уже готовых продуктов.



HRG-7



RG-7

| Модель | RG-5 | RG-5 | HRG-7 | RG-7H |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Количество роликов, шт | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Мощность, кВт | 0,15 | 1 | 0,21 | 1,4 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Габаритные размеры, мм | 440x251x181 | 580x250x215 | 440x323x181 | 580x330x215 |
| Вес нетто, кг | 7,5 | 7,5 | 8,8 | 9 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУКУРУЗЫ НА ПАРУ VIATTO AG-48 - профессиональный настольный аппарат используется для приготовления кукурузы в кратчайшие сроки. Благодаря правильной тепловой обработке продукт получается не только вкусным, но и полезным.

Модель компактная, но при этом вместительная. Внутренняя перфорированная перегородка разделяет объем пароварки на две зоны. В них можно одновременно готовить и початки и зерна.

Конструктивные особенности: стенка корпуса одинарная, терморегулятор, индикация воды, закрытый нагревательный элемент.

Сферическая, натертая до блеска крышка накапливает аппетитные ароматы, побуждающие совершить покупку.

AG-48 - качество, скорость и польза быстро приготовленного блюда.

| Модель | AG-48 |
|-------------------------|-------------|
| Объем, л | 48 |
| Температурный режим, °C | +50...+110 |
| Мощность, кВт | 2,5 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 430x430x430 |
| Вес нетто, кг | 8,5 |
| Страна изготовления | КНР |



AG-48



БЛИННИЦЫ



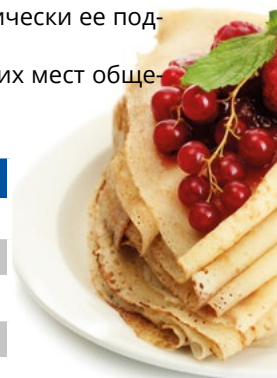
VI-JECM-1

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ БЛИННИЦЫ VIATTO с 1 и 2-мя поверхностями просты в использовании, занимают мало места и прекрасно выпекают блины.

Есть возможность выбрать нужную температуру и автоматически ее поддерживать.

Подойдут для оснащения фудкортков, кафе, столовых и других мест общепита.

| Модель | VI-JECM-1 | VI-JECM-2 |
|--------------------------|-------------|-------------|
| Количество поверхностей | 1 | 2 |
| Диаметр поверхностей, мм | 400 | |
| Мощность, кВт | 3 | 6 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 450x500x240 | 850x500x240 |
| Вес нетто, кг | 22 | 45 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



ВАФЕЛЬНИЦЫ



VI-JY-2210-2

Вафельница - достаточно простое оборудование, но при этом открывается огромный простор для творчества. Количество рецептов безгранично.

ВАФЕЛЬНИЦЫ VIATTO VI-JY для брюссельских вафель с 1 и 2-мя рабочими поверхностями.

Мягкие и воздушные брюссельские вафли прямоугольной формы подаются тёплыми, посыпанными сахарной пудрой, со взбитыми сливками, шариком мороженого, шоколадом или фруктами.

| Модель | VI-JY-4 | VI-JY-2210-2 |
|-------------------------|-------------|--------------|
| Количество поверхностей | 1 | 2 |
| Размер вафли, мм | 170x105x11 | |
| Мощность, кВт | 2 | 1,75 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 305x440x225 | 630x420x225 |
| Вес нетто, кг | 18,5 | 38 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



VI-JY-4

ВАФЕЛЬНИЦЫ VIATTO СЕРИИ HCB для круглых тонких вафель, которые посредством специального конуса можно свернуть в рожок.

Нагреваемые поверхности из алюминия с антипригарным покрытием. Таймер.

Терморегулятор.

| Модель | HCB-1 | HCB-2 |
|-------------------------|-------------|-------------|
| Количество поверхностей | 1 | 2 |
| Мощность, кВт | 1 | 2 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 250x360x270 | 500x360x270 |
| Вес нетто, кг | 6,4 | 12,4 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



HCB-1

ФРИТЮРНИЦЫ

ФРИТЮРНИЦЫ VIATTO являются идеальным инструментом для получения вкусных и хрустящих жареных блюд, которые присутствуют в меню любого ресторана, кафе и т.д.

Плюсы использования фритюрниц:

- высокая скорость приготовления блюд;
- аппетитный вид, вкус и запах;
- сохранность витаминов и минеральных веществ;
- простота в эксплуатации;
- компактность.

Фритюрницы VIATTO с одной и двумя ваннами на 6 и 10 литров изготовлены из нержавеющей стали.

Компактные, простые и удобные в использовании фритюрницы идеально подходят для небольших кафе и точек общепита.



EF062



EF061L

| Модель | EF061L | EF062 | EF101A | EF101B | EF102B |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Кол-во ванн, шт | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| Объем ванны, л | 6 | 6+6 | 10 | | 10+10 |
| Мощность, кВт | 2 | 4 | 3 | 3 | 6 |
| Напряжение, В | 220 | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 190x460x315 | 385x460x315 | 275x465x310 | 275x465x310 | 560x465x310 |
| Вес нетто, кг | 4 | 8 | 5 | 7 | 10,5 |
| Страна изготовления | KHP | KHP | KHP | KHP | KHP |

| Модель | EF-4L | EF-4L-2 | EF-6L | EF-6L-2 | EF-8L | EF-8L-2 |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Кол-во ванн, шт | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Объем ванны, л | 4,5 | 4,5+4,5 | 7 | 7+7 | 9 | 9+9 |
| Мощность, кВт | 2 | 4 | 2,5 | 5 | 2,8 | 5,6 |
| Напряжение, В | 220 | | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 220x385x320 | 440x385x320 | 275x405x290 | 555x405x290 | 410x265x340 | 820x265x340 |
| Вес нетто, кг | 4,64 | 9 | 4,4 | 8,7 | 6,2 | 11,34 |
| Страна изготовления | KHP | KHP | KHP | KHP | KHP | KHP |



БАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

Преимущества АППАРАТОВ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА VIATTO:

- в аппарате поддерживается требуемая температура до +90°C, при которой смесь не застывает и не подгорает;
- лопасти внутри чаши постоянно перемешивают смесь, делая массу однородной, без комочков, исключая возможность подгорания;
- в данных аппаратах можно готовить несколько видов напитков в зависимости от сезона и предпочтений (чай, кофе, глинтвейн).

VIATTO CH5L:

Съемная чаша из пищевого поликарбоната.

Нагревательная поверхность изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

Температурный диапазон - +30...+90 °C обеспечит подогрев и поддержание напитка в горячем состоянии.

Корпус - из поликарбоната черного цвета.

Аппарат оснащен LED дисплеем.

Аппарат легко разбирается для очистки.

