



'17

ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

тепловая линия 700	06
фритюрницы настольные	19
печи для пиццы	21
тепловые столы	23
расстоечные шкафы	24

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТФУДА

тумбы-органайзеры	58
базы (подставки) с диспенсерами для стаканов	61
тепловые витрины для бургеров	62
мармиты для картофеля фри	64
дополнительные элементы	65

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

холодильные столы	25
витрины для выкладки рыбы и морепродуктов на льду	29

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

столы	67
столы с встроенными мойками	70
столы-тумбы с мойками и без	78
ванны моечные	86
полки для сушки посуды	91
стеллажи	92
стеллажи-шпильки передвижные	94
тележки сервировочные	96
шкафы напольные	98
шкафы навесные	100
вытяжные зонты	102

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

станция бармена BS-1.6	32
рабочее место бармена (модульная система)	33
навесные и дополнительные элементы	38

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

стойки для столовых приборов и подносов	42
прилавки охлаждаемые	43
мармиты для первых и вторых блюд	44
мармиты первых блюд	45
нейтральные элементы	46
место кассира	46
угловые элементы	46
холодильные витрины	47
настольные мармиты первых и вторых блюд	48
диспенсеры для тарелок	49
дополнительная комплектация	50
линия раздачи с врезными (встраиваемыми) элементами	53



ТЕПЛОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

РАБОЧЕЕ МЕСТО
БАРМЕНА

ЛИНИЯ
РАЗДАЧИ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ФАСТФУДА

НЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

5 ПРИЧИН ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ OREST



более чем 20-летний опыт в производстве технологического оборудования



выпускаемая продукция сертифицирована и имеет гигиенические заключения



самое современное технологическое оборудование



контроль качества на всех этапах производственного цикла



развитая дилерская сеть во всех крупных городах Украины

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Простое, доступное, быстро окупаемое, с невысокими эксплуатационными расходами, надежное в эксплуатации, имеющее привлекательный дизайн, оборудование от украинского производителя

Выпускается с 1993 года, за годы, прошедшие с начала производства, накоплен бесценный опыт, оборудование претерпело множество усовершенствований и улучшений многие из которых подсказаны нашими клиентами и партнерами, процесс производства и технология постоянно совершенствуются

Ведется постоянная работа по расширению ассортимента и качества выпускаемой продукции

Практически нельзя назвать хотя бы один год, в течение которого не появлялись бы новые изделия или не совершенствовались уже выпускаемые

Высокое качество и безопасность теплового оборудования подтверждается ежегодными испытаниями лаборатории Укметртестстандарта

В процессе производства применяется высококачественная нержавеющая сталь ведущих мировых производителей металлопроката

Производитель и владелец торговой марки Orest – ЧП "Мастер-1", оставляет за собой право на изменение технических характеристик и других параметров продукции представленной в каталоге без предварительного уведомления пользователей.

Все иллюстрации представленные в каталоге могут иметь отличия в цветах или других представлениях от реальных.

Линия тепловой обработки пищи Orest 700 представляет собой законченное решение теплового цеха профессиональной кухни. На рисунке ниже изображен пример одного из множества вариантов компоновки элементов.

Все составные элементы (модули) соответствуют международному общепринятому стандарту глубины 700 мм для подобного оборудования и могут выстраиваться в линию (под стену) или остров (по середине помещения) в зависимости от особенностей помещения или других факторов и предпочтений.

Возможно компоновать между собой в разнообразных вариантах, добавлять или убирать ненужные модули.

Общие особенности:

- производится из нержавеющей стали
- столешницы (верх) модулей (элементов) из нержавеющей стали AISI-304
- вентилируемый пристенный борт
- боковые борты
- регулируемые по высоте опоры телескопического типа



Электрические плиты 700 ECO

- энергоэкономичнее более чем на 30%
- изготовлены полностью из нержавеющей стали
- 3-х позиционные переключатели режима работы конфорок – 25>50>100% мощности конфорки
- поддон для сбора жидкости, которая может пролиться в процессе работы
- латунная шина конфорок
- электромонтаж с применением термостойкого провода
- защитный тепловой экран органов управления электроплиты – препятствует перегреву переключателей, увеличивает их срок службы в несколько раз
- духовка стандарта GN-1/1 (530x325мм)
- 4 уровня в духовке, 1 решетка н/ж в комплекте
- съемные направляющие духовки для легкой санитарной обработки
- силиконовый термостойкий уплотнитель двери духовки
- базальтовая теплоизоляция духовки с фольгированной основой
- отдельная регулировка нагревателей духовки (верхний и нижний)



ПЭ-2 (0.18)

700 ECO

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	320 (445)
Электрическая мощность плиты (кВт)	5
Напряжение (В)	380
Количество конфорок (шт.)	2
Вес (кг)	34



ПЭ-2Н (0.18)

700 ECO

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	900
Электрическая мощность плиты (кВт)	5
Напряжение (В)	380
Количество конфорок (шт.)	2
Вес (кг)	50

Электрические плиты 700 ECO

ПЭ-4 (0.36)

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	320 (445)
Электрическая мощность плиты (кВт)	10
Напряжение (В)	380
Количество конфорок (шт.)	4
Вес (кг)	58

700 ECO



ПЭ-4Н (0.36)

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	900
Электрическая мощность плиты (кВт)	10
Напряжение (В)	380
Количество конфорок (шт.)	4
Вес (кг)	78

700 ECO



ПЭ-4-Ш9 (0.36)

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	900
размеры духовки	
Длина (мм)	400
Ширина (мм)	550
Высота (мм)	300
Эл. мощность конфорок (кВт)	10
Эл. мощность духовки (кВт)	3,6
Напряжение (В)	380
Регул. темп. конфорок (°C)	100-400
Регул. темп. духовки (°C)	50-300
Количество конфорок (шт.)	4
Масса (кг)	111

700 ECO



Электрические плиты 700 ECO



ПЭ-6 (0.54)

Длина (мм)	1200
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	320 (445)
Электрическая мощность плиты (кВт)	15
Напряжение (В)	380
Количество конфорок (шт.)	6
Вес (кг)	82



ПЭ-6Н (0.54)

Длина (мм)	1200
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	900
Электрическая мощность плиты (кВт)	15
Напряжение (В)	380
Количество конфорок (шт.)	6
Вес (кг)	106



ПЭ-6-Ш (0.54)

Длина (мм)	1200
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	900
Размеры духовки	
Длина (мм)	400
Ширина (мм)	550
Высота (мм)	300
Эл. мощность конфорок (кВт)	15
Эл. мощность духовки (кВт)	3,6
Напряжение (В)	380
Регул. темп. конфорок (°C)	100-400
Регул. темп. духовки (°C)	50-300
Количество конфорок (шт.)	6
Масса (кг)	141

Жарочные поверхности

Профессиональные чугунные жарочные поверхности для ресторанов, кафе, закусочных и др. заведений общественного питания. В серию входят:

- ребристая
- гладкая
- комбинированная – гладкая/ребристая

Могут применяться в составе тепловой линии 700-й серии Orest с установкой на базу (подставку) опционально.

- выполнены из нержавеющей стали
- выдвижной поддон (лоток) для сбора жира
- вентилируемый пристенный борт

Всем известные положительные свойства чугуна, такие как:

- естественная "антипригарность"
- долговечность
- высокая теплопроводность и как следствие теплоотдача

FP-0.4

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	5,4
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °C	50-300



FP-0.4

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	5,4
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °C	50-300



Жарочные поверхности



FP-0.8

700 GS

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2х5,4
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °С	50-300



FP-0.8

700 S

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2х5,4
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °С	50-300



FP-0.8 G

700

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2х5,4
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °С	50-300



Вапо-грили

Вапо-грили (паровые) электрические позволяют жарить продукты на решетке с пароувлажнением – в емкость, которая расположена под нагревателями, заливается вода, блок нагревательных элементов расположенный под решеткой отдает 80% тепла на решетку и 20% на воду. При этом вода не кипит, а лишь слегка испаряется, тем самым производится легкое увлажнение продуктов. При данном способе приготовления существенно снижаются потери веса готовых блюд, а так же исключается возможность возгорания жира.

- нержавеющая решетка из толстого прута – 10 мм, обладающая высокой теплоемкостью и гарантирующая качественную прожарку, красивый грилевый рисунок на мясе, рыбе, овощах, длительный срок службы
- ручки на решетке для ее снятия
- изготавливаются из пищевой нержавеющей стали
- сливной кран
- блокировка слива предотвращающая случайное открытие сливного крана
- защита ("перелив") от переполнения рабочей ванны выше рекомендуемого уровня
- подъемный механизм электронагревательных элементов с фиксацией
- скребок для очистки решетки
- пристенный вентилируемый борт

GV-0.4

700

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	6
Напряжение (В)	380
Рабочий объем (л)	18-20
Размер рабочей зоны (мм)	455х335



GV-0.8

700

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	12
Регулировка нагрева воды °С	50-100
Напряжение (В)	380
Рабочий объем ванны (л)	36-40
Размер рабочей зоны (мм)	455х665



Фритюрницы

- выполнены из нержавеющей стали
- сливной кран
- вентилируемый пристенный борт
- защитный термостат (сработает при отсутствии масла в ванне во время работы)
- автоматическое отключение при подъеме нагревательного элемента для обслуживания – исключаются вероятные ожоги оператора и поломка нагревательного элемента во время очистки фритюрницы
- нагревательный элемент (ТЭН) защищен от вероятного повреждения корзиной
- крепление для корзины на фритюрнице дающее возможность не погружать ее в масло
- благодаря увеличенной холодной зоне снижен расход масла
- корзина в комплекте FB-1-1



FE-0.4

700

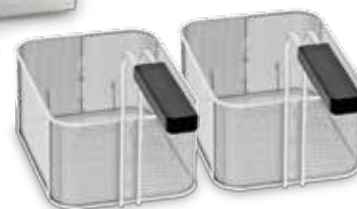
Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	5,4
Рабочий объем (л)	10-12
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °C	60-190



FE-0.8

700

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2x5,4
Рабочий объем (л)	2x10-12
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °C	60-190



Макароноварки

Приготовление пасты, изделий из теста таких как вареники, пельмени, ravioli, других продуктов – раки, овощи и пр., приготовление которых происходит варкой в кипящей воде.

- выполнены из нержавеющей стали
- кран для подачи воды
- сливной кран
- вентилируемый пристенный борт
- опционально корзины



PB-1-1
290x330x200(313) мм



PB-1-2
290x165x200(313) мм



PB-1-4
140x170x200(313) мм



PB-1-6
140x105x200(313) мм

PC-0.4

700

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	6,0
Емкость (л)	18-20
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °C	30-110



PC-0.8

700

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2x6,0
Емкость (л)	2x18-20
Напряжение (В)	380
Регул. температуры °C	30-110



Мармиты

Мармиты серии BMU используются как дополнительный элемент линии тепловой обработки пищи Orest 700 для хранения первых и/или вторых блюд готовых к выдаче в gastronorm-емкостях. Подогрев gastronorm-емкостей осуществляется пароводяным методом.

- выполнены из нержавеющей стали
- вентилируемый пристенный борт
- рабочая ванна стандарта – 1 GN-1/1 (530x325 мм) или 2 GN-1/1 (530x650 мм)
- допускается установка gastronorm-емкостей глубиной до 150 мм
- защита от недолива/перелива воды
- слив воды через кран на передней панели



BMU-0.4

700

Длина (мм)	400
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2
Напряжение (В)	220
Регул. температуры °C	35-90



BMU-0.8

700

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	340 (445)
Эл. мощность (кВт)	2
Напряжение (В)	220
Регул. температуры °C	35-90

Сковорода электрическая

- чугунная чаша
- корпус – полностью из нержавеющей стали
- простой и надежный механизм подъема и опускания чаши
- вентилируемый пристенный борт
- фиксация крышки при подъеме в любом положении
- легкая интеграция в линию тепловой обработки пищи Orest 700
- толщина дна чаши 10 мм
- защитный термостат
- регулируемые по высоте опоры телескопического типа

ТВРЕ

700

Основные размеры (ДхШхВ)	1000x700x900 мм
Габаритные размеры (ДхШхВ)	1000x820x1005 мм
Эл. мощность (кВт)	4,2
Напряжение (В)	380
Диапазон регулировки температуры °C	20-275
Номинальная (рабочая) емкость чаши (л)	30÷35
Площадь дна чаши (м²)	0,27
Внутренние размеры чаши сковороды (ДхШхВ)	685x475x145 мм
Вес (кг)	180



Нейтральные элементы (модули)

Рабочая поверхность, может применяться в составе тепловой линии Orest 700 с установкой на нейтральную базу (подставку).

- изготовлена из нержавеющей стали
- выдвижной ящик для инвентаря

NU-0.4

Длина (мм) 400
Ширина (мм) 700
Высота (мм) 340 (445)



NU-0.8

Длина (мм) 800
Ширина (мм) 700
Высота (мм) 340 (445)



Базы (подставки)

Применяется в составе тепловой линии Orest 700 как подставка под различные модули (оборудование) – жарочные поверхности, электроплиты, фритюрницы, вапо грили, макаронварку, нейтральные рабочие поверхности и т.д.

- нержавеющая сталь
- регулируемые по высоте винт-опоры телескопического типа

BHL-0.4

Длина (мм) 398
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 580



BHL-0.8

Длина (мм) 798
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 580



- производятся из нержавеющей стали
- автоматическое отключение при подъеме нагревательного элемента для обслуживания – исключаются вероятные ожоги оператора и поломка нагревательного элемента во время очистки фритюрницы
- поднимающийся, закрепленный на петлях модуль управления с нагревательным элементом и съемная емкость облегчают обслуживание и очистку фритюрницы
- нагревательный элемент (ТЭН) защищен от вероятного повреждения корзиной
- крепление для корзины на фритюрнице дающее возможность не погружать ее в масло
- благодаря увеличенной холодной зоне пониженный расход масла

FE 5

Объем (л)	5
Длина (мм)	210
Ширина (мм)	450
Высота (мм)	360
Корзина	136x250x120 мм
Производительность (кг / час)	8
Эл. мощность (Вт)	2,1
Напряжение (В)	220
Регулировка температуры (°C)	60-200



FE 2x5

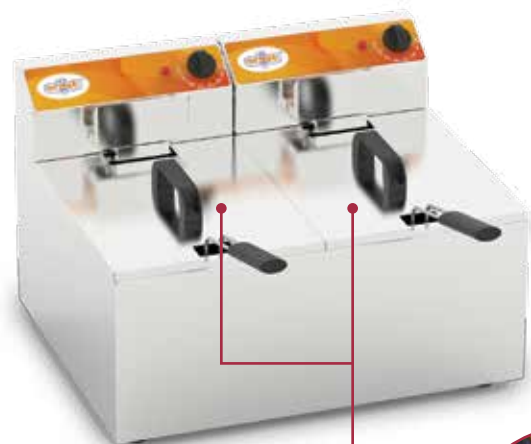
Объем (л)	2 x 5
Длина (мм)	420
Ширина (мм)	450
Высота (мм)	360
Корзина	136x250x120 мм (2 шт.)
Производительность (кг / час)	16
Эл. мощность (Вт)	2 x 2,1
Напряжение (В)	220
Регулировка температуры (°C)	60-200





FE 8

Объем (л)	8
Длина (мм)	285
Ширина (мм)	450
Высота (мм)	360
Корзина	210x250x120 мм
Производительность (кг)	12
Эл. мощность (Вт)	3
Напряжение (В)	220
Регулировка температуры (°C)	60-200



FE 2x8

Объем (л)	2 x 8
Длина (мм)	570
Ширина (мм)	450
Высота (мм)	360
Корзина	210x250x120 мм (2 шт.)
Производительность (кг)	24
Эл. мощность (Вт)	2 x 3
Напряжение (В)	220
Регулировка температуры (°C)	60-200



Печи для для пиццы Orest серии PO оснащаются профессиональным керамическим "подом" из шамотной глины ведущего итальянского поставщика и регулятором температуры 50-450 °C, благодаря чему время выпечки составляет 4-6 мин. Керамический под изготовленный из шамотной глины аккумулирует и равномерно распределяет тепло по всей камере печи, благодаря чему пицца пропекается равномерно по всей площади. Керамическая плита не "боится" температурных перепадов и позволяет выпекать пиццу как в специальных формах так и непосредственно на самом камне.

