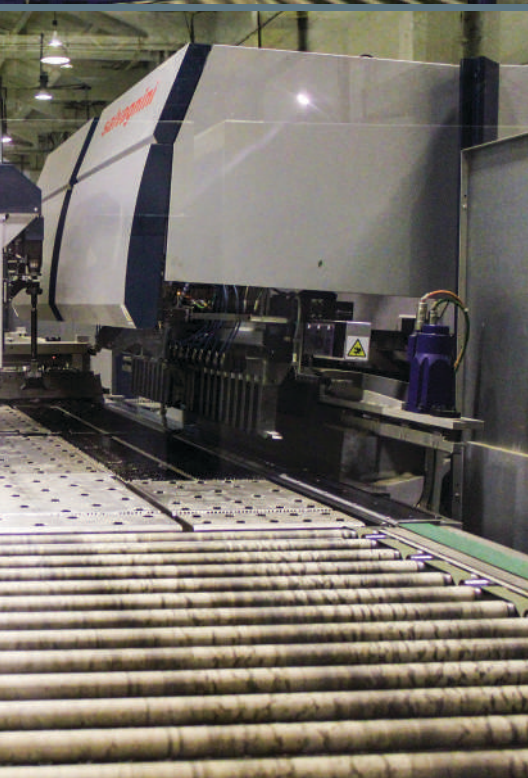


О КОМПАНИИ	4
Кассовые боксы	7
Торговые металлические стеллажи	11
Нейтральное оборудование.....	15





О КОМПАНИИ

История торговой марки «Марихолодмаш» берет свое начало с момента основания завода торгового машиностроения в 1941г. (эвакуировался из г. Киев) и специализировался на выпуске снарядов, торговых весов и другого торгового инвентаря.

С 1960 года завод специализировался на производстве торгового-холодильного оборудования. Первые отечественные холодильные шкафы и холодильные камеры появились именно здесь. За эти годы было разработано и внедрено в производство несколько направлений торгового-холодильного оборудования.

Холодильная торговая витрина «Таир» существует с 1970 года и продолжает жить и по сегодняшний день. Витрина «Таир» прошла множество модернизаций и изменений конструкции, дополнена новейшими технологиями в области торгового-холодильного оборудования и пользуется неизменным спросом.

Нашим оборудованием комплектовались такие объекты как: Кремлевский дворец съездов, ресторан Останкинской башни, первые отечественные магазины самообслуживания.

В настоящее время торговую марку «Марихолодмаш» выпускает АО «Контакт», которое сохранило все лучшие традиции, улучшило качество и расширило ассортимент выпускаемой продукции

В настоящее время завод АО «Контакт» предлагает широкую гамму современного торгового-холодильного оборудования. На рынок выставляются модельные ряды холодильных витрин – «Илеть», «Таир», «Нова», «Купец» и «Veneto».

В 2012 году АО «Контакт» запустил в производство новую серию среднетемпературных холодильных шкафов «Капри». Для их производства была смонтирована и запущена современная линия металлообработки производства Salvagnini (Италия) и линия по выпуску шкафов производства Meccanica NAI (Италия).

Также в ассортименте выпускаемой продукции предприятия такое оборудование для торговли как: прилавки холодильные, кассовые боксы, торговые стеллажи, бонеты и горки.

Благодаря использованию современных технологий завод по производству торгового-холодильного оборудования АО «Контакт» обеспечивает выпускаемой продукции:

- высокое качество;
- надежность и удобство в эксплуатации;
- современный дизайн;
- конкурентные цены

Также в ассортименте выпускаемой продукции предприятия такое оборудование для торговли как: прилавки холодильные, кассовые боксы, торговые стеллажи, бонеты и горки.

Покупатели нашего оборудования могут быть уверены в том, что приобретают продукцию, отвечающую самым современным требованиям, и имеющую отличное соотношение цена-качество.

Продукция завода АО «Контакт», в отличие от большинства производителей торгового-холодильного оборудования, работает при температуре окружающей среды выше 35, что несомненно, еще раз подчеркивает ее надежность.

Использование современных порошковых красок и нанесение их на автоматической покрасочной линии с программным управлением обеспечивает красивый внешний вид торгового-холодильного оборудования и защиту поверхности от коррозии.

Завод производит гальванопокрытие деталей на итальянской автоматизированной линии с программным обеспечением.

Полную сохранность торгового-холодильного оборудования при погрузке, перевозке и хранении гарантирует специально разработанная упаковка!





КАССОВЫЕ БОКСЫ

Кассовые боксы КБ-1,5-1Н и КБ-1,9-2Н предназначены для использования в магазинах самообслуживания площадью до 500 кв.м, позволяют обслуживать 2 человека и занимают небольшую установочную площадь.

Универсальная сборка позволяет собрать бокс в разных направлениях (левый, правый). При необходимости стол можно развернуть на 180 градусов при любом направлении прилавка.