Подходит для различных горячих напитков на основе молока, вина и т. д.



| Модель | CH5L |
|----------------------------|-------------|
| Объем чаши, л | 5 |
| Температурный диапазон, °C | +30...+90 |
| Мощность, кВт | 0,4 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 400x320x450 |
| Вес нетто, кг | 8 |
| Страна изготовления | КНР |



CH5L

БЛЕНДЕРЫ

БЛЕНДЕРЫ VIATTO – это многофункциональные устройства, с высокой производительностью.

Предназначены для взбивания и смешивания коктейлей, приготовления пюре и заправок для салатов, а также колки льда.

Это идеальный вариант для приготовления молочных, фруктовых коктейлей и фραπε.

Просты и надежны в эксплуатации, идеально подходят для использования как на профессиональной кухне, так и на рабочем месте бармена.

Механическая или электронная панель управления, режим пульсации, высокоскоростной мотор - все это позволяет готовить широкий ассортимент коктейлей на основе различных продуктов с добавлением твердых ингредиентов (фруктов, льда и пр.)



TM-767

TM-800

| Модель | TM-788 | TM-767 | TM-800 |
|-------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| Объем, л | 2 | 2 | 2 |
| Кол-во скоростей | 2 | Вариатор | |
| Максимальная скорость, об/мин | 38000 | 38000 | 38000 |
| Панель управления | механическая | | электронная |
| Мощность, кВт | 0,95 | 0,95 | 0,95 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 205x230x510 | 205x230x510 | 205x230x510 |
| Вес нетто, кг | 4,3 | 4,3 | 4,3 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



ZB-26

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ VIATTO предназначены для приготовления пальчикового льда, оснащены надежными компрессорами с высокой хладопроизводительностью.

По принципу охлаждения модели Viatto — воздушные. Они требуют свободное пространство для циркуляции воздуха, т.к. выходящий горячий воздух повышает температурные показатели помещения.

Пальчиковый лед - лед цилиндрической формы, с отверстием внутри, другое название «стаканчик». Такой лед тает значительно быстрее. Его используют в барах, кафе и ресторанах для приготовления коктейлей, лонг-дринков и т.д. Хрупкость данного льда используют для приготовления коктейлей в шейкере или блендере.



ZB-15AP

| Модель | ZB-15AP | ZB-20 | ZB-26 | ZB-50 |
|--|---------------------------------|---------------------------|-------------|-------------|
| Производительность, кг/сутки | 15 | 20 | 26 | 50 |
| Возможность регулировки размера пальчика | есть | | нет | |
| Размер и форма пальчика | 23x29мм, 25x31мм, 27x33мм | 28x40 мм | 28x40 мм | 28x40 мм |
| Тип подключения | заливной | подключение к водопроводу | | |
| Вместимость бункера, кг | 3 | 4 | 6 | 10 |
| Мощность, кВт | 0,21 | 0,2 | 0,22 | 0,28 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 360x440x450 | 380x477x590 | 420x514x655 | 498x604x831 |
| Вес нетто, кг | 21,5 | 27 | 33 | 45,5 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

ЛЬДОДРОБИТЕЛИ

С помощью льдодробителя формованный лед измельчается до нужного состояния.

ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ VIATTO ET-400B предназначен для измельчения льда в крошку и служит для приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей, подачи различных блюд. Профессиональный измельчитель льда безопасен в работе, надежен, прост в эксплуатации и обладает высокой эффективностью.



ET-400B

| Модель | ET-400B |
|---------------------------------------|-------------|
| Максимальная производительность, кг/ч | 65 |
| Скорость вращения ножей, об/мин | 1450 |
| Мощность, кВт | 0,3 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 425x200x305 |
| Вес нетто, кг | 5,5 |
| Страна изготовления | КНР |



МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

Миксеры для молочных коктейлей идеально подходят для использования не только в закрытых кафетериях, кофейнях и барах, но и в павильонах уличной торговли, а также для домашнего приготовления молочных коктейлей.

МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ VIATTO представлены моделями с 1 и 2-мя стаканами из нержавеющей стали. Принцип действия данного оборудования следующий: в стакан миксера помещаются ингредиенты, которые затем взбиваются до однородности особым венчиком, скорость вращения которого достигает 18 000 оборотов в минуту. В результате получается нежный, воздушный молочный коктейль.



NX-301H

NX-302H

| Модель | NX-301H | NX-302H |
|------------------------|-------------|-------------|
| Количество стаканов | 1 | 2 |
| Объем стакана, мл | 650 | |
| Мощность, кВт | 0,18 | 0,36 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 185x185x520 | 370x185x520 |
| Вес нетто, кг | 2,68 | 4,28 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

СОКОВЫЖИМАЛКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ VIATTO подходят для отжима сока из овощей и фруктов. Высокая экстракция сока. Функция автоматического выброса мякоти. Вместительный диаметр загрузочного отверстия. Металлический корпус. 2 пластиковых контейнера: для сока и для мякоти.

| Модель | AJ-10 | VJ-1000 |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Диаметр загрузочного отверстия, мм | 65 | 80 |
| Экстракция сока | до 70% | до 80% |
| Объем контейнера для сока, л | 0,45 | 1,5 |
| Объем контейнера для отходов, л | 1,5 | 2 |
| Кол-во скоростей | 2 | 2 |
| Скорости вращения, об/мин | 11000/13000 | 15000/12000 |
| Мощность, кВт | 0,4 | 1 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 245x175x293 | 560x410x480 |
| Вес нетто, кг | 2,85 | 4 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



AJ-10



VJ-1000



СОКООХЛАДИТЕЛИ



LSP-9x3



LSJ-9x2

СОКООХЛАДИТЕЛИ VIATTO имеют 2 или 3 емкости и различаются способами перемешивания.

В моделях LSP перемешивание осуществляется за счет разбрызгивателя и напоминает фонтан. Такие сокоохладители привлекают внимание посетителей, но не подходят для соков, содержащих мякоть.

В сокоохладителях LSJ – перемешивание осуществляется вращающимися лопастями.

| Модель | LSP-9x2 | LSP-9x3 |
|-------------------------|-------------|-------------|
| Емкости | 2 x 9 л | 3 x 9 л |
| Тип перемешивания | гейзерный | |
| Температурный режим, °C | +7...+12 | |
| Мощность, кВт | 0,21 | 0,26 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 420x300x700 | 420x460x700 |
| Вес нетто, кг | 21 | 27 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

| Модель | LSJ- 9x2 | LSJ- 9x3 |
|-------------------------|--------------|-------------|
| Емкости | 2 x 9 л | 3 x 9 л |
| Тип перемешивания | механический | |
| Температурный режим, °C | +7...+12 | |
| Мощность, кВт | 0,21 | 0,26 |
| Напряжение, В | 220 | |
| Габаритные размеры, мм | 420x300x700 | 420x460x700 |
| Вес нетто, кг | 21 | 27 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |





ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



D5



D10

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ (ШОК-ФРИЗЕРЫ) VIATTO предназначены для быстрого охлаждения/заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов.

Шоковая заморозка позволяет хранить продукт намного дольше, при этом сохраняются все полезные свойства и вкусовые качества. Использование шоковой заморозки на профессиональной кухне позволяет расширить ассортимент предлагаемых блюд и повысить доходность заведения.