- изготовлена из пищевой нержавеющей стали, включая камеру
- рабочая температура 85-450 °C
- экологически чистая фольгированная базальтовая теплоизоляция духовки
- отдельная регулировка температуры верхнего и нижнего ряда нагревателей термостатами E.G.O. (Германия)
- защитный термостат
- профессиональный керамический "под" из шамотной глины от ведущего итальянского производителя
- электроподогрев с применением термостойкого провода
- ручка управления заслонкой для удаления пара
- подсветка внутреннего пространства
- смотровое окошко из термостойкого стекла 6 мм
- опционально – термометр

PO-4 (30)

Длина (мм)	1000
Глубина (мм)	770/845*
Высота (мм)	380
Длина камеры (мм)	700
Глубина камеры (мм)	700
Размер "пода" (мм)	660x660
Время выпечки (мин.)	≈4
Мощность (кВт)	5,6
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	73



PO-8 (30)

Длина (мм)	1000
Глубина (мм)	770/845*
Высота (мм)	710
Длина камеры (мм)	700
Глубина камеры (мм)	700
Размер "пода" (мм)	660x660
Время выпечки (мин.)	≈4
Мощность (кВт)	11,2
Напряжение (В)	380
Масса (кг)	115



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ТЕПЛОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕРАБОЧЕЕ МЕСТО
БАРМЕНАЛИНИЯ
РАЗДАЧИОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ФАСТФУДАНЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

Печь для пиццы Orest ЭДМ-2 / НПМ оснащается профессиональным керамическим "подом" из шамотной глины ведущего итальянского поставщика и регулятором температуры 50-320 °С, благодаря чему время выпечки составляет 4-6 мин. Керамический под изготовленный из шамотной глины аккумулирует и равномерно распределяет тепло по всей камере печи, благодаря чему пицца пропекается равномерно по всей площади. Керамическая плита не "боится" температурных перепадов и позволяет выпекать пиццу как в специальных формах так и непосредственно на самом камне.

- изготовлена из пищевой нержавеющей стали
- рабочая температура до 320 °С
- экологически чистая фольгированная базальтовая теплоизоляция духовки
- 3-х уровневый нагрев – нижний, средний (под подом), верхний нагревательные элементы
- принудительная конвекция камеры
- профессиональный керамический "под" из шамотной глины от ведущего итальянского производителя
- электромонтаж с применением термостойкого провода
- подсветка для каждого уровня и двойное стекло двери
- термометр для визуального контроля температуры

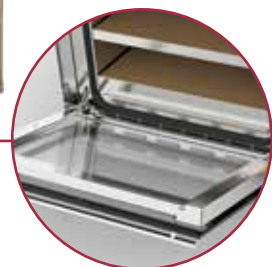
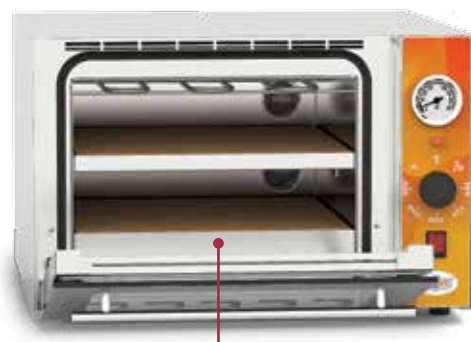


ЭДМ-2 / НПМ

Длина(мм) 550
Глубина(мм) 535/590
Высота(мм) 365

Длина камеры(мм) 355
Глубина камеры(мм) 370
Высота камеры(мм) 230

Размер "пода" (мм) 360x345 (2 шт.)
Время выпечки (мин.) ≈6
Мощность (кВт) 2,4
Напряжение (В) 220
Масса (кг) 45



ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ (ДЛЯ ПОДОГРЕВА ПОСУДЫ)



Тепловый стол (стол с подогревом) относится к оборудованию раздачи, будь то кухня ресторана или столовая с линией раздачи. Применяется для нагрева посуды или посуды с блюдами до требуемой температуры в диапазоне (+35...+90 °С). Внутри рабочего пространства шкафа для подогрева посуды размещен блок нагревательных элементов, заданная температура поддерживается автоматически, терморегулятором. Готовые блюда раскладываются в подогретые тарелки и выставляются на полки внутри рабочего пространства стола теплого, либо на столешницу если планируется мгновенная выдача блюд. Клиенты всегда будут получать горячие и вкусные блюда.

- полностью из нержавеющей стали
- регулируемые по высоте винт-опоры
- распашные или раздвижные (купе) двери
- полка с перфорацией, перемещающаяся по высоте (опционально)
- пристенный борт высотой 50 мм
- столешница с виброшумопоглощающим наполнением из плит ДСП

РТНН

Столы серии РТНН – распашные двери, ниже стоимость чем у столов РТНС

Длина (мм) 1000 / 1100 / 1200 / 1300 / 1400 / 1500
Ширина (мм) 500 / 600 / 700
Высота (мм) 850



РТНС

Столы серии РТНС – раздвижные двери (купе), на них стоит обратить внимание если свободное пространство на Вашей кухне ограничено

Длина (мм) 1000 / 1100 / 1200 / 1300 / 1400 / 1500
Ширина (мм) 500 / 600 / 700
Высота (мм) 850

ТЕПЛОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕРАБОЧЕЕ МЕСТО
БАРМЕНАЛИНИЯ
РАЗДАЧИОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ФАСТФУДАНЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

- допускается установка сверху конвекционных печей большинства производителей весом до 40 кг (для однорядных моделей), до 60 кг для двухрядных

- производятся из нержавеющей стали
- высота между противнями 85 мм
- электромеханическое управления температурными режимами
- диапазон регулировки температуры 30...90 °C
- двери из закаленного стекла 6 мм
- выдвижной поддон для воды
- универсальные направляющие – под противни 600x400 мм или габаритности GN-1/1
- регулируемые по высоте телескопические опоры 1" 1/2 (AISI 304)

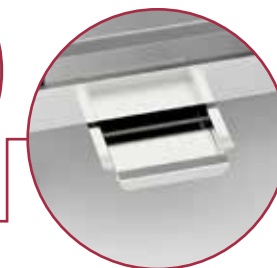


Модель	PT-6	PT-8	PT-10
Длина(мм)	770	770	770
Ширина (мм)	600	600	600
Высота (мм)	970	1140	1310

Размеры противня

Длина(мм)	600x530	600x530	600x530
Ширина (мм)	400x325	400x325	400x325

Количество уровней	6	8	10
Масса (кг)	60	65	75

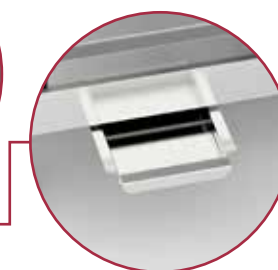


Модель	PT-12	PT-16	PT-20
Длина(мм)	1000	1000	1000
Ширина (мм)	800	800	800
Высота (мм)	970	1140	1310

Размеры противня

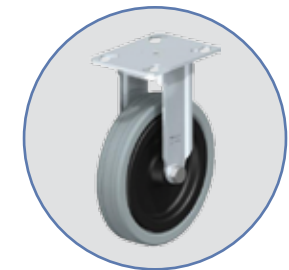
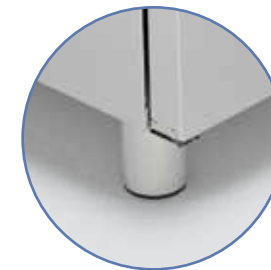
Длина(мм)	400x600	400x600	400x600
Ширина (мм)	325x530	325x530	325x530

Количество уровней	12	16	20
Масса (кг)	86	97	107



Сочетание производственного стола и холодильного шкафа позволяет значительно сократить занимаемую площадь кухни (цеха).

- выполнены из нержавеющей стали высшей категории
- наибольший внутренний рабочий объем в своем классе
- объемный задний борт высотой 50 мм
- решетчатая полка из нержавеющей стали, перемещаемая по высоте по перфорированным стойкам
- компрессор Tecumseh (Франция) с полной 2-х летней гарантией
- комплектующие производства стран ЕС
- цифровой термостат
- безопасный хладагент R134A
- автооттайка
- регулируемые по высоте телескопические опоры (нержавеющая сталь)
- опционально: колеса (поворотные и/или с тормозом)



RTD-2

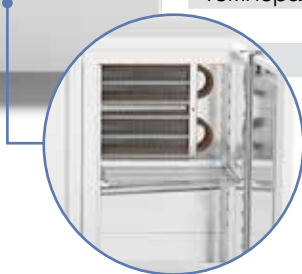
Длина(мм)	1500
Ширина (мм)	600 / 700
Высота(мм)	850
Количество дверей	2
Внутренний объем (л)	296 / 354
Температурный режим(°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5





RTD-3

Длина (мм)	2000
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество дверей	3
Внутренний объем (л)	455 / 545
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5



RTS-4

Длина (мм)	1500
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество ящиков	4
Внутренний объем (л)	260 / 300
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5



RTS-6

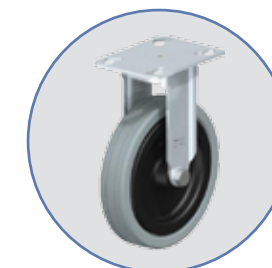
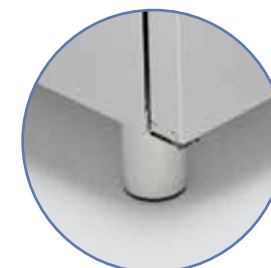
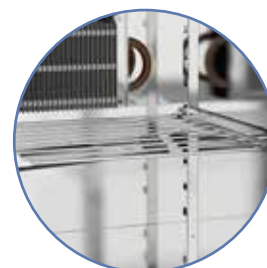
Длина (мм)	2000
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество ящиков	6
Внутренний объем (л)	390/450
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5



Гранитная столешница

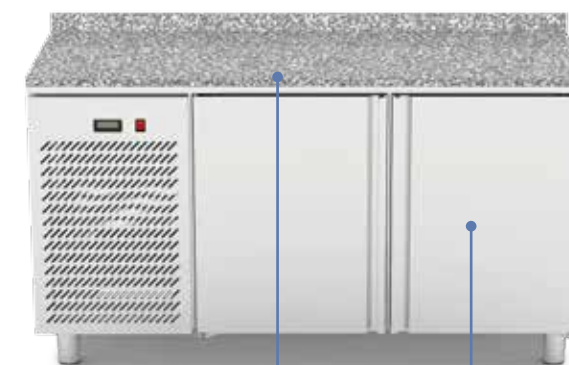
Сочетание производственного стола и холодильного шкафа позволяет значительно сократить занимаемую площадь кухни (цеха).

- выполнены из нержавеющей стали высшей категории
- наибольший внутренний рабочий объем в своем классе
- объемный задний борт высотой 50 мм
- решетчатая полка из нержавеющей стали, перемещаемая по высоте по перфорированным стойкам
- компрессор Tecumseh (Франция) с полной 2-х летней гарантией
- комплектующие производства стран ЕС
- цифровой термостат
- безопасный хладагент R134A
- автооттайка
- регулируемые по высоте телескопические опоры (нержавеющая сталь)
- опционально: колеса (поворотные и/или с тормозом)
- долговечная гранитная столешница
- могут быть выполнены в разнообразных цветовых решениях столешницы
- идеальны для работы с тестом
- нейтральный радиоактивный фон
- разрешены к контакту с пищевыми продуктами



RTDG-2

Длина (мм)	1500
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество дверей	2
Внутренний объем (л)	296 / 354
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5

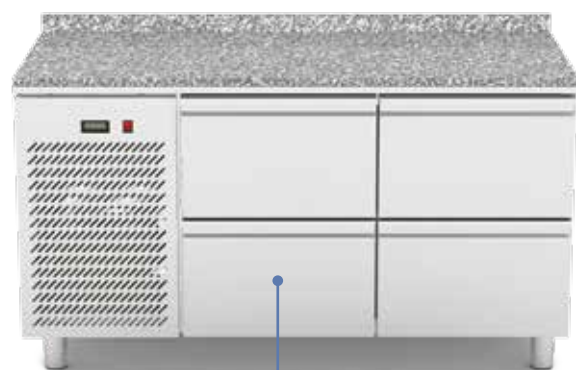
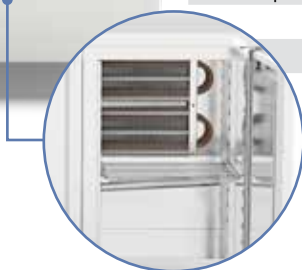


Гранитная столешница



RTDG-3

Длина (мм)	2000
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество дверей	3
Внутренний объем (л)	455 / 545
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5



RTSG-4

Длина (мм)	1500
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество ящиков	4
Внутренний объем (л)	260 / 300
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5



RTSG-6

Длина (мм)	2000
Ширина (мм)	600 / 700
Высота (мм)	850
Количество ящиков	6
Внутренний объем (л)	390 / 450
Температурный режим (°C)	+2...+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,4-0,5

ВИТРИНЫ (ПРИЛАВКИ) ДЛЯ
ВЫКЛАДКИ РЫБЫ И
МОРЕПРОДУКТОВ НА ЛЬДУ

- теплоизоляционный слой, позволяющий льду не таять длительное время
- возможность регулировки угла наклона
- специальный штуцер для слива
- перфорированные лотки-поддоны, при помощи которых происходит отвод талой воды
- может быть оснащена фронтальным стеклом
- в витринах с охлаждением используется компрессор Tecumseh (Франция) с полной 2-х годичной гарантией

SDI

Длина(мм)	Ширина (мм)
1500	1000
1600	1000
1700	1000
1800	1000
1900	1000
2000	1000



SDIC

Длина(мм)	Ширина (мм)
1500	1000
1600	1000
1700	1000
1800	1000
1900	1000
2000	1000



Европейский подход к организации работы барменов в Украине теперь возможен с новой линейкой барного оборудования Orest.

- улучшенная эргономика организации рабочего пространства бармена
- увеличенный объемный задний борт (высота 100 мм)
- “ноги” выполнены из нержавеющей трубы 40x40 мм
- модульный подход позволяет организовывать БАР с учетом индивидуального видения клиента

Использование стандартных модульных элементов позволяет переезжать со своим БАРОм в другие помещения и компоновать их с учетом его особенностей.