Стандартная комплектация: общего назначения:

- цельнометаллический накопитель из нержавеющей стали;
- стол для кассового аппарата из шлифованной нержавеющей стали;
- корпус из окрашенной оцинкованной стали;
- упаковка в деревянную тару



КАССОВЫЙ БОКС

1,5-1H

нагрузка на стол, кг	50
ширина, мм	1506
глубина, мм	1020
высота, мм	875

Логистическая информация

нетто, кг	57
брутто, кг	112
ширина в упаковке, мм	1680
глубина в упаковке, мм	640
высота в упаковке, мм	1010

КАССОВЫЙ БОКС

1,9-2H

нагрузка на стол, кг	50
ширина, мм	1930
глубина, мм	1180
высота, мм	990

Логистическая информация

нетто, кг	78
брутто, кг	136
ширина в упаковке, мм	1480
глубина в упаковке, мм	1180
высота в упаковке, мм	990





ТОРГОВЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СТЕЛЛАЖИ

Торговые стеллажи серий «Купец» и «Эконом» предназначены для оборудования торговых залов магазинов самообслуживания различных форматов и специализаций. В модельный ряд серий стеллажей «Купец» и «Эконом» входят пристенные прямые и угловые, островные и торцевые стеллажи высотой от 1200 до 2400 мм с шагом 200 мм, длиной от 600 до 1250 мм, и шириной от 300 до 600 мм (размеры приведены в таблице ниже).

Стеллажи могут быть дополнены верхним фризом (с возможностью установки точечных и люминесцентных светильников), ограничителями для полок и пластиковыми ценникодержателями. Полки стеллажей серий «Купец» и «Эконом» переставляются по высоте с шагом 50 мм с регулировкой угла наклона полки 0°, -10° и -20°. Стеллажи серии «Купец» изготовлены из стали с порошковым покрытием RAL9010 муар. Нанесение краски производится на автоматизированной покрасочной линии «Scan Plexus». Стойки, стенки боковые и кронштейны стеллажа серии «Эконом» изготовлены из стали с порошковым покрытием RAL 9003 «глянец». Нанесение краски производится на автоматизированной покрасочной линии «Scan Plexus». Панели задние, панели нижние и полки стеллажа серии «Эконом» изготовлены из горячеоцинкованной стали с полимерным покрытием RAL 9003 «глянец». Нижняя панель, панель фриза и ценникодержатели стеллажей могут быть окрашены в стандартные цвета: синий (RAL 5005), красный (RAL3002), зеленый (RAL 6029) и желтый (RAL 1023). Стойки стеллажей серии «Купец» производятся из стали толщиной 2,5 мм, серии «Эконом» – 2,0 мм; полки и задние панели стеллажей серии «Купец» – из стали толщиной 0,6 мм, серии «Эконом» – 0,4 мм; кронштейны полок длиной свыше 400 мм – из стали толщиной 2,5 мм.

На стойки навешиваются полки и панели, образуя стеллаж:

- общего назначения;
- для мелких товаров, навешиваемых на крючки;
- хлебный;
- кондитерский;
- книжный;
- овощной;
- для электробытовых приборов;
- для одежды и обуви



СО СТАНДАРТНЫМИ ПОЛКАМИ

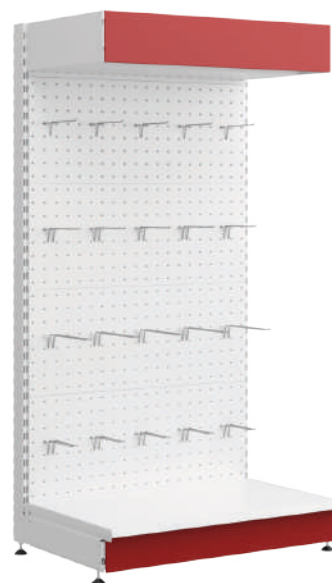
КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

RAL



С ПЕРФАРИРОВАННЫМИ ПАНЕЛЯМИ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

RAL





ОВОЩНОЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	600, 1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500

RAL



5002 6029 3020 1003 9016



КНИЖНЫЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

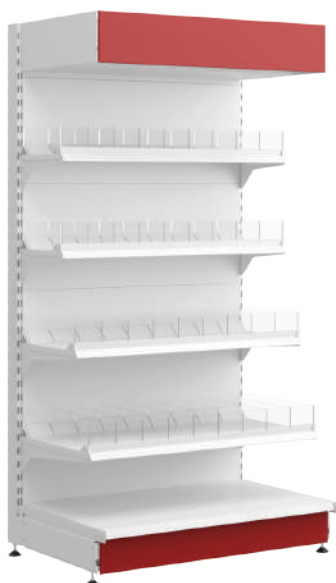
ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

RAL



5002 6029 3020 1003 9016



КОНДИТЕРСКИЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500

RAL



ТОРЦЕВОЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
глубина полки, мм	300, 400, 500, 600

RAL





ОСТРОВНОЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
ширина полки, мм	300, 400, 500, 600

RAL

5002 6029 3020 1003 9016



ХЛЕБНЫЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
длина полки, мм	1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	1000, 1200
ширина полки, мм	300, 400, 500

RAL

5002 6029 3020 1003 9016



ПРИСТЕННЫЙ УГЛОВОЙ

КУПЕЦ

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2400
глубина полки, мм	300, 400, 500, 600