Аппараты шоковой заморозки Viatto изготовлены из нержавеющей стали, оснащены щупом.

Аппараты универсальны - подходят как для гастроемкостей GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.

| Модель | D5 | D10 |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| Количество уровней | 5 | 10 |
| Размер противня | GN1/1 или (600x400) | GN1/1 или (600x400) |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 | 70 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 660×640×400 | 660×640×870 |
| Производительность охлаждения | +70...+3°C - 18кг | +70...+3°C - 40кг |
| Производительность заморозки | +70...-18°C - 14кг | +70...-18°C - 28кг |
| Мощность, кВт | 1,2 | 1,5 |
| Климатический класс | до +38°C | до +38°C |
| Габаритные размеры, мм | 800x815x1015 | 800x815x1645 |
| Вес нетто, кг | 116 | 150 |
| Страна изготовления | KHP | KHP |



AT05ISO



AT10ISO-P

| Модель | AT05ISO | AT10ISO-P |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| Количество уровней | 5 | 10 |
| Размер противня | GN1/1 или (600x400) | GN1/1 или (600x400) |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 | 70 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 610x410x410 | 610x410x760 |
| Производительность охлаждения | +70...+3°C - 20кг | +70...+3°C - 35 кг |
| Производительность заморозки | +70...-18°C - 15кг | +70...-18°C - 23 кг |
| Мощность, кВт | 1,42 | 1,6 |
| Климатический класс | до +43°C | до +43°C |
| Габаритные размеры, мм | 750x740x880 | 750x740x1240 |
| Вес нетто, кг | 71 | 102 |
| Страна изготовления | Италия | Италия |

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

НАСТОЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ VIATTO предназначены для кратковременного хранения, обеспечивая хороший товарный вид и качество демонстрируемых продуктов питания, а также отдельных ингредиентов. Компактные размеры позволяют размещать их на барных стойках и прилавках.

В зависимости от конструкции в настольных холодильных витринах можно размещать кондитерские изделия, десерты, напитки.

В гастронормированных витринах хорошо размещать суши, салаты, десерты, ингредиенты для пиццы и т.д.

СЕРИЯ HAV

Настольные витрины HAV полностью выполнены из нержавеющей стали, легко моются, оснащены LED подсветкой, электронным термостатом и цифровым дисплеем.

Предназначены для хранения и демонстрации, кондитерских изделий, напитков, различных блюд, десертов.



HAV 111



HAV 131

| Модель | HAV 111 | HAV 131 |
|------------------------|-----------------|-----------------|
| Температурный режим | +2°C..+12°C | |
| Количество полок | 1 | |
| Объем, л | 150 | 190 |
| Подсветка | LED | |
| Тип охлаждения | Динамический | |
| Тип оттайки | Автоматическая | |
| Цифровой термостат | Есть | |
| Климатический класс | +32°C | |
| Хладагент | R134a | |
| Потребляемая мощность | 2,4 кВт*ч/сутки | 2,7 кВт*ч/сутки |
| Габаритные размеры, мм | 1110x510x550 | 1310x510x550 |
| Вес нетто, кг | 70 | 72 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

СЕРИЯ VRX

Настольные холодильные витрины VRX - гастронормированные витрины. Используются в кафе, пиццериях, барах, ресторанах, кинотеатрах для демонстрации, кратковременного хранения и продажи продуктов питания, а также отдельных ингредиентов.



VRX 1200/330

| Модель | VRX 1200/330 | VRX 1500/330 | VRX 1800/330 |
|------------------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| Температурный режим | +2°C..+8°C | | |
| Вместимость | 5xGN1/4 | 7xGN1/4 | 9xGN1/4 |
| Корпус | Нержавеющая сталь | | |
| Тип охлаждения | Динамический | | |
| Цифровой термостат | Есть | | |
| Климатический класс | +43°C | | |
| Хладагент | R134a | | |
| Потребляемая мощность | 1,2 кВт*ч/сутки | 1,4 кВт*ч/сутки | 1,6 кВт*ч/сутки |
| Габаритные размеры, мм | 1200x335x435 | 1500x335x435 | 1800x335x435 |
| Вес нетто, кг | 25 | 29 | 32 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



СЕРИЯ HTR/ABR

Настольные холодильные витрины с гнутым стеклом. Оснащены двумя полками-решетками. Вентилируемая система охлаждения.



HTR120

| Модель | HTR120 | ABR160 |
|------------------------|----------------|-------------|
| Температурный режим | 3°C..+8°C | |
| Объем, л | 115 | 146 |
| Количество полок | 2 | |
| Подсветка | LED | |
| Тип оттайки | автоматическая | |
| Термостат | электронный | |
| Мощность | 0,16 кВт | 0,2 кВт |
| Вес нетто, кг | 68 кг | 78 кг |
| Габаритные размеры, мм | 695x570x670 | 873x570x670 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |

ВИННЫЕ ШКАФЫ

Винный шкаф - это холодильный шкаф, специально предназначенный для хранения и демонстрации вина, имитируя условия погреба. Данный аппарат позволяет обеспечить идеальные условия для хранения вина: постоянная температура и влажность, отсутствие запахов, чистый воздух, защита от ультрафиолетовых лучей. Винные шкафы используются для хранения вина в ресторанах, барах, винных бутиках, и даже дома.

ВИННЫЙ ШКАФ VIATTO WR96TS — оптимально подходит как для кратковременного хранения, так и для подачи разных сортов вина.

Специальный температурный режим +7...+18°C

Примерная температура подачи вина:

- Белые сухие, крепленые вина от 8 °С до 10 °С
- Белые невыдержанные, розовые от 6 °С до 8 °С
- Шампанское, игристые вина от 7 °С до 10 °С
- Сладкие красные от 12 °С до 14 °С
- Легкие красные от 12 °С до 17 °С
- Насыщенные, выдержанные красные вина от 17 °С до 20 °С

Затемненная стеклянная дверь защищает вино от солнечных лучей и прекрасно демонстрирует ассортимент.

Статическое охлаждение.

В комплектацию входит угольный фильтр.



WR96TS

| Модель | WR96TS |
|----------------------------|---------------|
| Объем, л | 315 |
| Вместимость, шт. бутылок | 96 |
| Температурный режим, °С | +7...+18 |
| Панель управления | сенсорная |
| Хладагент | R600a |
| Потребляемая мощность, кВт | 2 кВт*ч/сутки |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 610x594x1552 |
| Вес нетто, кг | 95 |
| Страна изготовления | КНР |



МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ СО СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЬЮ VIATTO подходят для кратковременного хранения напитков, мороженого и других замороженных продуктов. Наличие стеклянной двери и LED подсветки позволяет выгодно демонстрировать охлаждаемый продукт, что способствует стимулированию продаж.