- съемная, передвижная разделочная доска всегда под рукой для быстрой подготовки фруктов
- стол с направляющими для хранения кассет посудомоечных машин, увеличивает площадь рабочих поверхностей и уменьшает вероятность боя посуды
- выдвижной мусорный контейнер с баком из нержавеющей стали и отверстие в столешнице для сброса мусора облегчают уборку и экономят время бармена



Станция бармена

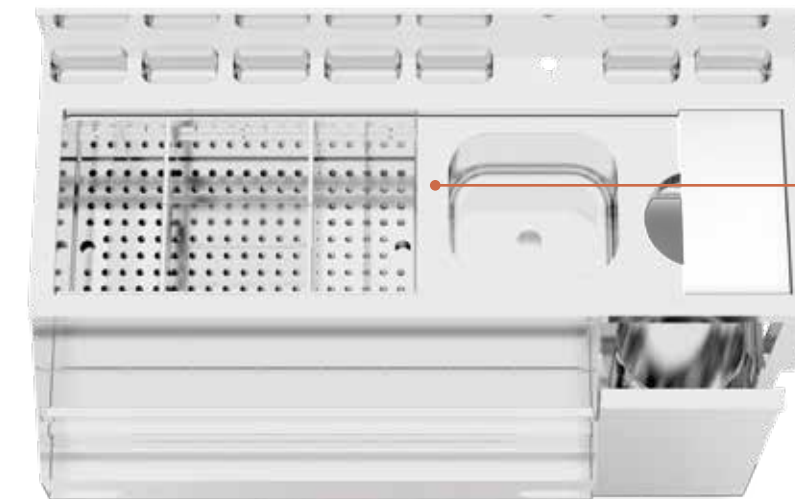
Стандартная комплектация:

- выдвижная урна (нержавеющая сталь)
- полка для инвентаря (усилена траверсами)
- «спидрек» (рельса, накопитель) для бутылок с напитками (по краям – эргономичные вырезы для облегчения очистки от мусора)
- 8 отсеков для gastronorm-емкостей GN-1/9 для нарезанных фруктов
- подготовительный стол с перемещаемой доской над урной
- мойка с отверстием под смеситель
- регулируемые перегородками отсеки для пакетов с соками
- регулируемые перегородками отсеки для различных видов льда
- теплоизоляция дна – препятствует таянию льда



BS-1.6

Длина (мм) 1600
Ширина (мм) 600 / 850
Высота (мм) 850



Базовая станция бармена

Стандартная комплектация:

- 5 отсеков для gastronorm-емкостей GN-1/9 под нарезанные фрукты
- регулируемые перегородками отсеки для пакетов с соками
- регулируемые перегородками отсеки для различных видов льда
- теплоизоляция дна – препятствует таянию льда
- опционально: нижняя полка

BSM / BSM (S)

Длина (мм) 800 / 1000
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 850



Горка барная

Может применяться в случае если недостаточно емкости спид-река барной станции, как дополнительная стойка для хранения бутылок с напитками.

- 3 полки-отсека для бутылок 305x120 мм
- стойки (ножки) из трубы 40x40 мм
- объемный пристенный борт высотой 100 мм
- регулируемые по высоте винт-опоры

SLB-3

Длина (мм) 400 / 500
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 850



База под пиво

- резервуар для жидкости (коллектор)
- съемный спил-стоп
- отверстие в столешнице для установки крана разлива напитков



BBM

Длина (мм) 800 / 1000 / 1200
 Ширина (мм) 600
 Высота (мм) 850



Стол барный

- объемный пристенный борт высотой 100 мм
- опоры из трубы 40x40 мм
- опционально полка



BNM / BNM (S)

Длина (мм) 400 / 500 / 800
 Ширина (мм) 600
 Высота (мм) 850

Ванна моечная барная

- отверстие под смеситель

CSM / CSM (S)

Длина (мм) 400
 Ширина (мм) 600
 Высота (мм) 850



Стол подготовительный без мойки

- фиксируемая съемная пластиковая доска для нарезки
- отверстие для сбора отходов над урной
- выдвижная съемная урна (нержавеющая сталь)
- объемный пристенный борт высотой 100 мм
- каркас из трубы 40x40 мм

TM

Длина (мм) 400
 Ширина (мм) 600
 Высота (мм) 850



Стол подготовительный с мойкой

- фиксируемая пластиковая доска для нарезки
- мойка с отверстием под смеситель
- выдвижная съемная урна (нержавеющая сталь)



CSTM

Длина (мм) 400
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 850

Фрэш-станция

Является отличным дополнением к соковыжималке как подставка, в которой установлены наклонные лотки для фруктов.

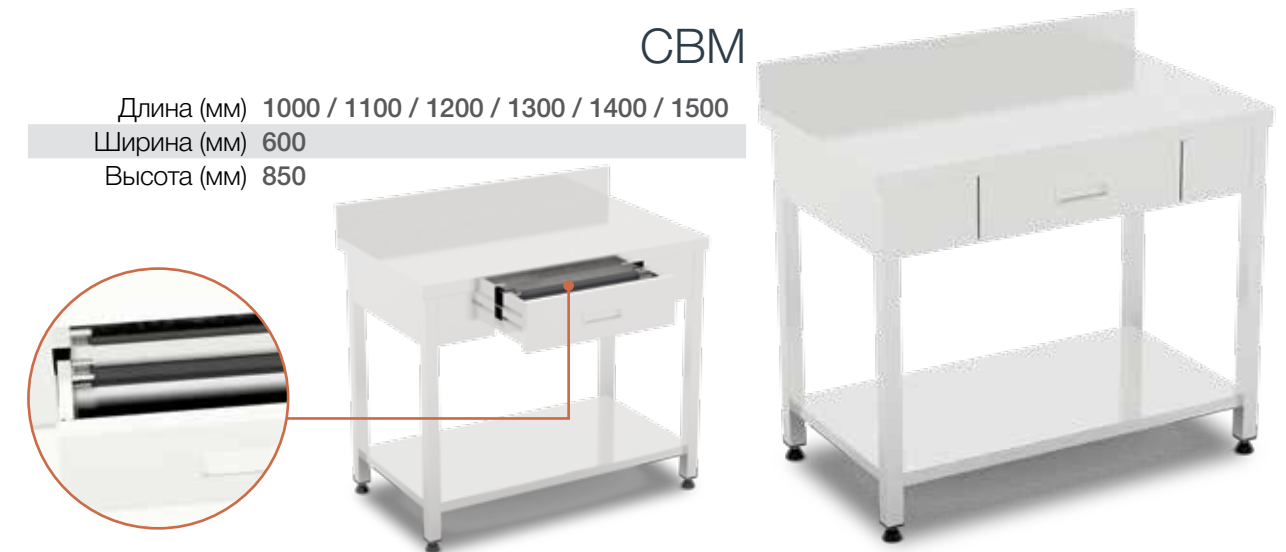


FS

Длина (мм) 600 / 700 / 800
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 850

База под кофемашину

- ящик для сбора жмыха



CBM

Длина (мм) 1000 / 1100 / 1200 / 1300 / 1400 / 1500
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 850

Стол для корзин посудомоечных машин

Для складирования корзин из посудомоечных машин

- в зависимости от модели, 2 или 3 полки для корзин с съемными лотками (поддонами)

BM-2 / BM-3

Длина (мм) 500
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 850



Навесные и дополнительные элементы

- накопитель (рельс) для бутылок с напитками, применяется как навесной (дополнительный) элемент на барные станции
- эргономичные вырезы по краям для облегчения очистки от мусора

Спид-рек для бутылок DSR

Длина (мм) 800 / 1000
Ширина (мм) 250
Высота (мм) 360



Спид-рек для бутылок SR

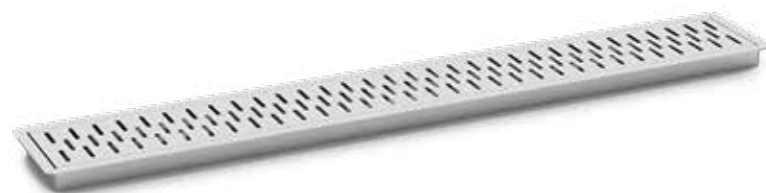
Длина (мм) 800 / 1000
Ширина (мм) 125
Высота (мм) 360



Спил-стоп – подставка для бокалов, предотвращающая попадание капель с вымытых бокалов на барную стойку.

Спил-стоп ST

Длина (мм) 1000
Ширина (мм) 150
Высота (мм) 30



Полка под блендер BT

Длина (мм) 380
Ширина (мм) 260
Высота (мм) 320

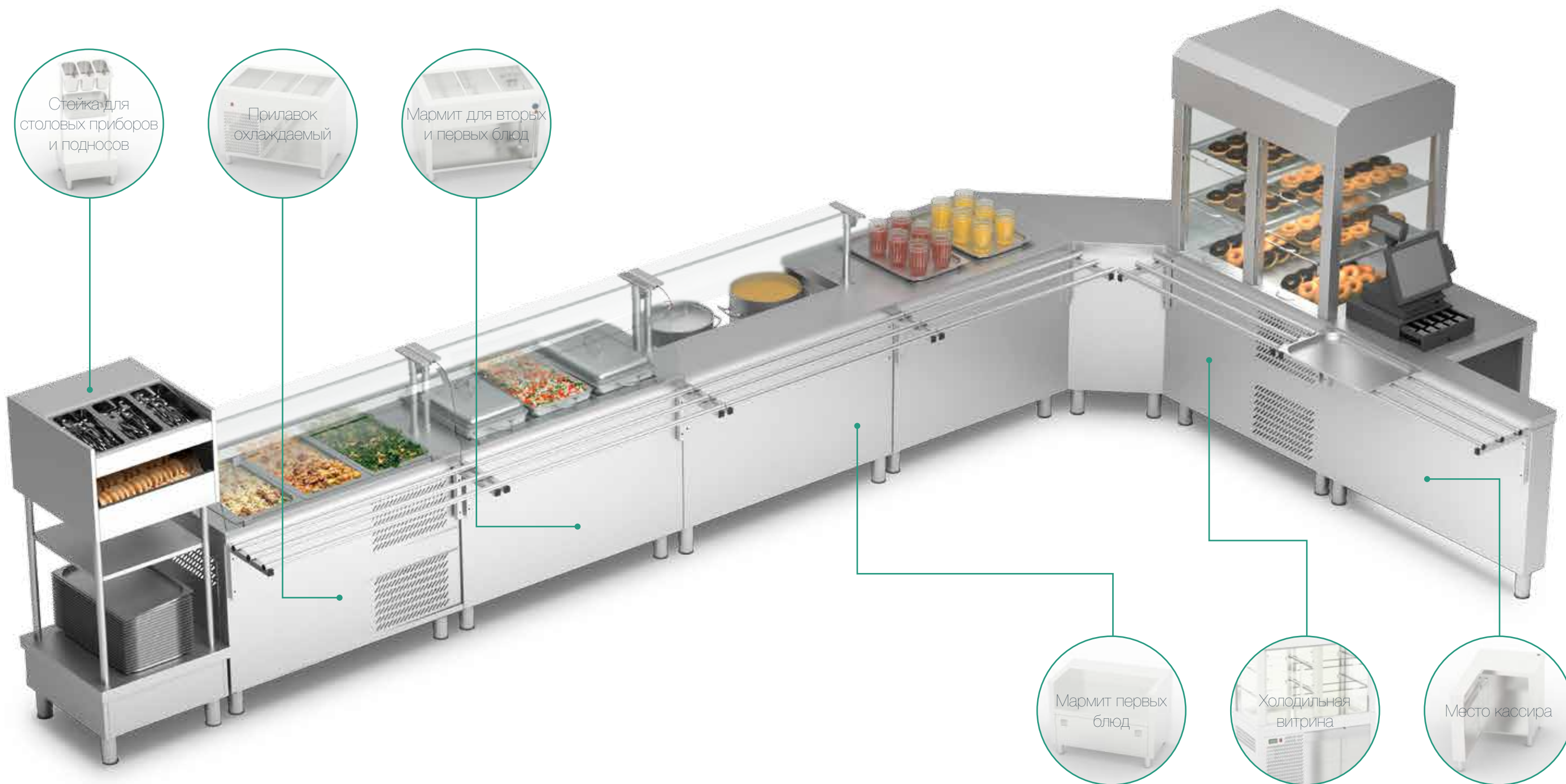


Линия раздачи питания – набор специализированного оборудования (модулей, элементов), которые устанавливаются в залах заведений общественного питания – как правило столовых или ресторанах самообслуживания, и предназначены для кратковременного хранения готовых блюд и их раздачи посетителям.

Для комплектации линии раздачи для Вашего предприятия необходимо располагать некоторыми вводными данными (информацией), а именно:

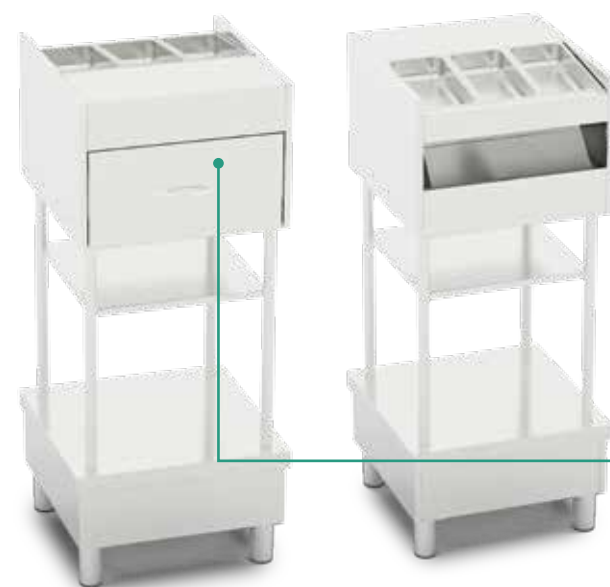
- размеры помещения в котором предполагается установка линии раздачи, что повлияет на выбор конфигурации (количество элементов линии раздачи, поворот линии в одну из сторон (под углом))
- приблизительный перечень блюд или меню, что так же повлияет на выбор и количество элементов

Опираясь на многолетний опыт в проектировании и производстве линий самообслуживания для столовых и других заведений общественного питания Orest предлагает так называемый оптимизированный вариант (состав) линии раздачи



Стойки для столовых приборов и подносов

Предназначены для размещения столовых приборов, хлебобулочных изделий, подносов, стаканов, салфеток и т. д.



CB-0.6

- 3 гостроемкости GN-1\3 65 для ножей, вилок, ложек
- выдвижной ящик для хлеба
- дополнительная полка для подносов
- регулируемые опоры из нержавеющей стали

Длина (мм) 600
Глубина (мм) 600
Высота (мм) 1400



CB-GN

- 3 гостроемкости GN-1\3 глубиной 65 для ножей, вилок, ложек
- 1 гостроемкость GN-1\1 глубиной 150мм для хлеба
- регулируемые опоры из нержавеющей стали

Длина (мм) 620
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 1400



Прилавки охлаждаемые

- нержавеющая сталь
- диапазон регулировки охлаждения +4...+5 °C (при температуре окружающей среды +12...+32 °C)
- электронный блок управления
- автоматическая оттайка
- компрессор (холодильный агрегат) Tecumseh (Франция) – гарантия 24 мес.
- комплектующие производства стран ЕС

Модель	CD-3 GN1/1	CD-4 GN1/1	CD-5 GN1/1
Длина (мм)	1135	1455	1775
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	850	850	850
Диапазон рег. температуры °C	+4...+5	+4...+5	+4...+5
Напряжение (В)	220	220	220
Эл. мощность (кВт)	0,4	0,45	0,55
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	3	4	5
Размер рабочей ванны (мм)	975x530	1300x530	1625x530

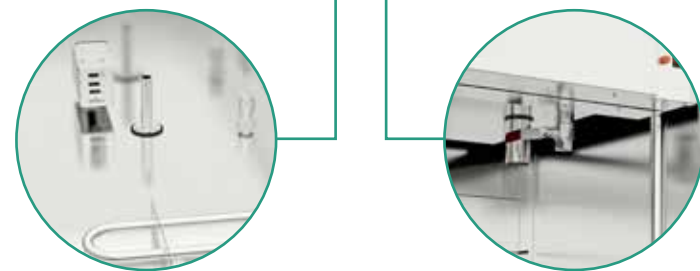


Мармиты для вторых и первых блюд (универсальные)

Применяются для поддержания первых, вторых блюд и гарниров в готовом состоянии в процессе раздачи посетителям посредством подогрева паром гастроемкостей с блюдами устанавливаемым в рабочую ванну мармита с нагретой водой.