SD50G



SD100G



HF400G

| Модель | SD50G | SD100G | HF200G | HF400G |
|------------------------|----------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|
| Температурный режим | -18°...-22°C | | | |
| Количество полок | 2 | 3 | 3 | 7 |
| Объем, л | 48 | 88 | 129 | 361 |
| Подсветка | LED | | | |
| Тип охлаждения | Статическое с вентилятором | | Статическое охл. каждой полки | |
| Тип оттайки | Ручной | | | |
| Цифровой термостат | Есть | | | |
| Климатический класс | +32°C | | | |
| Потребляемая мощность | 1,7 кВт*ч/сутки | 1,8 кВт*ч/сутки | 1,4 кВт*ч/сутки | 3,5 кВт*ч/сутки |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Хладагент | R134a | R134a | R404a | R404a |
| Габаритные размеры, мм | 570x530x520 | 620x540x680 | 600x600x850 | 600x600x1850 |
| Вес нетто, кг | 40 | 46 | 52 | 76 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ VIATTO прекрасно подойдут для супермаркетов, кафе, баров. Шкафы имеют LED подсветку, автоматическую оттайку, термостат и цифровой дисплей.

Шкафы TCBD – уникальные по своему строению: в отличие от обычных моделей у них все 4 стенки стеклянные, что позволяет демонстрировать охлаждаемый продукт практически со всех сторон. Модель SC имеет глухие стенки и стеклянную дверь.



SC50G



TCBD98

| Модель | SC50G | TCBD58 | TCBD68 | TCBD78 | TCBD98 |
|------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Количество полок | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Температурный режим | +2°...+8°C | +3°...+8°C | | | |
| Объем, л | 68 | 58 | 68 | 78 | 98 |
| Тип охлаждения | Статический с вентилятором | Динамический | | | |
| Тип оттайки | Автоматическая | | | | |
| Термостат | Механический | Электронный | | | |
| Климатический класс | +32°C | +32°C | +32°C | +32°C | +32°C |
| Подсветка | LED | | | | |
| Потребляемая мощность | 1,2 кВт*ч/сутки | 3,1 кВт*ч/сутки | 3,2 кВт*ч/сутки | 3,4 кВт*ч/сутки | 3,6 кВт*ч/сутки |
| Напряжение, В | 220 | | | | |
| Хладагент | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Габаритные размеры, мм | 570x533x530 | 428x386x849 | 428x386x924 | 428x386x1000 | 428x386x1150 |
| Вес нетто, кг | 40 | 30 | 33 | 36 | 38 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР | КНР |

СТОЛЫ

Корпус столов Viatto выполнен из нержавеющей стали. Столешница усилена и также выполнена из нержавеющей стали. Это позволяет использовать стол как дополнительную рабочую поверхность. Толщина стенок 60мм обеспечивает надежную теплоизоляцию и сохранение заданного температурного режима во внутреннем объеме стола.

Идеальное хранение продукции обеспечивается за счет динамической системы охлаждения: холодный воздух оптимально и равномерно распределяется в камере.

Морозильные и холодильные столы GN – гастронормированные, с глубиной 700 мм. Столы SNACK имеют глубину 600 мм.

МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Температурный режим морозильных столов (BT) от -10°C до -20°C, они предназначены для хранения уже замороженных продуктов.

| Модель | GN2100BT | GN3100BT | SNACK2100BT | SNACK3100BT |
|------------------------------------|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Температурный режим | -10°...-20°C | -10°...-20°C | -10°...-20°C | -10°...-20°C |
| Количество дверей | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Объем, л | 314 | 465 | 260 | 386 |
| Внешний корпус | Нержавеющая сталь | | | |
| Внутренний корпус | Рельефный алюминий | | | |
| Толщина изоляции, мм | 60 | | | |
| Тип охлаждения | Динамический | | | |
| Тип оттайки | Автоматическая | | | |
| Цифровой термостат | Есть | Есть | Есть | Есть |
| Климатический класс | +32°C | | | |
| Потребляемая мощность, кВт*ч/сутки | 6,8 | 7,6 | 6,3 | 7,3 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Хладагент | R404a | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1360x700x860 | 1795x700x860 | 1360x600x860 | 1795x600x860 |
| Вес нетто, кг | 103 | 136 | 95 | 135 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Холодильные столы (TN) предназначены для хранения пищевых продуктов, напитков, мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, пиццы, при температуре от -2°C до +8°C.

| Модель | GN2100TN | GN3100TN | SNACK2100TN | SNACK3100TN |
|------------------------------------|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Температурный режим | -2°...+8°C | -2°...+8°C | -2°...+8°C | -2°...+8°C |
| Количество дверей | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Объем, л | 314 | 465 | 260 | 386 |
| Внешний корпус | Нержавеющая сталь | | | |
| Внутренний корпус | Рельефный алюминий | | | |
| Толщина изоляции, мм | 60 | | | |
| Тип охлаждения | Динамический | | | |
| Тип оттайки | Автоматическая | | | |
| Цифровой термостат | Есть | Есть | Есть | Есть |
| Климатический класс | +43°C | | | |
| Потребляемая мощность, кВт*ч/сутки | 2,6 | 3,6 | 2,4 | 3,4 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Хладагент | R134a | | | |
| Габаритные размеры, мм | 1360x700x860 | 1795x700x860 | 1360x600x860 | 1795x600x860 |
| Вес нетто, кг | 98 | 134 | 88 | 125 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |





ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ПРОДАЖИ
МОРОЖЕНОГО

ЛАРИ ДВУХЯРУСНЫЕ

ЛАРИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО VIATTO — обязательное оборудования для хранения и демонстрации продукции.

Двухярусные лари Viatto при достаточно компактных размерах значительно увеличивают площадь выкладки товара и имеют привлекательный дизайн.

Верхний и нижний модули ларя имеют раздвижные крышки, которые делают удобным доступ к продукции как для детей, так и для взрослых. Крышки двух модулей ларя стеклянные и гнутые — обеспечивают выгодную экспозицию товара.

Внешний корпус ларя выполнен из металла, внутренний объем - из алюминия.

Наличие светового рекламного бокса позволяет разместить яркую и красочную рекламу, привлекающую внимание покупателей.

Наличие колес делает возможным легкое перемещение ларя по торговому залу.



TD 400



TD 500

| Модель | TD 400 |
|-------------------------|--------------|
| Температурный режим, °C | -18...-20 |
| Объем, л | 254 |
| Тип охлаждения | статический |
| Тип разморозки | ручной |
| Подсветка | LED |
| Каналы | в комплекте |
| Корзины | в комплекте |
| Колеса | в комплекте |
| Хладагент | R134a |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 780x842x1188 |
| Вес нетто, кг | 90 |
| Страна изготовления | КНР |

| Модель | TD 500 |
|-------------------------|---------------|
| Температурный режим, °C | -18...-20 |
| Объем, л | 408 |
| Тип охлаждения | статический |
| Тип разморозки | ручной |
| Подсветка | LED |
| Каналы | в комплекте |
| Корзины | в комплекте |
| Колеса | в комплекте |
| Хладагент | R134a |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 1210x790x1188 |
| Вес нетто, кг | 121 |
| Страна изготовления | КНР |



МАШИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕРЫ)



BQL-A11-2

НАСТОЛЬНЫЕ ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО VIATTO на 1 и на 3 рожка. Компактные, простые в управлении, эргономичные и экономичные.

Модель BQL-A11-2 на 1 рожок оснащена функцией ночного хранения. Режим ночного хранения предусмотрен для нерабочего времени. Модели BQL-808-1 и BQL-C723 на 3 рожка позволяют использовать 2 смеси различного вкуса. Оснащены функцией предварительного охлаждения. Данный режим позволяет сохранять смесь свежей. Предварительное охлаждение работает постоянно. Фризер BQL-C723 оснащен воздушной помпой, которая позволяет получить воздушное и кремообразное мороженое.



BQL-808-1

| Модель | BQL-A11-2 | BQL-808-1 | BQL-C723 |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|---|
| Количество рожков | 1 | 3 | 3 |
| Производительность, л/ч | 13-18 | 18-25 | 35-40 |
| Количество бункеров | 1 | 2 | 2 |
| Объем бункера, л | 7 | 7 | 7 |
| Объем цилиндра, л | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Функции | Ночное хранение | Предварительное охлаждение | Предварительное охлаждение, воздушная помпа |
| Потребляемая мощность | 1,1 кВт*ч/сутки | 1,7 кВт*ч/сутки | 3 кВт*ч/сутки |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 422x692x622 | 518x740x780 | 550x885x982 |
| Вес нетто, кг | 59 | 108 | 120 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |

МАШИНЫ ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕРЫ)



CB1+6S

ФРИЗЕР ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО VIATTO — новинка в сфере общественного питания. Предназначен для приготовления жареного или ролл-мороженого.

Фризер имеет охлаждаемую круглую или квадратную поверхность, на которую наливается заранее приготовленная жидкая смесь для мороженого. Также можно использовать фруктовое пюре или сок. В результате соприкосновения с поверхностью смесь замерзает.

Модели CB-500 и CB-500S – компактные.

Охлаждаемая поверхность CB-500 — круглая, CB-500S – квадратная.

Модели CB1+6 и CB1+6S имеют охлаждаемую витрину с 6 гастроемкостями для ингредиентов и небольшой холодильный кабинет.

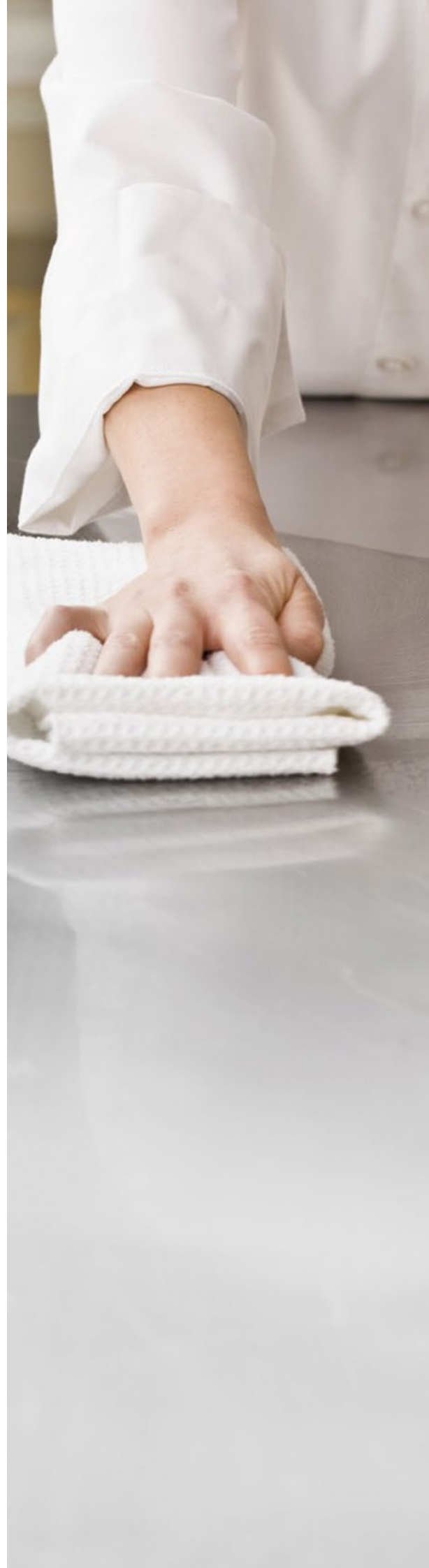


CB-500S

| Модель | CB-500 | CB-500S | CB1+6 | CB1+6S |
|-------------------------------------|--------------|------------|--------------|------------|
| Поверхность | Круглая | Квадратная | Круглая | Квадратная |
| Размеры охлаждаемой поверхности, мм | Ø450 | 500x500 | Ø480 | 500x500 |
| Температура охлаждаемой поверхности | -18°...-20°C | | | |
| Витрина для ингредиентов | - | - | + | + |
| Холодильный кабинет | - | - | +10°C | +10°C |
| Мощность, кВт | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Габаритные размеры, мм | 650x650x800 | | 1100x650x800 | |
| Вес нетто, кг | 60 | 73 | 75 | 90 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |



САНИТАРНО-
ГИГИЕНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ





ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ VIATTO, представляющие собой ловушки для насекомых, приманивают их светом и поражают электрическим разрядом.

В устройстве используются ультрафиолетовые лампы, излучение которых наиболее привлекательно для летающих насекомых, таких как мухи и комары. Лампы в устройстве ограждены мелкой сеткой, находящейся под высоким напряжением. Когда привлеченные ультрафиолетом насекомые пытаются приблизиться к источнику света, они неминуемо попадают на сетку, получают смертельный электрический разряд и падают на специальный поддон, который в ходе эксплуатации нужно периодически очищать.

Инсектицидная ловушка и высоковольтная сетка в процессе работы не загрязняет воздух и не выделяет токсичных веществ и запаха. Находящаяся под напряжением сетка в приборе изолирована защитной решеткой.

Корпус ламп изготовлен из алюминия, боковые панели представляют собой решетки из пластика.

Лампы комплектуются цепочками для подвешивания на стену.



| Модель | IK281-2x10W | IK281-2x15W | IK281-2x20W |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Мощность, Вт | 30 | 38 | 43 |
| Зона покрытия, кв.м. | 60 | 80 | 100 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 395x85x255 | 495x85x255 | 645x85x255 |
| Вес нетто, кг | 1,5 | 1,64 | 1,98 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР |



IK281-2X10W

IK281-2X15W

IK281-2X20W



ТОРГОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ





ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ



ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ VIATTO на 60 и 100 л оснащены детским сиденьем.