- подготовка для подключения водопровода и канализации
- автослив излишка воды при заполнении рабочей ванны мармита (при наличии канализационного подключения)
- функция автоотключения мармита при недостаточном уровне воды в рабочей ванне мармита

Модель	ME-3 GN1/1	ME-4 GN1/1	ME-5 GN1/1
Длина (мм)	1135	1455	1775
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	850	850	850
Напряжение (В)	220	380	380
Мощность (кВт)	2	4	6



Мармиты первых блюд

Мармиты первых блюд используются для поддержания в готовом состоянии первых блюд с последующей их раздачей посетителям.

Orest предлагает на выбор 2 типа мармитов для 1-х блюд:

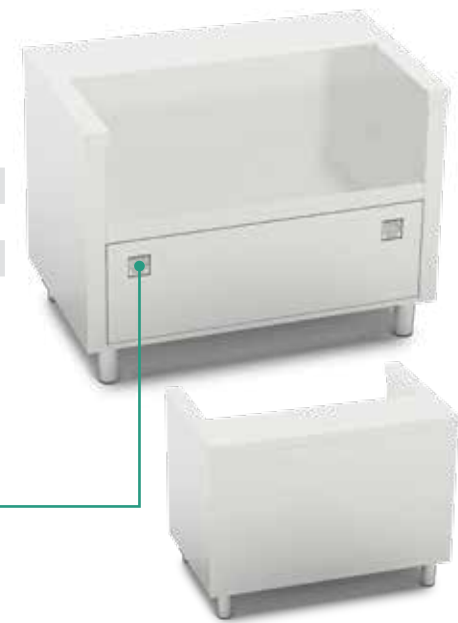
1. Так называемый конфорочный ME
 - зона нагрева состоит из 2-х или 3-х прямоугольных конфорок (мармитов) для установки наплитной посуды (кастрюлей)
 - оснащены безступенчатым регулятором мощности нагрева на каждую конфорку
2. Нейтральный MEN – для установки и подключения в сеть 220 В супниц с первыми блюдами с последующей раздачей посетителям.
 - супницы подключаются в розетки расположенные на мармите со стороны обслуживающего персонала

Все модели мармитов производятся исключительно из высококачественной нержавеющей стали и имеют регулируемые опоры телескопического типа.

Модель	ME-2	ME-3
Кол-во конфорок	2 конфорки КЭ-0.12 (295x417 мм)	3 конфорки КЭ-0.12 (295x417 мм)
Длина (мм)	1135	1610
Ширина (мм)	700	700
Высота (мм)	850	850
Напряжение (В)	220	220
Мощность (кВт)	1,5	2,25



Модель	MN-2SK нейтральный (под 2 супницы)	MN-3SK нейтральный (под 3 супницы)
Длина (мм)	1135	1610
Ширина (мм)	700	700
Высота (мм)	850	850



Нейтральные элементы

Нейтральные элементы (столы нейтральные) могут использоваться для демонстрации и раздачи различных блюд, закусок, выпечки, напитков не требующих подогрева или охлаждения, а так же для установки дополнительного оборудования: чайничков, супниц, кипяточников, настольных мармитов, кофемашин пр.

- регулируемые по высоте опоры телескопического типа
- выполнены полностью из нержавеющей стали



Модель	NB-1.0	NB-1.2	NB-1.4
Длина (мм)	1000	1200	1400
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	850	850	850

Место кассира (кассовый бокс)

Изготавливается в правостороннем и левостороннем вариантах. Позволяет разместить кассовый аппарат или компьютер, при этом не портя внешний вид и функциональность всей линии.



Модель	MK-1.0	MK-1.2
Длина (мм)	1000	1200
Ширина (мм)	700	700
Высота (мм)	850	850

Угловые элементы

Используются при необходимости поворота линии при монтаже в правую или левую сторону.



Модель	CS Внешний	CS Внутренний
Длина (мм)	1000	1200
Ширина (мм)	700	700
Высота (мм)	850	850

Холодильные витрины

- нержавеющая сталь
- со стороны покупателя – поворотные створки для удобства доступа к блюдам из витрины
- со стороны обслуживающего персонала – раздвижные створки для пополнения содержимого полок
- полностью остекленный прозрачный верх – все на виду
- светодиодная подсветка
- 3 полки из закаленного прозрачного стекла 6мм
- диапазон температур +8...+10 °С
- электронный блок управления
- автоматическая оттайка
- компрессор Tecumseh (Франция) – гарантия 24 мес.

Модель	CD-1.0	CD-1.2	CD-1.5
Длина (мм)	1000	1200	1500
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	1800	1800	1800
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (кВт)	0,5	0,62	0,82
Охлаждаемый объем (м³)	0,4	0,6	0,7
Площадь выкладки (м²)	1,4	1,9	2,5
Хладагент	R404A	R404A	R404A



Настольные мармиты первых и вторых блюд (универсальные)

Хранение первых блюд и гарниров в горячем состоянии.

- предусмотрена установка гастроемкостей стандарта GN-1/3 (325x176 мм)
- используется пароводяной принцип нагрева



ME-3 GN1/3 T

Длина (мм)	650
Ширина (мм)	400 / 420
Высота (мм)	300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2



ME-4 GN1/3 T

Длина (мм)	800
Ширина (мм)	400 / 420
Высота (мм)	300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2



ME-5 GN1/3 T

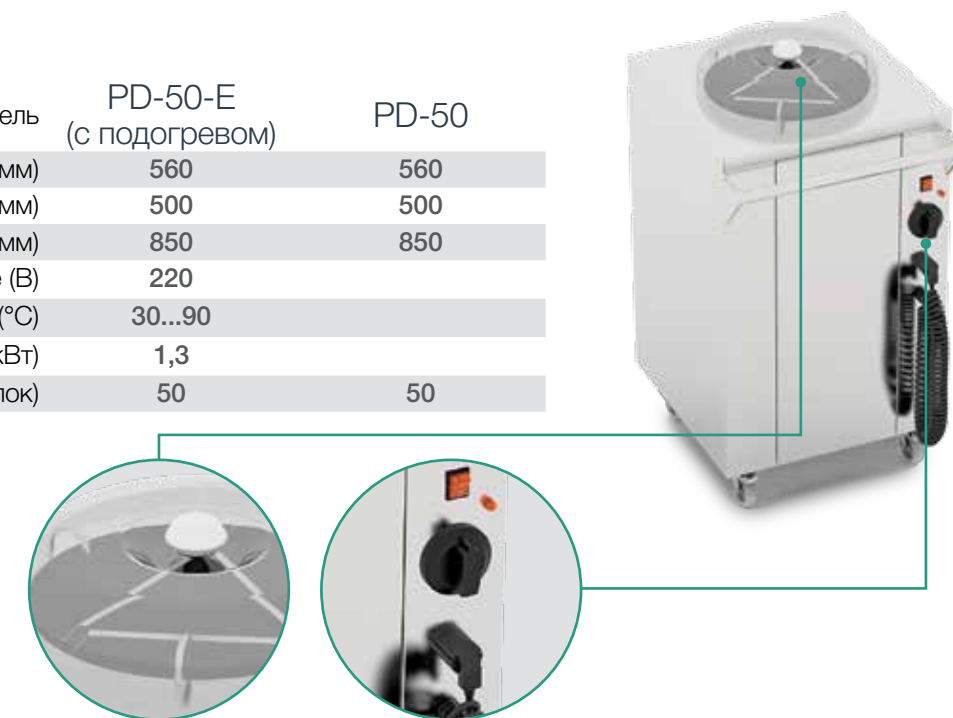
Длина (мм)	1000
Ширина (мм)	400 / 420
Высота (мм)	300
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2

Диспенсеры для тарелок

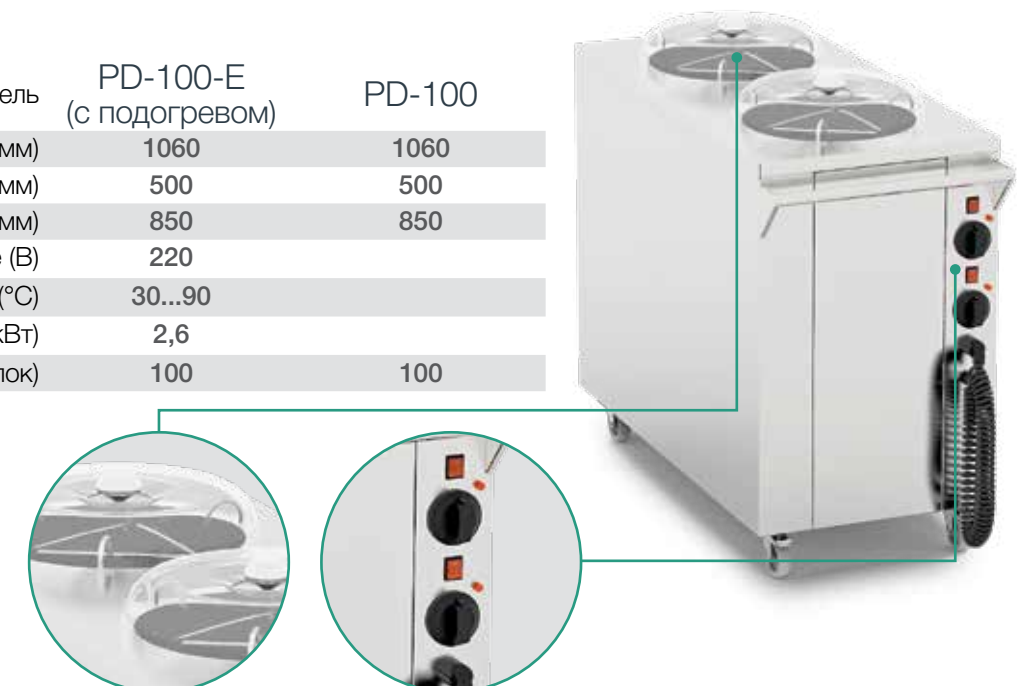
Используются для складирования и подогрева тарелок. Вместимость одного диспенсера – 50-100 тарелок диаметром от 260 мм до 320 мм.

Диспенсеры изготавливаются как нейтральные так и с подогревом. С помощью регулируемых направляющих, диаметр тарелок можно быстро изменить. Накрывается пластиковым колпаком препятствующим попаданию пыли. Благодаря колесам, диспенсер можно легко переместить в нужное место.

Модель	PD-50-E (с подогревом)	PD-50
Длина (мм)	560	560
Ширина (мм)	500	500
Высота (мм)	850	850
Напряжение (В)	220	
Регулировка t (°C)	30...90	
Эл. мощность (кВт)	1,3	
Вместимость (тарелок)	50	50



Модель	PD-100-E (с подогревом)	PD-100
Длина (мм)	1060	1060
Ширина (мм)	500	500
Высота (мм)	850	850
Напряжение (В)	220	
Регулировка t (°C)	30...90	
Эл. мощность (кВт)	2,6	
Вместимость (тарелок)	100	100



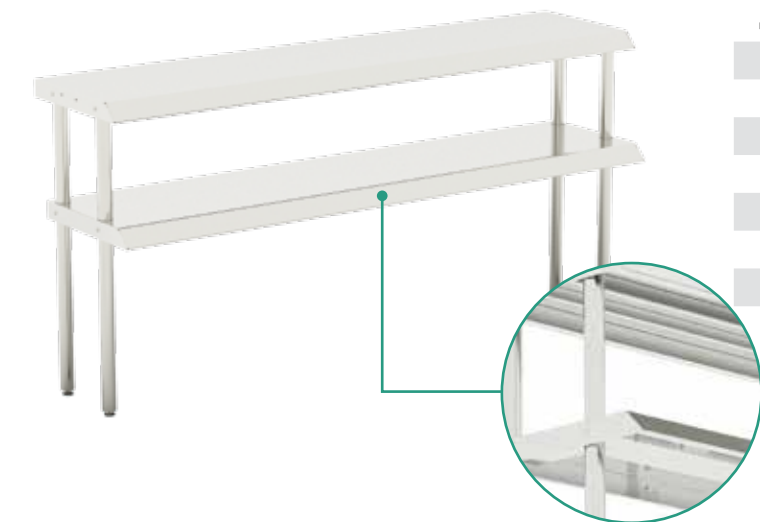
Направляющие (полки) для подносов



TS

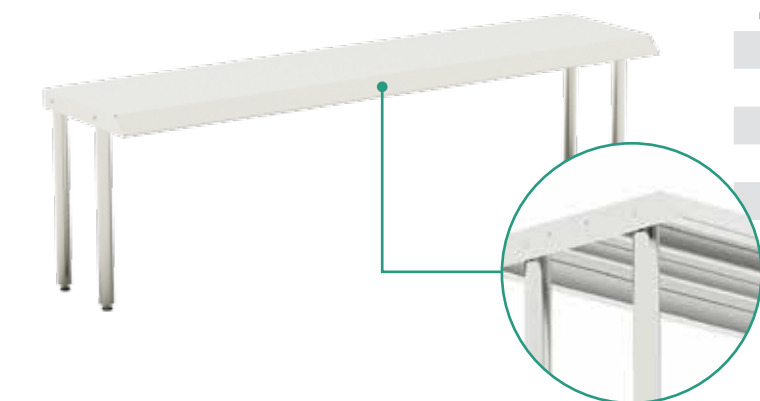
Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	295	265
1135	295	265
1200	295	265
1400	295	265
1455	295	265
1500	295	265
1610	295	265
1775	295	265

Надстройки



С двумя полками S2

Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	305	550
1135	305	550
1200	305	550
1400	305	550
1455	305	550
1500	305	550
1610	305	550
1775	305	550



С одной полкой S1

Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	270	340
1135	270	340
1200	270	340
1400	270	340
1455	270	340
1500	270	340
1610	270	340
1775	270	340

Надстройки

Фронтальное изогнутое стекло CTG
к настройке с одной полкой S1

Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	—	—
1135	—	—
1200	—	—
1400	—	—
1455	—	—
1500	—	—
1610	—	—
1775	—	—



Полка стеклянная SCG

Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	305	340
1135	305	340
1200	305	340
1400	305	340
1455	305	340
1500	305	340
1610	305	340
1775	305	340

Стекло прямое
к стеклянной полке SFG

Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	375	340
1135	375	340
1200	375	340
1400	375	340
1455	375	340
1500	375	340
1610	375	340
1775	375	340





Блок подсветки люминисцентный L
к надстройке с одной полкой S1



Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
1000	—	—
1135	—	—
1200	—	—
1400	—	—
1455	—	—
1500	—	—
1610	—	—
1775	—	—

Блок подсветки (светодиодный) к SGS



Комплект из 4-х колес



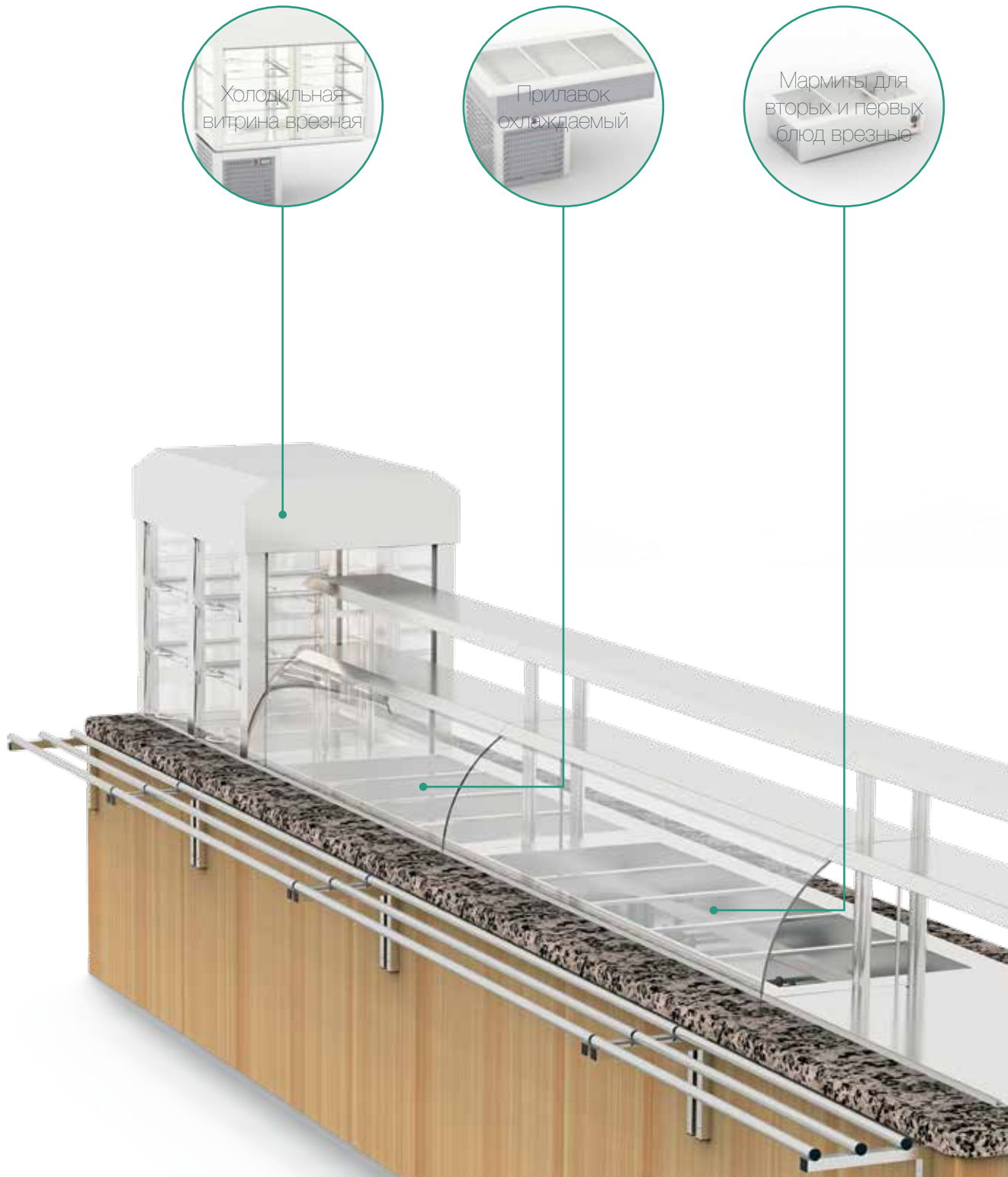
Гастроемкости

GN 2/1	GN 1/1			GN 2/3	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/4	GN 1/4
	GN 1/1			GN 2/3	GN 1/6	GN 2/3	GN 1/9	GN 1/2	GN 1/4
GN 1/3	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/9	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	GN 1/9	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6	GN 1/6



Линия раздачи с врезными (встраиваемыми) элементами

Встраиваемая (врезная) версия без тумбы (нижней части) – такое решение, за счет упрощенной конструкции, позволяет снизить стоимость и дает широкие возможности в дизайне Вашей линии раздачи (всевозможные варианты столешниц и фронтальной части – дерево, дсп, камень, кирпич и т.п.).





Прилавки охлаждаемые врезные

- Прилавки охлаждаемые врезные CD-GN-1/1 (built-in)
- нержавеющая сталь
 - диапазон регулировки охлаждения +4...+5 °С (при температуре окружающей среды +12...+32 °С)
 - электронный блок управления
 - автоматическая оттайка
 - компрессор (холодильный агрегат) Tecumseh (Франция) – гарантия 24 мес.
 - комплектующие производства стран ЕС

Модель	CD-3 GN1/1	CD-4 GN1/1	CD-5 GN1/1
Длина (мм)	1135	1455	1775
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	635	635	635
Размер выреза в столешнице (мм)	1025x640	1350x640	1675x640
Диапазон рег. температуры °С	+4...+5	+4...+5	+4...+5
Напряжение (В)	220	220	220
Эл. мощность (кВт)	0,4	0,45	0,55
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	3	4	5
Размер рабочей ванны (мм)	975x530	1300x530	1625x530



Мармиты для вторых и первых блюд (универсальные) врезные

- Применяются для поддержания первых, вторых блюд и гарниров в готовом состоянии в процессе раздачи посетителям посредством подогрева паром гастроемкостей с блюдами устанавливаемым в рабочую ванную мармита с нагретой водой.
- подготовка для подключения водопровода и канализации
 - автослив излишка воды при заполнении рабочей ванны мармита (при наличии канализационного подключения)
 - функция автоотключения мармита при недостаточном уровне воды в рабочей ванне мармита

Модель	ME-3 GN1/1	ME-4 GN1/1	ME-5 GN1/1
Длина (мм)	1135	1455	1775
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	635	635	635
Размер выреза в столешнице (мм)	1025x640	1350x640	1675x640
Диапазон рег. температуры °С	+4...+5	+4...+5	+4...+5
Напряжение (В)	220	220	220
Эл. мощность (кВт)	0,4	0,45	0,55
Емкость рабочей ванны (GN-1/1 шт.)	3	4	5
Размер рабочей ванны (мм)	975x530	1300x530	1625x530



Нейтральные элементы

- Нейтральные элементы (столы нейтральные) могут использоваться для демонстрации и раздачи различных блюд, закусок, выпечки, напитков не требующих подогрева или охлаждения, а так же для установки дополнительного оборудования: чаераздатчиков, супниц, кипятильников, настольных мармитов, кофемашин пр.
- выполнены полностью из нержавеющей стали

Модель	NB-1.0	NB-1.2	NB-1.4
Длина (мм)	1000	1200	1400
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	20	20	20
Размер выреза в столешнице (мм)	4 отв. Ø16 мм 848x538 мм		

Холодильные витрины врезные

- нержавеющая сталь
- со стороны покупателя – поворотные створки для удобства доступа к блюдам из витрины
- со стороны обслуживающего персонала – раздвижные створки для пополнения содержимого полок
- полностью остекленный прозрачный верх – все на виду
- светодиодная подсветка
- 3 полки из закаленного прозрачного стекла 6 мм
- диапазон температур +8...+10 °С
- электронный блок управления
- автоматическая оттайка
- компрессор  Tecumseh (Франция) – гарантия 24 мес.



Модель	CD-1.0	CD-1.2	CD-1.5
Длина (мм)	1000	1200	1500
Ширина (мм)	700	700	700
Высота (мм)	1800	1800	1800
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (кВт)	0,5	0,62	0,82
Охлаждаемый объем (м³)	0,4	0,6	0,7
Площадь выкладки (м²)	1,4	1,9	2,5
Хладагент	R404A	R404A	R404A

Нагреваемая поверхность

Нагреваемая поверхность применяется для поддержания готовых блюд в нагретом состоянии выкладываемых в посуде на нагреваемую поверхность. Встраивается (врезается) в любую столешницу (поверхность), будь то дерево, ДСП, гранит или мрамор.

- материал столешницы – нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм
- тепловая поверхность имеет эффективную теплоизоляцию
- поддержание температуры нагрева осуществляется без ступенчато регулятором энергии



ME-1.3

Длина (мм)	1300-1800
Ширина (мм)	700
Высота (мм)	20 (165)
Размер выреза в столешнице (мм)	1275-1775 x675
Напряжение (В)	220
Эл. мощность (кВт)	0,5-0,7

Orest предлагает серию оборудования для фастфуда. Оборудование предназначено для организации выдачи готовых блюд таких как: бургеры, картофель фри, напитки и т.д. по так называемому "Американскому типу". Основное отличие от классической линии раздачи в том, что клиент не ходит с подносом выбирая для себя блюда из меню, а сразу обслуживается кассиром за стойкой где и происходит выдача готовых блюд – гамбургеров, картофеля и пр.

Серия объединяет собой следующие оборудования:

- тумбы-органайзеры – накопители для различной упаковки, стаканчиков, салфеток
- базы (подставки) с диспенсерами для стаканов – накопители стаканчиков для напитков
- тепловые витрины для бургеров – выкладка и раздача бургеров или другой продукции с поддержанием в готовом (нагретом) состоянии
- мармит для картофеля фри – выдача упакованного картофеля фри и поддержание в готовом (нагретом) состоянии
- урна – сбор мусора и складирование подносов



Тумбы-органайзеры

Оснащаются диспенсерами для одноразовых стаканов различных типов и диаметров, а так же различными функциональными отделениями для упаковки и сопутствующих аксессуаров (трубочек, пакетов, коробочек и т.д.). Все элементы стандартизированы, изготовлены из нержавеющей стали и могут быть установлены в одну линию. Регулируемые по высоте нержавеющие опоры позволяют отрегулировать все элементы линии по горизонтали.



TF-3

2 диспенсера для стаканов.
Отделение для хранения стаканов с распашной дверью.
6 отделений для хранения и выдачи бумажных пакетов.
Выдвижной ящик для хранения инвентаря / упаковки.

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850



TF-4

3 отделения для хранения и выдачи бумажных пакетов.
2 диспенсера для стаканов.
1 отделение для хранения инвентаря / упаковки с 2 распашными дверями, 2 полками (включая дно).

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850

Тумбы-органайзеры

TF-5

1 диспенсер для стаканов.
1 отделение для хранения инвентаря / упаковки с двумя распашными дверями и двумя полками (включая дно).

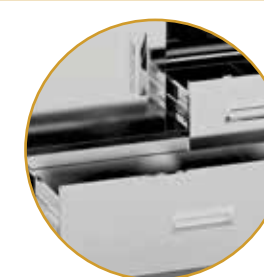
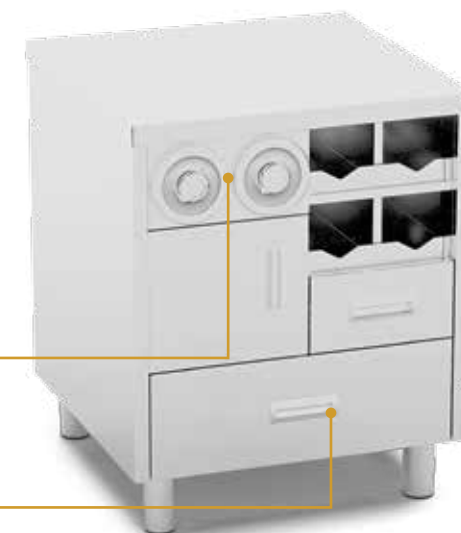
Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850



TF-6

2 диспенсера для стаканов.
Отделение для хранения стаканов с распашной дверью.
4 отделения для хранения и выдачи бумажных пакетов.
2 выдвижных ящика для хранения инвентаря / упаковки.

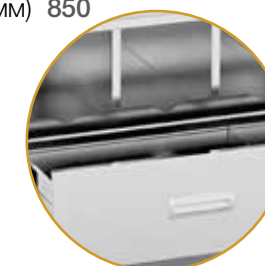
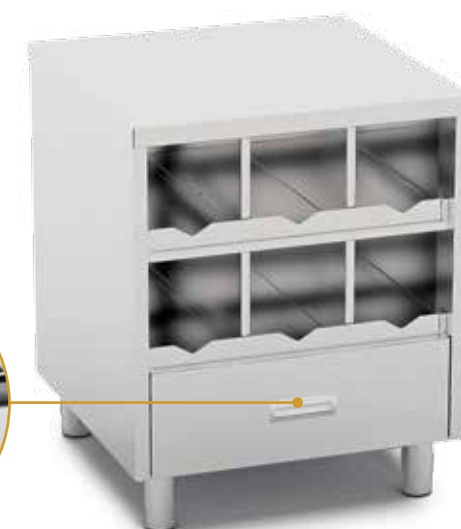
Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850



TF-8

6 отделений для хранения и раздачи бумажных пакетов и др. упаковки.
1 выдвижной ящик.

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850



Тумбы-органайзеры



TF-9

6 отделений для хранения и раздачи бумажных пакетов и др. упаковки.
1 отделение для хранения упаковки / инвентаря с 2 распашными дверьми и 2 полками (включая дно).

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850



TF-10

3 диспенсера для стаканов.
отделение для хранения упаковки / инвентаря.
2 распашные двери и 2 полки включая дно.

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850



TF-11

2 большие отделения для хранения инвентаря / упаковки.
2 распашные двери.
3 полки (200 мм между полками), включая дно.

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 600 / 700
Высота (мм) 850

Базы (подставки) с диспенсерами для стаканов

Могут применяться для хранения и выдачи стаканов из диспенсеров (накопителей).
Выполнены полностью из нержавеющей стали. В отличие от тумбы с диспенсерами, база мобильна и может легко перевозиться с места на место и может применяться в кейтеринговом обслуживании. Загрузка стаканов производится с фронтальной стороны. Диаметр используемого стакана зависит от типа диспенсера и согласовывается с заказчиком индивидуально.

BDV-3

Длина (мм) 250
Ширина (мм) 590
Высота (мм) 580



GDV-3

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 590
Высота (мм) 175



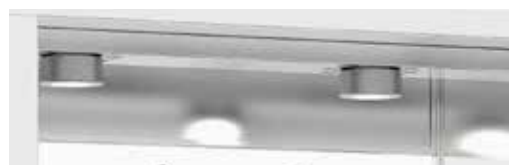
Тепловые витрины для бургеров

Применяются для демонстрации и выдачи продукции ресторанов быстрого питания. Нагреваемые поверхности полок позволяют производить кратковременное хранение изделий «фастфуд», препятствуя их остыванию.

- изготовлены полностью из нержавеющей стали
- двойной нагрев каждого яруса – поверхность полки и сверху инфракрасным нагревателем, имеют витрины с индексом IH (VTB-0.8 IH и VTB-1.1 IH)



- плавная регулировка степени нагрева для каждой полки
- галогенная подсветка полок



- съемные направляющие для разделения по типу изделий



VTB-0.8

Длина (мм)	800
Глубина (мм)	600
Высота(мм)	730
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0.62
Масса (кг)	40

Тепловые витрины для бургеров

VTB-0.8 IH

Длина (мм)	800
Глубина (мм)	600
Высота(мм)	730
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1.05
Масса (кг)	40



VTB-1.1

Длина (мм)	1100
Глубина (мм)	600
Высота(мм)	730
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1.02
Масса (кг)	50



VTB-1.1 IH

Длина (мм)	1100
Глубина (мм)	600
Высота(мм)	730
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1,6
Масса (кг)	52



Мармиты для картофеля фри

Применяются в заведениях быстрого питания для поддержания готового к употреблению картофеля фри в тёплом состоянии, непосредственно перед выдачей.

Мармиты оснащаются двойным подогревом – в нижней и верхней части.

В нижней части подогрев осуществляется с помощью ТЭНа, в верхней с помощью инфракрасного нагревателя.

Мармиты имеют два отделения: первое – для хранения картофеля фри (оснащается лотком для отделения масла от продукта) и второе – для хранения и выдачи фасованного в упаковку картофеля “фри”.



FB-1

Длина(мм)	500
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	300 / 900
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	1,2



FB-2

Длина(мм)	720
Глубина(мм)	600
Высота(мм)	300 / 900
Напряжение(В)	220
Мощность(кВт)	1,3

Урна для сбора мусора и складирования подносов

Представляет собой закрытую тумбу из нержавеющей стали, в свободное пространство которой, под откидным люком, вставляется бак для сбора мусора максимальным объемом 100-110 литров (В 470 х Ш 500 х Д 465 мм). Верхняя часть – столешница, служит для складирования использованных подносов.