Тележки этого типа имеют большую вместимость, отличаются компактностью при штабелировании, маневренностью, надежностью и эргономичностью.

| Модель | Aisa 60L | Aisa 100L |
|------------------------|-------------|-------------|
| Объем, л | 60 | 100 |
| Покрытие | цинк | |
| Габаритные размеры, мм | 760x450x910 | 880x520x910 |
| Вес нетто, кг | 11,5 | 15,8 |
| Страна изготовления | КНР | КНР |



ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ



ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ VIATTO предназначены для крепления ценников на полки в магазинах самого разного формата: продуктовых, косметических, магазинах электроники, одежды и стройматериалов, аптеках.

Держатели закрепляются к наружной стороне полки, обеспечивают надежную фиксацию ценников, не заслоняя товар.

Изготовлены из красного пластика толщиной 0,8 мм.

| | Габаритные размеры, мм | Страна изготовления |
|-------------------------|------------------------|---------------------|
| Ценникодержатель 0,99м | 990x43 | КНР |
| Ценникодержатель 0,79м | 790x43 | КНР |
| Ценникодержатель 0,64м | 640x43 | КНР |
| Ценникодержатель 0,51м | 510x43 | КНР |
| Ценникодержатель 0,368м | 368x43 | КНР |
| Ценникодержатель 0,225м | 225x43 | КНР |



УПАКОВОЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



КАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ



DZ

Вакуумная упаковка — один из наиболее эффективных способов продления сроков хранения пищевой продукции без потери потребительских свойств.

Преимущества вакуумной упаковки:

- увеличение срока хранения продукта;
- сохранение внешнего вида продукта;
- обеспечение гигиенических условий при хранении и транспортировке;
- прозрачность упаковки;
- устойчивость к тепловому воздействию.

Вакуумная упаковка позволяет продлить срок хранения продукции в 2-2,5 раза. Срок хранения продукта в вакуумной упаковке зависит от температуры и вида продукта.

ВАКУУМНЫЕ УПАКОВЩИКИ VIATTO – настольные, автоматические, камерного типа, с различной глубиной камеры и длиной сварочной планки. Оснащены электронной панелью управления. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Подходят для вакуумирования соусов.

Применяются на предприятиях общественного питания и торговли.



| Модель | DZ-300/PJ | DZ-350MS | DZ-400G | DZ-450A |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Длина сварной планки, мм | 300 | 350 | 400 | 450 |
| Размер камеры, мм | 370x320x135 | 450x370x170 | 450x370x170 | 460x450x140 |
| Мощность помпы, куб.м/ч | 10 | 20 | 20 | 20 |
| Мощность, кВт | 0,37 | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Габаритные размеры, мм | 480x370x435 | 560x425x460 | 555x475x460 | 560x520x460 |
| Вес нетто, кг | 38 | 59 | 60 | 67 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |



ЗАПАЙЩИКИ



PFS-300

ЗАПАЙЩИКИ VIATTO используются для запаивания мешков и пакетов из полиэтиленовой и полипропиленовой пленки толщиной не более 200 микрон, а также для изготовления пакетов из рукава пленки.

Запайщик представляет собой зажимной механизм с нагревательными элементами - планками. После опускания рычага происходит подача тока и планка нагревается, пленка плавится и происходит запаивание пакетов. В итоге получается ровный шов.

Модели PFS-300C и PFS-400C снабжены механическим ножом, который позволяет удалять излишки упаковочного материала после запаивания.



PFC-400C

| Модель | PFS-300 | PFS-400 | PFS-300C | PFS-400C |
|--------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Длина сварной планки, мм | 300 | 400 | 300 | 400 |
| Мощность, кВт | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,5 |
| Напряжение, В | 220 | | | |
| Нож | нет | | есть | |
| Габаритные размеры, мм | 450x85x180 | 550x85x180 | 450x85x180 | 550x85x180 |
| Вес нетто, кг | 4,2 | 5,2 | 4,2 | 5,2 |
| Страна изготовления | КНР | КНР | КНР | КНР |



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОФЕ





ВСПЕНИВАТЕЛИ ДЛЯ МОЛОКА

Для популярных горячих напитков - капучино и латте макиато - молочная пена имеет не меньшее значение, чем сам кофе. Пена должна быть достаточно плотной, не иметь крупных пузырьков и не оседать слишком быстро.

Добиться такого результата поможет **ВСПЕНИВАТЕЛЬ ДЛЯ МОЛОКА VIATTO** — компактное и простое в использовании устройство для приготовления молочной пены.

Корпус вспенивателя изготовлен из полированной нержавеющей стали и имеет двойные стенки. Внутренние стенки с антипригарным покрытием легко очищаются. Прозрачная крышка позволяет наблюдать за процессом вспенивания. Функция автоматического отключения.

Вспениватель работает как в режиме вспенивания, так и в режиме подогрева, доводя молоко до температуры 65°C.

Вспениватель позволяет значительно расширить меню напитков, при этом прост в использовании, не требует дополнительных навыков персонала и идеально подойдет для заведений, в которых нет профессионального бариста.



N3

| Модель | N3 |
|---|-------------|
| Максимальный объем для подогрева молока, мл | 240 |
| Максимальный объем для вспенивания молока, мл | 115 |
| Температура подогрева, °C | 65 |
| Мощность, кВт | 0,5 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 145x100x185 |
| Вес нетто, кг | 0,9 |
| Страна изготовления | КНР |

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА VIATTO BR9 предназначен для установки рядом с кофемашиной. Через специальные отверстия в боковых стенках холодильника пропускается силиконовый шланг от капучинатора кофемашины и погружается в пакет с молоком, который находится внутри холодильника.

При использовании охлажденного молока (+3...+4°C) пенка для капучино и латте маккиато получается более плотная и стойкая.

Корпус из окрашенного металла.

Камера из ABS пластика

LED подсветка

Цифровой термостат



BR9

| Модель | BR9 |
|----------------------------|-------------|
| Объем камеры охлаждения, л | 9 |
| Размер камеры, мм | 160x190x280 |
| Температурный режим, °C | 0...4 |
| Мощность, кВт | 0,065 |
| Напряжение, В | 220 |
| Хладагент | R600a |
| Габаритные размеры, мм | 220x505x375 |
| Вес нетто, кг | 14 |
| Страна изготовления | КНР |

КАПЕЛЬНЫЕ КОФЕВАРКИ

КАПЕЛЬНАЯ КОФЕВАРКА VIATTO JDW-1 предназначена для приготовления кофе из молотых зерен.

Принцип работы капельной кофеварки прост. Вода из резервуара нагревается до +92...+95°C и вместе с паром проходит через фильтр с молотым кофе. Готовый напиток стекает в колбу кофейника, которая установлена на подогреваемую поверхность, позволяющую поддерживать температуру приготовленного напитка.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
В комплекте 2 кофейника.



| Модель | JDW-1 |
|----------------------------|-------------|
| Объем кофейника, л | 1,7 |
| Подключение к водопроводу | нет |
| Подогрев второго кофейника | нет |
| Мощность, кВт | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 205x380x450 |
| Вес нетто, кг | 6 |
| Страна изготовления | КНР |



JDW-1

КОФЕМОЛКИ

КОФЕМОЛКА VIATTO VCG-150 предназначена для равномерного помола и дозировки порций молотого кофе. Благодаря компактным размерам и простоте управления подходит для небольших кофеен, магазинов, а также для домашнего использования.