- пищевая нержавеющая сталь
- регулируемые по высоте опоры телескопического типа
- распашные дверь и люк



TB-1

Длина (мм)	580
Ширина (мм)	505
Высота (мм)	1050

Дополнительные элементы

Диспенсер (накопитель для салфеток) NDI

Изготовлен из нержавеющей стали.
Врезной размер для монтажа 179x139 мм.
Длина шахты для салфеток 460 мм.
Загрузка салфеток происходит путем открывания декоративной крышки в сторону.
Возможно монтирование (врез) в столешницу или стенку из любого материала, будь то дерево, ДСП, МДФ, пластик и др.



Врезной люк для мусорного отсека GV

Изготовлен из нержавеющей стали.
Врезной размер для монтажа 292x103 мм.
Загрузка мусора происходит путем открывания крышки вглубь.
Возможно монтирование (врез) в стенку из любого материала: ДСП, МДФ, пластик и др.



Компания Orest предлагает серию нейтрального оборудования из нержавеющей стали. Эта серия оборудования для общепита покрывает практически весь перечень необходимый для организации бесперебойной работы кухни с учетом жестких норм и санитарных правил как Украины так и многих других стран.

Линейка нейтрального оборудования Orest включает следующие элементы:

- Столы
- Столы с ваннами моечными
- Столы-тумбы
- Ванны моечные
- Полки из нержавеющей стали
- Стеллажи для сушки посуды
- Стеллажи из нержавеющей стали
- Стеллажи кондитерские (шпильки) передвижные
- Тележки сервировочные
- Шкафы напольные
- Шкафы навесные
- Вытяжные зонты



Стол

Общее базовое оснащение:

- регулировка положения столов на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика

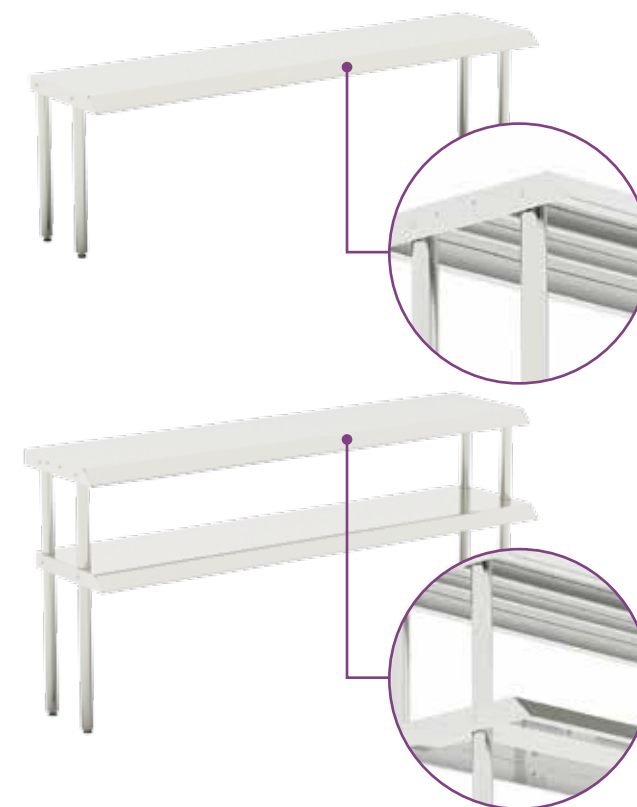
Столешница:

- нержавеющая сталь
- виброшумопоглощающее наполнение из плит ДСП с клеем-герметиком
- пристенный борт высотой 50 мм
- углы столешницы – заварены и заполированы

Дополнительная комплектация:

Полки надстройки S1/S2

Длина(мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)
700	270/305	340/550
800	270/305	340/550
900	270/305	340/550
1000	270/305	340/550
1100	270/305	340/550
1200	270/305	340/550
1300	270/305	340/550
1400	270/305	340/550
1500	270/305	340/550
1600	270/305	340/550
1700	270/305	340/550
1800	270/305	340/550
1900	270/305	340/550
2000	270/305	340/550



Выдвижной ящик для инвентаря

Модель	RB-400	RB-500	RB-600
Длина (мм)	400	500	600
Ширина (мм)	520	520	520
Высота (мм)	250	250	250



Стол

Модель	B-1	B-3	B-4	B-5
Длина (мм)	700 / 800 / 900 / 1000 / 1100 / 1200 / 1300 / 1400 / 1500 / 1600 / 1700 / 1800 / 1900 / 2000			
Ширина (мм)	500/600/700			
Высота (мм)	850			



B-1

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки



B-3

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – оцинкованная сталь, с усилением траверсами



B-4

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами



B-5

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Без полки

Стол

Модель	B-6	B-7	B-8	B-9
Длина (мм)	700 / 800 / 900 / 1000 / 1100 / 1200 / 1300 / 1400 / 1500 / 1600 / 1700 / 1800 / 1900 / 2000			
Ширина (мм)	500/600/700			
Высота (мм)	850			



B-6

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами



B-7

Столешница – дерево (дуб/ясень), толщина 40 мм
Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами



B-8

Столешница – ПВХ (поливинилхлорид), толщина 20 мм
Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Без полки



B-9

Столешница – ПВХ (поливинилхлорид), толщина 20 мм
Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Столы с встроенными мойками

Общее базовое оснащение:

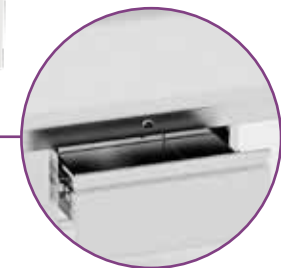
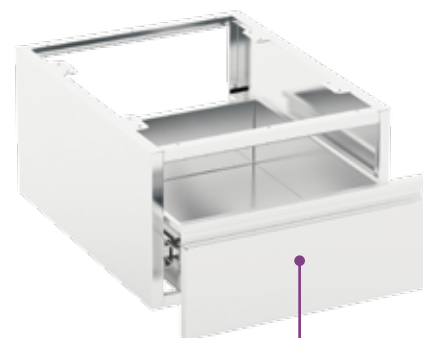
- регулировка положения столов на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
- могут быть изготовлены как с левосторонним так и правосторонним расположением мойки

Столешница:

- нержавеющая сталь
- виброшумопоглощающее наполнение из плит ДСП с клеем-герметиком
- пристенный борт высотой 50мм
- углы столешницы – заварены и заполированы

Дополнительная комплектация:

Выдвижной ящик для инвентаря



Модель	RB-400	RB-500	RB-600
Длина (мм)	400	500	600
Ширина (мм)	520	520	520
Высота (мм)	250	250	250

Габаритный размер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши ДхШ, мм	Глубина мойки, мм
1000÷2000 x 600 x 850	400x400	250
1000÷2000 x 600 x 850	400x400	300
1000÷2000 x 600 x 850	500x400	250
1000÷2000 x 600 x 850	500x400	300
1000÷2000 x 700 x 850	400x500	250
1000÷2000 x 700 x 850	400x500	300
1000÷2000 x 700 x 850	500x500	250
1000÷2000 x 700 x 850	500x500	300



TWS-1

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки

Сварная чаша

Столы с встроенными мойками

TWS-1Si

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Сварная чаша



TWS-1Sz

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – оцинкованная сталь, с усилением траверсами

Сварная чаша



TWSI-1

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Без полки

Сварная чаша



TWSI-1Si

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Сварная чаша



Столы с встроенными мойками

Общее базовое оснащение:

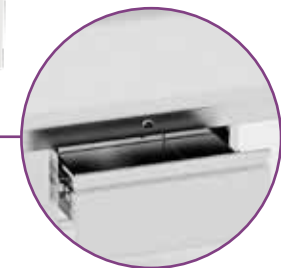
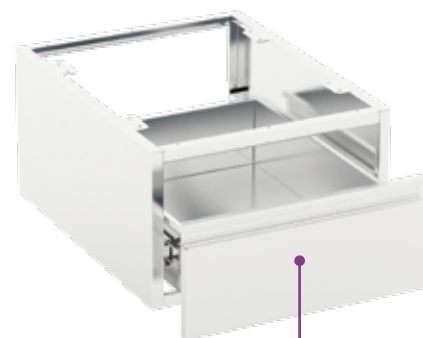
- регулировка положения столов на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
- могут быть изготовлены как с левосторонним так и правосторонним расположением мойки

Столешница:

- нержавеющая сталь
- виброшумопоглощающее наполнение из плит ДСП с клеем-герметиком
- пристенный борт высотой 50мм
- углы столешницы – заварены и заполированы

Дополнительная комплектация:

Выдвижной ящик для инвентаря



Модель	RB-400	RB-500	RB-600
Длина (мм)	400	500	600
Ширина (мм)	520	520	520
Высота (мм)	250	250	250

Габаритный размер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши ДхШ, мм	Глубина мойки, мм
1400÷2000 x 600 x 850	400x400	250
1400÷2000 x 600 x 850	400x400	300
1400÷2000 x 600 x 850	500x400	250
1400÷2000 x 600 x 850	500x400	300
1400÷2000 x 700 x 850	400x500	250
1400÷2000 x 700 x 850	400x500	300
1400÷2000 x 700 x 850	500x500	250
1400÷2000 x 700 x 850	500x500	300



TWS-2

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки

Сварная чаша

Столы с встроенными мойками

TWS-2Si

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Сварная чаша



TWS-2Sz

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – оцинкованная сталь, с усилением траверсами

Сварная чаша



TWSI-2

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Без полки

Сварная чаша



TWSI-2Si

Каркас – труба квадратного сечения 30x30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Сварная чаша





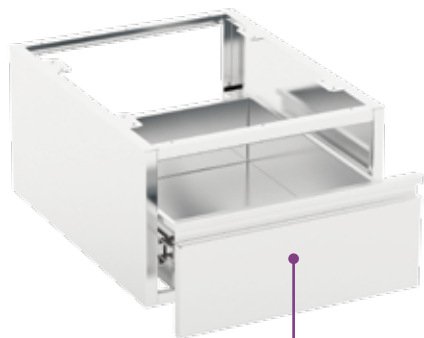
Столы с встроенными мойками

- Общее базовое оснащение:
- регулировка положения столов на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
 - могут быть изготовлены как с левосторонним так и правосторонним расположением мойки

- Столешница:
- нержавеющая сталь
 - виброшумопоглощающее наполнение из плит ДСП с клеем-герметиком
 - пристенный борт высотой 50мм
 - углы столешницы – заварены и заполированы

Дополнительная комплектация:

Выдвижной ящик для инвентаря



Модель	RB-400	RB-500	RB-600
Длина (мм)	400	500	600
Ширина (мм)	520	520	520
Высота (мм)	250	250	250



Габаритный размер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши ДхШ, мм	Глубина мойки, мм
1000÷2000 x 600 x 850	400x400	250
1000÷2000 x 600 x 850	400x400	300
1000÷2000 x 600 x 850	500x400	250
1000÷2000 x 600 x 850	500x400	300
1000÷2000 x 700 x 850	400x500	250
1000÷2000 x 700 x 850	400x500	300
1000÷2000 x 700 x 850	500x500	250
1000÷2000 x 700 x 850	500x500	300



TPS-1

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки

Штампованные
(безшовные) чаши



Столы с встроенными мойками

TPS-1Si

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Штампованные
(безшовные) чаши



TPS-1Sz

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – оцинкованная сталь, с усилением траверсами

Штампованные
(безшовные) чаши



TPSI-1

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Без полки

Штампованные
(безшовные) чаши



TPSI-1Si

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Штампованные
(безшовные) чаши



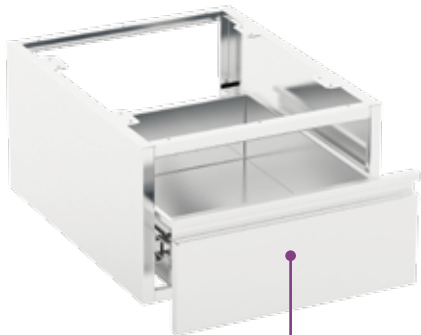


Столы с встроенными мойками

- Общее базовое оснащение:
- регулировка положения столов на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
 - могут быть изготовлены как с левосторонним так и правосторонним расположением мойки

- Столешница:
- нержавеющая сталь
 - виброшумопоглощающее наполнение из плит ДСП с клеем-герметиком
 - пристенный борт высотой 50мм
 - углы столешницы – заварены и заполированы

Дополнительная комплектация:



Выдвижной ящик для инвентаря

Модель	RB-400	RB-500	RB-600
Длина (мм)	400	500	600
Ширина (мм)	520	520	520
Высота (мм)	250	250	250



Габаритный размер ДхШхВ, мм	Внутренний размер чаши ДхШ, мм	Глубина мойки, мм
1400÷2000 x 600 x 850	400x400	250
1400÷2000 x 600 x 850	400x400	300
1400÷2000 x 600 x 850	500x400	250
1400÷2000 x 600 x 850	500x400	300
1400÷2000 x 700 x 850	400x500	250
1400÷2000 x 700 x 850	400x500	300
1400÷2000 x 700 x 850	500x500	250
1400÷2000 x 700 x 850	500x500	300



TPS-2

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки

Штампованные
(безшовные) чаши



Столы с встроенными мойками

TPS-2Si

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Штампованные
(безшовные) чаши



TPS-2Sz

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали,
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – оцинкованная сталь, с усилением траверсами

Штампованные
(безшовные) чаши



TPSI-2

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Без полки

Штампованные
(безшовные) чаши



TPSI-2Si

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Штампованные
(безшовные) чаши





Столы-тумбы с мойками и без

- Общее базовое оснащение:

 - регулировка положения на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
 - могут быть изготовлены как с левосторонним так и правосторонним расположением мойки
- Столешница:

 - нержавеющая сталь
 - виброшумопоглощающее наполнение из плит ДСП с клеем-герметиком
 - пристенный борт высотой 50 мм
 - углы столешницы – заварены и заполированы
- Дополнительное оснащение:

 - врезной замок на одну или несколько дверей и/или выдвижных ящиков

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
500	500	850	400	400	300/400
600	500/600	850	400/500	400/500	300/400
700	500/600/700	850	400/500/600	400/500/600	300/400



CSW-1.1-CS
распашная дверь на скрытых металлических петлях

1 сварная чаша



CSW-1.1-OS
распашная дверь на скрытых металлических петлях

1 сварная чаша



Столы-тумбы с мойками и без

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
1000	600	850	400	400	250/300
1100	600/700	850	400	400/500	250/300
1200	600/700/800	850	500	400/500/600	250/300
1300	600/700/800	850	500	400/500/600	250/300
1400	600/700/800	850	600	400/500/600	250/300
1500	600/700/800	850	600	400/500/600	250/300



CSL-2.1-C2S
раздвижные двери



CSL-2.1-O2S
раздвижные двери

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
1000	600/700/800	850	400	400/500/600	300/400
1100	600/700/800	850	400	400/500/600	300/400
1200	600/700/800	850	500	400/500/600	300/400
1300	600/700/800	850	500	400/500/600	300/400
1400	600/700/800	850	600	400/500/600	300/400
1500	600/700/800	850	600	400/500/600	300/400



CSW-2.1-C2S
распашные двери на скрытых металлических петлях



CSW-2.1-O2S
распашные двери на скрытых металлических петлях

Стол-тумба с мойками и без

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
1200	600/700/800	850	400	400/500/600	300/400
1300	600/700/800	850	400	400/500/600	300/400
1400	600/700/800	850	500	400/500/600	300/400
1500	600/700/800	850	500	400/500/600	300/400
1600	600/700/800	850	600	400/500/600	300/400
1700	600/700/800	850	600	400/500/600	300/400
1800	600/700/800	850	500	400/500/600	300/400
1900	600/700/800	850	500	400/500/600	300/400
2000	600/700/800	850	600	400/500/600	300/400



CSW-2.1-C2S3DR

3 выдвижных ящика на телескопических направляющих (загрузочная высота ящика 105-180мм)
распашные двери на скрытых металлических петлях



CSW-3.1-C2S

2 отсека
распашные двери на скрытых металлических петлях

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
500	500	850	400	400	250/300
600	500/600	850	400/500	400/500	250/300
700	500/600/700	850	400/500	400/500	250/300



CSW-1.1-CSP

распашная дверь на скрытых металлических петлях



CSW-1.1-OSP

распашная дверь на скрытых металлических петлях

Стол-тумба с мойками и без

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
1000	600/700	850	400	400/500	250/300
1100	600/700	850	400	400/500	250/300
1200	600/700	850	500	400/500	250/300
1300	600/700	850	500	400/500	250/300
1400	600/700	850	500	400/500	250/300
1500	600/700	850	500	400/500	250/300



CSL-2.1-C2SP

раздвижные двери



CSL-2.1-O2SP

раздвижные двери



CSW-2.1-C2SP

распашные двери на скрытых металлических петлях



CSW-2.1-O2SP

распашные двери на скрытых металлических петлях

Стол-тумба с мойками и без

Габаритные размеры, мм			Размеры мойки, мм		
Длина	Ширина	Высота	Длина	Ширина	Глубина
1200	600/700	850	300	400/500	250/300
1300	600/700	850	300	400/500	250/300
1400	600/700	850	400	400/500	250/300
1500	600/700	850	400	400/500	250/300
1600	600/700	850	500	400/500	250/300
1700	600/700	850	500	400/500	250/300
1800	600/700	850	500	400/500	250/300
1900	600/700	850	500	400/500	250/300
2000	600/700	850	500	400/500	250/300



CSW-2.1-C2SP3DR

3 выдвижных ящика на телескопических направляющих
(загрузочная высота ящика 105-180мм)
распашные двери на скрытых металлических петлях



CSW-3.1-C2SP

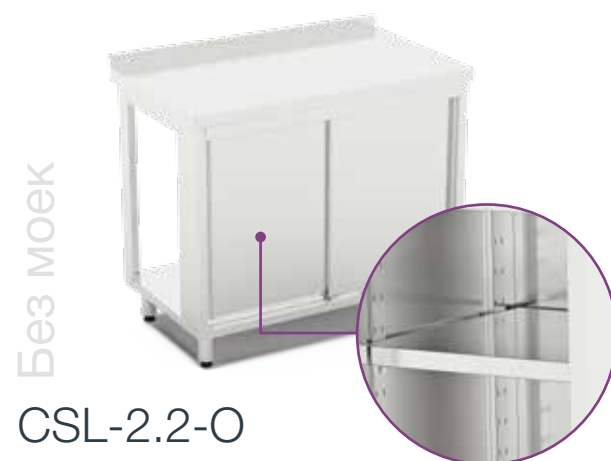
2 отсека
распашные двери на скрытых металлических петлях

Габаритные размеры	
Длина (мм)	800/900/1000/1100/1200/1300/1400/1500/1600/1700/1800/1900
Ширина (мм)	600/700/800
Высота (мм)	850



CSL-2.2-C

дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
раздвижные двери



CSL-2.2-O

дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
раздвижные двери

Стол-тумба с мойками и без

Габаритные размеры	
Длина (мм)	1200/1300/1400/1500/1600/1700/1800/1900/2000
Ширина (мм)	600/700/800
Высота (мм)	850

CSL-2.2-C3DR

3 выдвижных ящика на телескопических направляющих
(загрузочная высота ящика 105-180 мм)
дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
раздвижные двери

Без моек



Габаритные размеры				
Длина (мм)	400	500	600	700
Ширина (мм)	400	400/500	400/500/600	400/500/600/700
Высота (мм)	850	850	850	850



CSW-1.2-C

дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
распашная двери на скрытых металлических петлях



CSW-1.2-O

дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
распашная двери на скрытых металлических петлях

Стол-тумба с мойками и без

Габаритные размеры

Длина (мм)	700	800	900	1000	1100	1200	1300
Ширина (мм)	600/700						600/700/800
Высота (мм)	850	850	850	850	850	850	850



CSW-2.2-C

дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
распашные двери на скрытых металлических петлях



CSW-2.2-O

дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
распашные двери на скрытых металлических петлях

Габаритные размеры

Длина (мм)	1200/1300/1400/1500/1600/1700/1800/1900/2000
Ширина (мм)	600/700
Высота (мм)	850



CSW-2.2-C3DR

3 выдвижных ящика на телескопических направляющих (загрузочная высота ящика 105-180 мм)
дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
распашные двери на скрытых металлических петлях

Без моек

Стол-тумба с мойками и без

Габаритные размеры

Длина (мм)	1200/1300/1400/1500/1600/1700/1800/1900/2000
Ширина (мм)	600/700/800
Высота (мм)	850

CSW-3.2-C

2 отсека
дополнительно – промежуточная полка, перемещаемая по высоте
распашные двери на скрытых металлических петлях

Без моек



Габаритные размеры

Длина (мм)	400	500	600	700
Ширина (мм)	400	400/500	400/500/600	400/500/600/700
Высота (мм)	850	850	850	850

CSW-1.2-D

2 выдвижных ящика на телескопических направляющих (загрузочная высота ящика 155-270 мм)

Без моек



Ванны моечные

- Общее базовое оснащение:
- регулировка положения на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
- Чаша мойки:
- нержавеющая сталь
 - пристенный борт высотой 50 мм

Габаритные размеры										
Длина (мм)	400	500	500	500	600	600	600	700	700	700
Ширина (мм)	400	500	500	500	600	600	600	700	700	700
Глубина (мм)	200	250	300	300	300	400	450	300	400	450
Высота (мм)	850									

Сварные чаши



BM-1

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали
Панели – лист стали 0.8 мм
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки

Сварные чаши



BM-1S

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали
Панели – лист стали 0.8 мм
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Сварные чаши



BM-1H

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Без полки

Сварные чаши



BM-1HS

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Ванны моечные

Габаритные размеры										
Длина (мм)	1000	1000	1000	1200	1200	1200	1200	1400	1400	1400
Ширина (мм)	500	500	600	600	600	600	700	700	700	700
Глубина (мм)	250	300	300	300	400	450	400	300	400	450
Высота (мм)	850									

Сварные чаши



BM-2

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали
Панели – лист стали 0.8 мм
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки

Сварные чаши



BM-2H

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Без полки

Сварные чаши



BM-2S

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали
Панели – лист стали 0.8 мм
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Сварные чаши



BM-2HS

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Ванны моечные

Габаритные размеры						
Длина (мм)	1500	1500	1800	1800	1800	1800
Ширина (мм)	500	600	600	600	600	700
Глубина (мм)	300	300	300	400	450	400
Высота (мм)	850					



BM-3

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали
Панели – лист стали 0.8 мм
Покрытие – молотковая эмаль
Без полки



BM-3H

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Без полки



BM-3S

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из стали
Панели – лист стали 0.8 мм
Покрытие – молотковая эмаль
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами



BM-3HS

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Ванны моечные

Габаритные размеры чаши						
Длина (мм)	400	400	500	500	500	500
Ширина (мм)	400	400	400	400	500	500
Глубина (мм)	250	300	250	300	250	300
Габаритные размеры каркаса						
ДхШхВ (мм)	500х600х850		600х600х850		600х700х850	



BM-1.1H

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Без полки



BM-1.1HS

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Габаритные размеры чаши								
Длина (мм)	400	400	500	500	500	500	500	500
Ширина (мм)	400	400	400	400	500	500	500	500
Глубина (мм)	250	300	250	300	250	300	250	300
Габаритные размеры каркаса								
ДхШхВ (мм)	1000х600х850		1000х700х850		1200х600х850		1200х700х850	



BM-2.1H

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Без полки



BM-2.1HS

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Ванны моечные

Габаритные размеры чаши								
Длина (мм)	400	400	400	400	500	500	500	500
Ширина (мм)	400	400	500	500	400	400	500	500
Глубина (мм)	250	300	250	300	250	300	250	300
Габаритные размеры каркаса								
ДхШхВ (мм)	1400х600х850	1400х700х850	1700х600х850	1700х700х850				



BM-3.1H

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Без полки



BM-3.1HS

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нерж. стали
Панели – лист нерж. стали 0.8 мм
Полка – нерж. сталь, с усилением траверсами

Полки

Длина (мм)	1000/1100/1200/1300/1400/1500/1600/1700/1800/1900/2000
Ширина (мм)	300/400
Высота (мм)	350



WS-1

Каркас – труба квадратного сечения 25х25 мм из стали покрытие молотковой эмалью
Поверхность – лист нерж. стали 0.8 мм
Усиление траверсой

WSI-1

Каркас – труба квадратного сечения 25х25 мм из нерж.стали
Поверхность – лист нерж. стали 0.8 мм
Усиление траверсой

WS-2

Каркас – труба квадратного сечения 25х25 мм из стали покрытие молотковой эмалью
Поверхность – лист нерж. стали 0.8 мм
Усиление траверсой

WSI-2

Каркас – труба квадратного сечения 25х25 мм из нерж.стали
Поверхность – лист нерж. стали 0.8 мм
Усиление траверсой

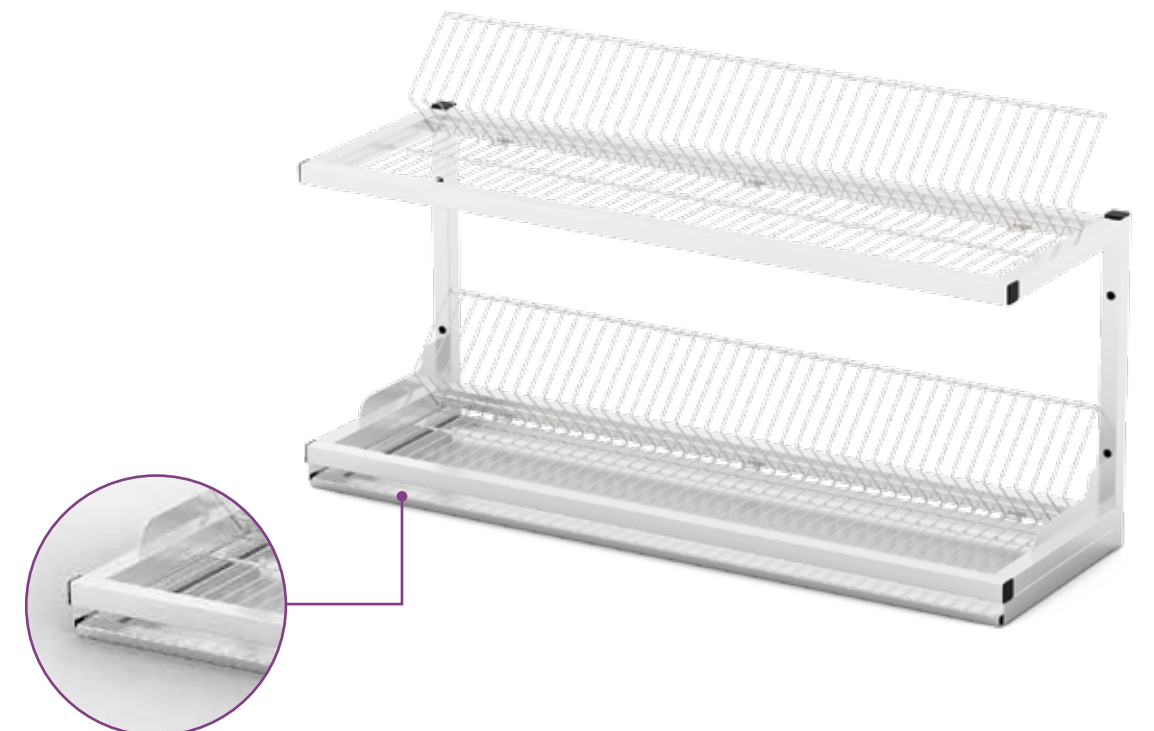
НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Полки для сушки посуды

- конструкция полок универсальная — под тарелки и/или стаканы
- под нижней полкой съемный поддон для сбора жидкости
- полностью из нержавеющей стали
- в комплекте поддон для сбора воды

Модель	WSID-1	WSID-2
Длина (мм)	1000 / 1100 / 1200 / 1300 / 1400 / 1500 / 1600 / 1700 / 1800 / 1900 / 2000	
Ширина (мм)		330
Высота (мм)		430

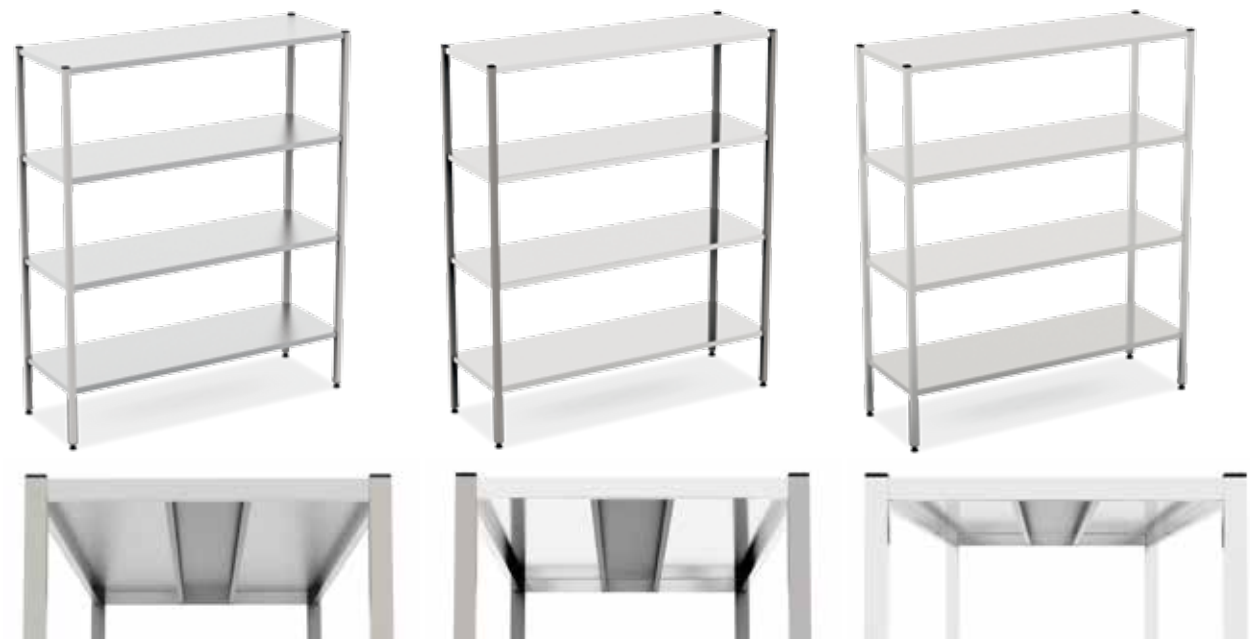


Стеллажи

Общее базовое оснащение:

- регулировка положения на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
- все модификации стеллажей имеют усиление полок траверсами исключающими прогибание полки даже при ее перегрузке
- 4 или 5 полок
- высота стеллажей 1800 мм

Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Нагрузка на 1 полку, кг
1000	400 / 500 / 600	1800	150
1100	400 / 500 / 600	1800	140
1200	400 / 500 / 600	1800	130
1300	400 / 500 / 600	1800	120
1400	400 / 500 / 600	1800	110
1500	400 / 500 / 600	1800	100
1600	400 / 500 / 600	1800	90
1700	400 / 500 / 600	1800	80
1800	400 / 500 / 600	1800	70
1900	400 / 500 / 600	1800	60
2000	400 / 500 / 600	1800	50