Оснащена прозрачной емкостью с крышной для зернового кофе и съемным контейнером с ручкой для молотого кофе.

| Модель | VCG-150 |
|---|-------------|
| Диаметр жерновов, мм | 60 |
| Скорость вращения жерновов, об/мин | 3000 |
| Скорость помола, г/сек | 1,8-2,5 |
| Емкость контейнера для зерен, г | 250 |
| Емкость контейнера для молотого кофе, г | 250 |
| Материал корпуса | ABS |
| Мощность, кВт | 0,15 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габаритные размеры, мм | 200x120x340 |
| Вес нетто, кг | 3 |
| Страна изготовления | КНР |



VCG-150





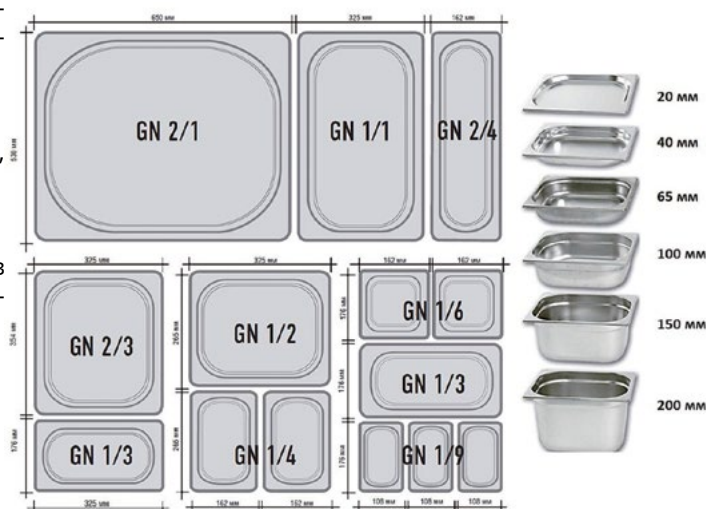
ПОСУДА И
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ГАСТРОЕМКОСТИ

ГАСТРОЕМКОСТИ VIATTO являются неотъемлемыми элементами любой профессиональной кухни и предназначены для:

- приготовления различных блюд,
- выпечки (в качестве противня),
- выкладки (демонстрации и хранения товара) в витринах, мармитах, салат-барах, салатеттах, столах для пиццы,
- хранения товарного запаса,
- транспортировки готовых блюд.

Использование гостроемкостей стандартных размеров в различных видах оборудования позволяет значительно рационализировать рабочие процессы на кухне.



| Модель | Размер | Глубина, мм | Описание | Размеры, мм | Страна |
|----------------|--------|-------------|------------------------------|-------------|--------|
| GN1/1-020 | GN1/1 | 20 | нерж. сталь | 530x325x20 | КНР |
| GN1/1-040 | GN1/1 | 40 | нерж. сталь | 530x325x40 | КНР |
| GN1/1-040 перф | GN1/1 | 40 | нерж. сталь, перфорированная | 530x325x40 | КНР |
| GN1/1-065 | GN1/1 | 65 | нерж. сталь | 530x325x65 | КНР |
| GN1/1-065 перф | GN1/1 | 65 | нерж. сталь, перфорированная | 530x325x65 | КНР |
| GN1/1-100 | GN1/1 | 100 | нерж. сталь | 530x325x100 | КНР |
| GN1/1-150 | GN1/1 | 150 | нерж. сталь | 530x325x150 | КНР |
| GN1/1-200 | GN1/1 | 200 | нерж. сталь | 530x325x200 | КНР |
| GN1/1 cover | GN1/1 | | крышка, нерж. сталь | 530x325 | КНР |
| GN1/2-020 | GN1/2 | 20 | нерж. сталь | 325x265x20 | КНР |
| GN1/2-040 | GN1/2 | 40 | нерж. сталь | 325x265x40 | КНР |
| GN1/2-065 | GN1/2 | 65 | нерж. сталь | 325x265x65 | КНР |
| GN1/2-100 | GN1/2 | 100 | нерж. сталь | 325x265x100 | КНР |
| GN1/2-150 | GN1/2 | 150 | нерж. сталь | 325x265x150 | КНР |
| GN1/2-200 | GN1/2 | 200 | нерж. сталь | 325x265x200 | КНР |
| GN1/2 cover | GN1/2 | | крышка, нерж. сталь | 325x265 | КНР |
| GN1/3-020 | GN1/3 | 20 | нерж. сталь | 325x176x20 | КНР |
| GN1/3-040 | GN1/3 | 40 | нерж. сталь | 325x176x40 | КНР |
| GN1/3-065 | GN1/3 | 65 | нерж. сталь | 325x176x65 | КНР |
| GN1/3-100 | GN1/3 | 100 | нерж. сталь | 325x176x100 | КНР |
| GN1/3-150 | GN1/3 | 150 | нерж. сталь | 325x176x150 | КНР |
| GN1/3-200 | GN1/3 | 200 | нерж. сталь | 325x176x200 | КНР |
| GN1/3 cover | GN1/3 | | крышка, нерж. сталь | 325x176 | КНР |
| GN1/4-020 | GN1/4 | 20 | нерж. сталь | 265x162x20 | КНР |
| GN1/4-040 | GN1/4 | 40 | нерж. сталь | 265x162x40 | КНР |
| GN1/4-065 | GN1/4 | 65 | нерж. сталь | 265x162x65 | КНР |
| GN1/4-100 | GN1/4 | 100 | нерж. сталь | 265x162x100 | КНР |
| GN1/4-150 | GN1/4 | 150 | нерж. сталь | 265x162x150 | КНР |
| GN1/6-065 | GN1/6 | 65 | нерж. сталь | 162x176x65 | КНР |
| GN1/6-100 | GN1/6 | 100 | нерж. сталь | 162x176x100 | КНР |
| GN1/6-150 | GN1/6 | 150 | нерж. сталь | 162x176x150 | КНР |
| GN2/1-040 | GN2/1 | 40 | нерж. сталь | 530x650x40 | КНР |
| GN2/1-065 | GN2/1 | 65 | нерж. сталь | 530x650x65 | КНР |

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

Посуда и инвентарь бренда Viatto производятся в Китае, под наблюдением нашей компании, на заводах с современным оборудованием, которые, помимо России, поставляют свою продукцию также на рынки США, Европы и Канады.