серия А

Каркас – стальная труба квадратного сечения 25х25 и 30х30 мм, покрытие - молотковая эмаль
Полки – оцинкованная сталь 0.7 мм, усиление траверсами

серия В

Каркас – стальная труба квадратного сечения 25х25 и 30х30 мм, покрытие - молотковая эмаль
Полки – нержавеющая сталь 0.8 мм, усиление траверсами

серия С

Каркас – труба квадратного сечения 30х30 мм из нержавеющей стали
Полки – нержавеющая сталь 0.8 мм, усиление траверсами

Стеллажи для сушки посуды SD-4

Общее базовое оснащение:

- регулировка положения на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
- изготовлены полностью из нержавеющей стали
- каркас из нержавеющей трубы квадратного сечения 25х25 мм
- конструкция полок допускает загрузку как стаканов так и/или тарелок одновременно
- высота 1600/1730 мм
- высота между полками 400 мм

Дополнительно:

- выдвижной поддон для сбора жидкости под полкой (-ами)



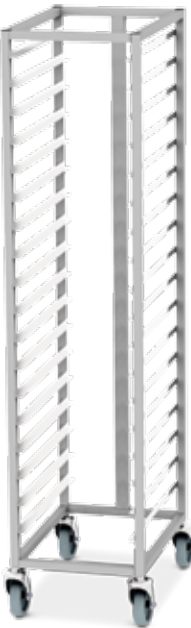
Длина (мм)	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700
Ширина (мм)	330											
Кол-во полок	4											
Кол-во тарелок на полку, шт.	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80
Кол-во стаканов на полку, шт.	21	27	30	36	39	45	48	52	55	58	62	65





Стеллажи-шпильки для противней и гастроемкостей
передвижные

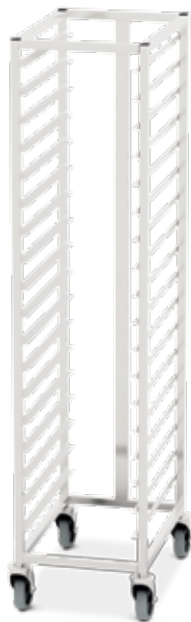
- Общее базовое оснащение:
- 18 уровней
 - расстояние между направляющими – 80 мм
 - 4 поворотных колеса на резиновой основе, 2 из них с фиксатором



PRM-1

Однорядный
Каркас выполнен из стальной трубы квадратного сечения 25х25 мм с покрытием
молотковой эмалью
Направляющие (полки) – нержавеющая сталь

	Размер листа (мм)	Габариты (мм) Д/Ш/В
PRM-1х18-GN 1/1	530х325	385х560х1700
PRM-1х18-GN 2/1	650х530	590х680х1700
PRM-1х18-600х400	600х400	460х630х1700



PRMI-1

Однорядный
Каркас выполнен из нержавеющей трубы квадратного сечения 25х25 мм
Направляющие (полки) – нержавеющая сталь

	Размер листа (мм)	Габариты (мм) Д/Ш/В
PRMI-1х18-GN 1/1	530х325	385х560х1700
PRMI-1х18-GN 2/1	650х530	590х680х1700
PRMI-1х18-600х400	600х400	460х630х1700

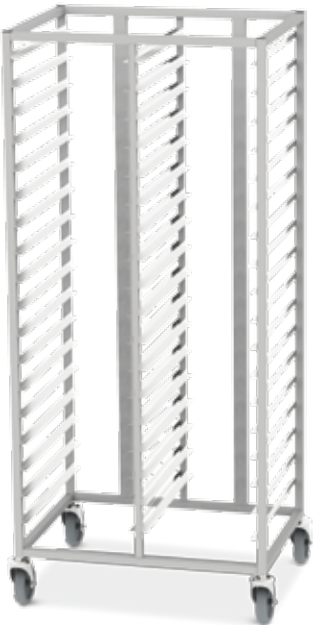


Стеллажи-шпильки для противней и гастроемкостей
передвижные

PRM-2

Двухрядный
Каркас выполнен из стальной трубы квадратного сечения 25х25 мм с покрытием
молотковой эмалью
Направляющие (полки) – нержавеющая сталь

	Размер листа (мм)	Габариты (мм) Д/Ш/В
PRM-2х18-GN 1/1	530х325	740х560х1700
PRM-2х18-GN 2/1	650х530	1150х680х1700
PRM-2х18-600х400	600х400	890х630х1700



PRMI-2

Двухрядный
Каркас выполнен из нержавеющей трубы квадратного сечения 25х25 мм
Направляющие (полки) – нержавеющая сталь

	Размер листа (мм)	Габариты (мм) Д/Ш/В
PRMI-2х18-GN 1/1	530х325	740х560х1700
PRMI-2х18-GN 2/1	650х530	1150х680х1700
PRMI-2х18-600х400	600х400	890х630х1700



Тележки сервировочные

Общее базовое оснащение:

- жесткая сварная конструкция
- изготовлены из нержавеющей стали
- полки усилены траверсами
- колеса на резиновой основе, смягчающие вибрацию, пара колес дополнительно снабжена блокировкой
- грузоподъемность до 100 кг

Надежность подтверждается многолетней эксплуатацией на теле-проекте «Мастер Шеф»



BC-2.1

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 500
Высота (мм) 950

BC-2.2

Длина (мм) 800
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 950



BC-3.1

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 500
Высота (мм) 950

BC-3.2

Длина (мм) 800
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 950

Тележки сервировочные

BC-2.1N

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 500
Высота (мм) 950

BC-2.2N

Длина (мм) 800
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 950



BC-3.1N

Длина (мм) 700
Ширина (мм) 500
Высота (мм) 950

BC-3.2N

Длина (мм) 800
Ширина (мм) 600
Высота (мм) 950



Шкафы напольные

- регулировка положения на поверхности выполняется винт-опорами из ударопрочного пластика
- изготовлены полностью из нержавеющей стали
- полки имеют усиление траверсами

Дополнительно:
• врезной замок



SCSL-2

Габаритные размеры, мм

Длина	Ширина	Высота
800	500/600	1800
900	500/600	1800
1000	500/600	1800
1100	500/600	1800
1200	500/600	1800

2 раздвижные двери
4 полки (включая дно)



SCSW-2

Габаритные размеры, мм

Длина	Ширина	Высота
800	500/600	1800
900	500/600	1800
1000	500/600	1800
1100	500/600	1800
1200	500/600	1800

2 распашные двери
4 полки (включая дно)

Шкафы напольные

SCSW-1

Габаритные размеры, мм

Длина	Ширина	Высота
400	500/600	1800
500	500/600	1800
600	500/600	1800
700	500/600	1800

1 распашная дверь
4 полки (включая дно)



SCSL-2B

Габаритные размеры, мм

Длина	Ширина	Размер лотка – фактический
800	500/600	730x395 / 730x495
900	500/600	830x395 / 830x495
1000	500/600	930x395 / 930x495
1100	500/600	1030x395 / 1030x495
1200	500/600	1130x395 / 1130x495

Высота 1800 мм
2 раздвижные двери
До 10 (перемещаемых по высоте) деревянных полок (лотков)
Дополнительно: полка (лоток) из древесины лиственных пород



Для хранения
хлеба

SCSW-2B

Габаритные размеры, мм

Длина	Ширина	Размер лотка – фактический
800	500/600	730x395 / 730x495
900	500/600	830x395 / 830x495
1000	500/600	930x395 / 930x495
1100	500/600	1030x395 / 1030x495
1200	500/600	1130x395 / 1130x495

Высота 1800 мм
2 распашные двери
До 10 (перемещаемых по высоте) деревянных полок (лотков)
Дополнительно: полка (лоток) из древесины лиственных пород



Для хранения
хлеба

Шкафы навесные (настенные)

- производятся полностью из нержавеющей стали

Дополнительно:

- перемещаемая по высоте промежуточная полка (имеет усиление траверсами)
- врезной замок

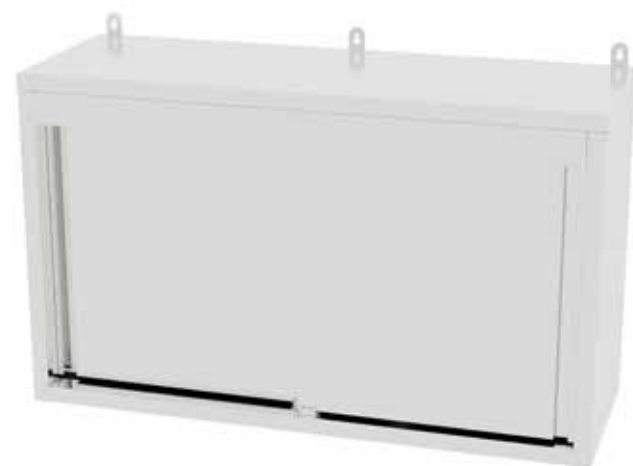


Габаритные размеры

Длина (мм) 1000/1100/1200/1300/1400/1500/1600/1700/1800/1900/2000

Ширина (мм) 600

Высота (мм) 350



WCSL-2

2 раздвижные двери



WCSL-2.2.-DS

2 универсальные полки для сушки посуды – стаканы и/или тарелки
Выдвижной поддон
2 раздвижные двери

Для сушки посуды

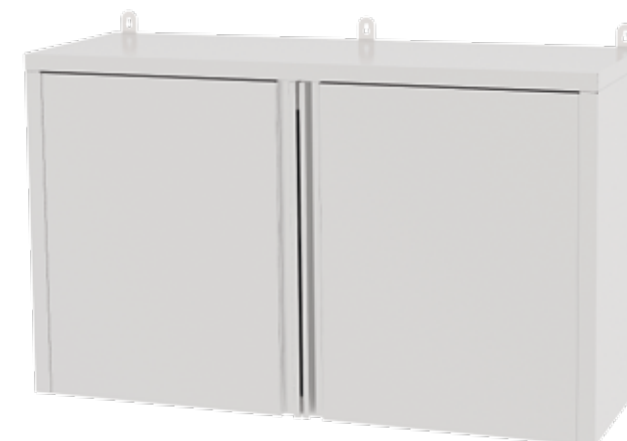
Шкафы навесные (настенные)

Габаритные размеры

Длина (мм) 800/900/1000/1100/1200/1300

Ширина (мм) 600

Высота (мм) 350



WCSW-2

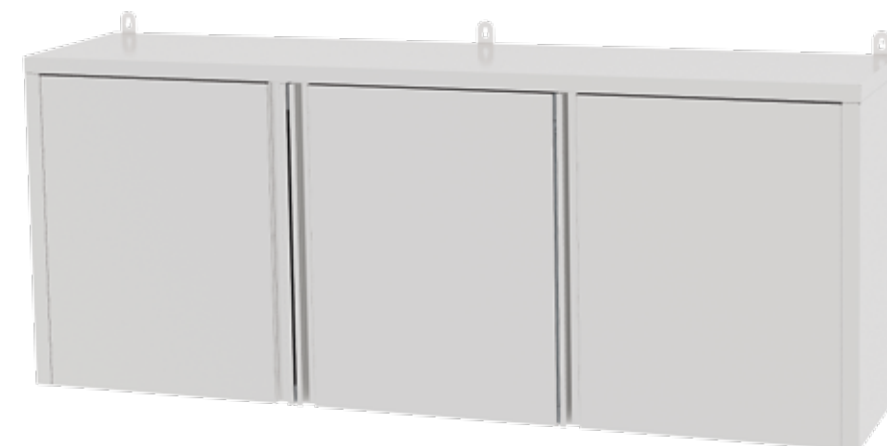
2 распашные двери

Габаритные размеры

Длина (мм) 1400/1500/1600/1700/1800/1900/2000

Ширина (мм) 600

Высота (мм) 350



WCSW-3

3 распашные двери
2 отсека: на 1 и 2 двери

Вытяжные зонты

Вытяжные зонты помогут избавиться от таких проблем как: задымленность, закопченость, жировые отложения на стенах, теплоотвод от теплового оборудования. Наиболее эффективно применение вытяжных зонтов с правильно спроектированной системой принудительной вентиляции.

При выборе вытяжных зонтов следует придерживаться следующих правил: габариты зонта (длина-ширина) должны быть больше габаритов оборудования на 200 мм. Максимальная высота установки зонтов – 2100 мм от уровня пола.

Общее базовое оснащение:

- производятся из нержавеющей стали 1.0 мм
- высота 350 мм
- штуцер для слива накопившейся жидкости
- фланец (отвод) для монтажа вентиляционного канала (форма фланца определяется при заказе – квадратная, круглая, либо другой правильной формы)
- кольца для подвеса

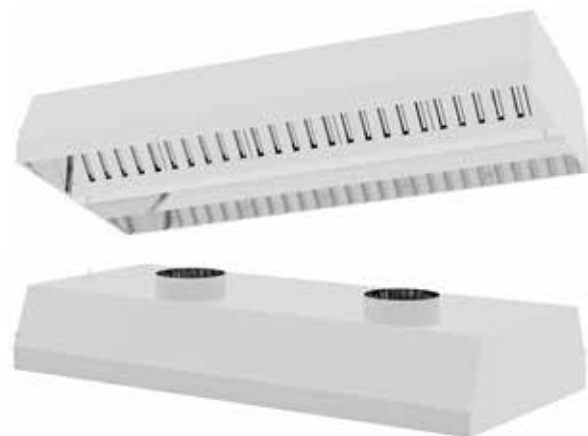
Дополнительно:

- кассетный жироулавливающий фильтр лабиринтного типа
- блок подсветки



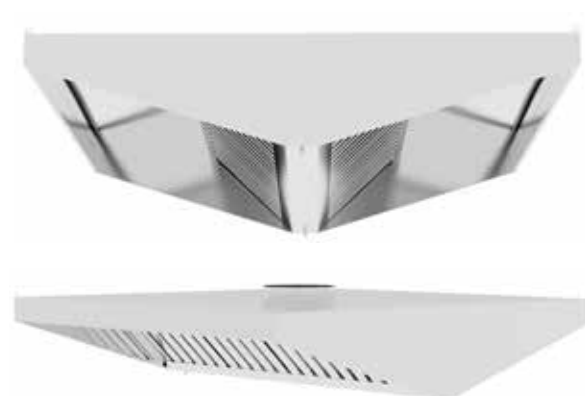
ССНС

Островной купольного типа



СНС

Островной «Снэк» (Snack)



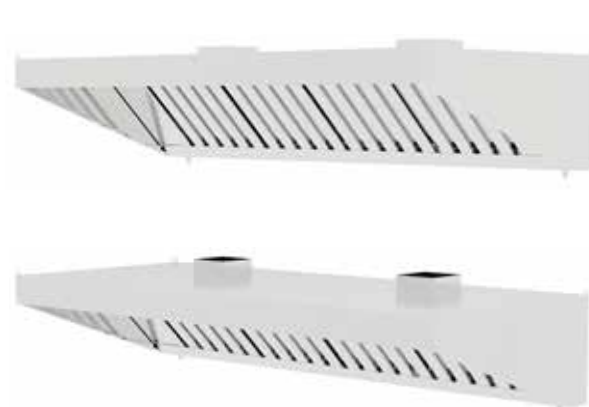
WCHK

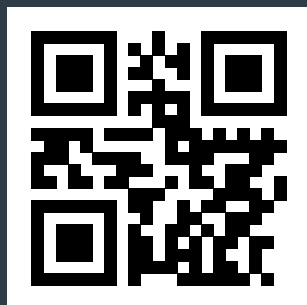
Пристенный купольного типа



WCHS

Пристенный «Снэк» (Snack)





ЧП «Мастер-1» Украина
г. Киев, пр-т Леся Курбаса, 2-Б
044 496 20 07
044 407 17 67

orest.ua
admin@orest.ua