Viatto предлагает всё необходимое для профессиональной кухни:

- кастрюли, котлы, сковороды и сотейники из нержавеющей стали с тройным дном, позволяющим быстрее достигать необходимую температуру нагрева, а также использовать наплитную посуду Viatto на индукционных плитах;

- столовую фарфоровую посуду Viatto Soprano изготавливаемую на заводе с более чем 30-летней историей. Благодаря чистому белому цвету, ровной глазури и классическому дизайну может использоваться в заведениях общественного питания различного ценового сегмента;

- кухонные ножи Viatto обладающие всеми характеристиками, необходимыми на профессиональной кухне: нержавеющей сталью высокого качества толщиной от 2 мм, удобными рукоятками и привлекательным внешним видом;

- кухонный инвентарь бренда Viatto изготавливается из высококачественной нержавеющей стали увеличенной толщины без применения сварки, что исключает скопление частичек пищи на местах соединения рукоятки и рабочей части предмета, обеспечивая тем самым высокую степень гигиеничности;

- профессиональные термосы Viatto используются для транспортировки продуктов питания в «горячем виде». Двойные стенки и теплоизоляционный материал, используемые в конструкции термосов Viatto позволяют поддерживать высокую температуру пищи более 6 часов, а специальные пластиковые крепления на дне термосов придают им большую устойчивость, необходимую при транспортировке. Фиксация крышки термосов производится за счет 6 креплений, что положительно влияет на сохранение тепла внутри колбы.

Главной особенностью нашей посуды и инвентаря является сочетание высокого качества и приемлемой цены. Продукция бренда Viatto имеет все сертификаты, необходимые для использования и продажи на территории Российской Федерации. Соответствует нормам санитарной и гигиенической безопасности, требованиям HACCP.



Итальянское оборудование – это оборудование с вековыми традициями и современными технологическими инновациями. Тесный контакт с потребителями сделал итальянцев лидерами на рынке профессионального оборудования для предприятий сегмента HoReCa.

Однако, одного только высокого качества предлагаемого оборудования недостаточно для поддержания мирового лидерства, поэтому итальянские производители уделяют особое внимание специфическим требованиям клиентов, создают уникальные решения, которые позволяют гарантировать эффективность производства и высокую рентабельность.

Оборудование соответствует требованиям HACCP – системе управления безопасностью пищевого производства.

Оборудование VIATTO made in Italy – высокое качество, надежность и безопасность в использовании по доступной цене.

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



BASIC 2/40 GL SL

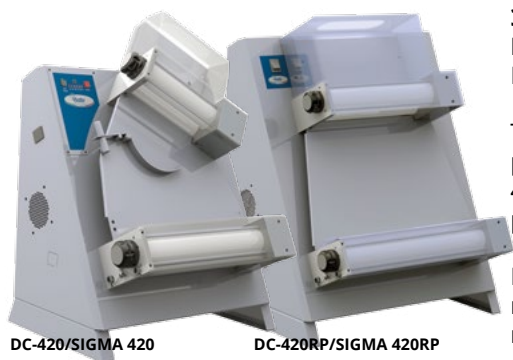
Печи для пиццы — компактные, обладают высокой производительностью и низким потреблением электроэнергии.

Равномерное распределение тепла внутри камеры, демократичные цены и качество, проверенное временем, объясняют неизменную популярность данного оборудования.

Печи для пиццы Viatto идеально подойдут для небольшого кафе. Печи оснащены электромеханической панелью управления, просты в работе и обслуживании.

| Модель | UP-1/40 / BASIC 1/40 GL SL | UP-2/40 / BASIC 2/40 GL SL | QP-4 / Alfa 4 | QP-44 / Alfa 44 |
|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------|
| Количество камер | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Размер пода, мм | 410x360 | 410x360 | 660x660 | 660x660 |
| Вместимость | 1 пицца Ø 32 см | | 4 пиццы Ø 32 см | |
| Макс. температура | 320°C | | 500°C | |
| Напряжение, В | 220 | | 380 | |
| Мощность, кВт | 1,6 | 2,4 | 4,7 | 9,4 |
| Размеры, мм | 568x500x280 | 568x500x430 | 975x924x413 | 975x924x745 |
| Вес нетто, кг | 23 | 33 | 76 | 129 |
| Страна изготовления | Италия | Италия | Италия | Италия |

ТЕСТОРАСКАТКИ



DC-420/SIGMA 420

DC-420RP/SIGMA 420RP

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

Корпус тестораскаток изготовлен из нержавеющей стали.

Тестораскатки Sigma (DC) имеют две пары валков для раскатки теста, расположенные под углом или параллельно друг другу (Sigma 420RP/DC-420RP). Первая пара валков предварительно раскатывает кусок теста, вторая - раскатывает тесто до нужной толщины.

Модели Omega (UC) имеют одну пару валков. Регулируя зазор между валками, можно изменять диаметр и толщину получаемой пиццы. Валки изготовлены из пищевого полимера.

| Модель | DC-310 / Sigma 310 | DC-420 / Sigma 420 | DC-420RP / Sigma 420RP | UC-310/1 / Omega 310/1 | UC-500/1 / Omega 500/1 |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Длина валка, мм | 310 | 420 | 420 | 310 | 510 |
| Диаметр пиццы, мм | 14-30 | 26-40 | 26-40 | 14-30 | 26-45 |
| Вес теста, гр | 80-210 | 210-700 | 220-1000 | 80-210 | 210-700 |
| Толщина раскатки, мм | 0-4 | 0-4 | 0-4 | 0-4 | 0-4 |
| Электрическая педаль | - | - | - | В комплекте | |
| Мощность, кВт | 0,25 | 0,25 | 0,37 | 0,25 | |
| Напряжение, В | 220 | | | | |
| Габаритные размеры, мм | 470x405x650 | 580x465x780 | 580x465x715 | 480x335x430 | 650x345x430 |
| Вес, кг | 27 | 38 | 38 | 18 | 27 |
| Страна изготовления | Италия | Италия | Италия | Италия | Италия |

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ (ШОК-ФРИЗЕРЫ) VIATTO предназначены для быстрой заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов.

Шоковая заморозка позволяет хранить продукт намного дольше, при этом сохраняются все полезные свойства и вкусовые качества. Использование шоковой заморозки на профессиональной кухне позволяет расширить ассортимент предлагаемых блюд и повысить доходность заведения.

Аппараты шоковой заморозки Viatto изготовлены из нержавеющей стали, оснащены щупом.

Аппараты универсальны - подходят как для габаритностей GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.

| Модель | AT05ISO | AT10ISO-P |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| Количество уровней | 5 | 10 |
| Размер противня | GN1/1 или (600x400) | GN1/1 или (600x400) |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 | 70 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 610x410x410 | 610x410x760 |
| Производительность охлаждения | +70...+3°C - 20кг | +70...+3°C - 35 кг |
| Производительность заморозки | +70...-18°C - 15кг | +70...-18°C - 23 кг |
| Мощность, кВт | 1,42 | 1,6 |
| Климатический класс | до +43°C | до +43°C |
| Габаритные размеры, мм | 750x740x880 | 750x740x1240 |
| Вес нетто, кг | 71 | 102 |
| Страна изготовления | Италия | Италия |



AT05ISO



AT10ISO-P

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.