ЭКОНОМ

высота стойки, мм	1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
глубина полки, мм	300, 400, 500, 600

RAL



СТЕЛЛАЖ-ДИСКАУНТЕР

высота стойки, мм	1200, 1400, 1600, 1800, 2000, 2200, 2460
длина полки, мм	600, 800, 1000, 1200, 1250
глубина полки, мм	400, 500, 600, 800

RAL







НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Мойки

Мойки предназначены для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания различных кухонных принадлежностей – посуды, инвентаря и других элементов. Ванна сварная, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 $t=0,6\text{мм}$ и комплектуется гофросифоном для слива воды и пробкой для ванны. Каркас разборный на уголке с

дополнительными гйбами, выполнен из оцинкованной или нержавеющей стали $t=1,0\text{мм}$. Стойки снабжены регулируемыми по высоте опорами, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. На мойке с бортом имеется отверстие под смеситель. Все типоразмеры моек отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Мойка односекционная М-1



Мойка односекционная с бортом МБ-1



Ванна моечная с полкой-решёткой МБ-1



Мойка двухсекционная М-2



Мойка двухсекционная с бортом М-2



Мойка с бортом трёхсекционная Б-3



Мойка трёхсекционная М-3



Мойка с рабочей поверхностью МРП



Мойка односекционная удлинённая М-1

Ванна моечная

Ванна моечная предназначена для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания использованной посуды, варочных котлов и прочего кухонного инвентаря. Ванна сварная, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 $t=0,6\text{мм}$ и комплектуется гофросифоном для слива воды и пробкой для ванны, каркас и стойки из оцинкованной стали $t=1,0\text{мм}$. Все типоразмеры ванн моечных отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Ванна моечная МВ

Стол разделочно-производственный

Стол разделочно-производственный предназначен для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также для установки кухонного оборудования в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Столешница и полка стола производится из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5\text{мм}$, каркас и стойки из оцинкованной или нержавеющей стали $t=1,0\text{ мм}$. Стойки снабжены регулируемыми

по высоте опорами, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Столешница усилена с внутренней стороны листом ламинированной древесностружечной плиты (ЛДСП), что увеличивает прочность и исключает прогиб столешницы. Все типоразмеры отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Стол разделочно-производственный без борта с полкой СРП-ОП



Стол разделочно-производственный с одним бортом и полкой СРП-1П



Стол разделочно-производственный с полкой перфорированной с округлыми отверстиями для слива воды СРП-ОП



Стол разделочно-производственный профессиональный с задним бортом СРП-П1



Стол разделочно-производственный без борта СРП-О



Стол разделочно-производственный с задним бортом СРП-1



**Стол разделочно-производственный
с задним и левым бортами СРП-2л**

**Стол разделочно-производственный
с задним и правым бортами СРП-2п**



**Стол разделочно-производственный
имеющий борта с трёх сторон СРП-3**



**Стол разделочно-производственный
без борта и с 2 полками СРП-0-2П**

**Стол разделочно-производственный
с одним бортом и с 2 полками СРП-1-2П**

**Стол разделочно-производственный
с двумя бортами и с 2 полками СРП-2-2П**

**Стол разделочно-производственный
с тремя бортами и с 2 полками СРП-3-2П**

Ванны-рукомойники

Ванны-рукомойники предназначены для использования в производственном и моечном отделении предприятия общественного питания для мытья рук работников, а также для мытья, дезинфекции и ополаскивания посуды.



**Рукомойник с педальным
приводом**



Ванна-рукомойник ВР 500

Рукомойник настенный

Рукомойник настенный предназначен для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья рук. Рукомойник настенный изготавливается из нержавеющей стали имеющей допуск к контакту с пищевой продукцией. Конструкция сварная. Высота борта столешницы – 40 мм. В столешнице цельнотянутое моечное отверстие диаметром 340 мм, глубиной 130 мм.

Подача воды осуществляется при нажатии на кнопку-дозатор, которая расположена на передней стенке рукомойника.



Стол для сбора отходов

Столешница столов изготовлена из «нержавеющей» стали AISI 430 $t=0,5$ мм. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесностружечной плиты, что увеличивает прочность и исключает прогиб столешницы. В центре столешницы имеется отверстие, под которым помещается ёмкость для сбора отходов. Каркас и стойки из оцинкованной стали, $t=1$ мм.

Стол производственный серии СПСО-1 предназначен для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания для сбора пищевых отходов.



Стол для сбора отходов СПСО-1

Столы тумбы-купе

Столы-тумбы купе СТК предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов. Благодаря наличию закрытого объема, столы-тумбы купе обеспечивают аккуратный внешний вид кухни и используются для хранения посуды, инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов. Столешница изготовлена из нержавеющей стали AISI 430, $t = 0,5$ мм. Ножки с регулируемыми опорами из нержавеющей стали AISI 430, $t = 2,0$ мм

Столы тепловые купе

Столы тепловые купе предназначены для подогрева тарелок перед выкладыванием на них продуктов питания, а также для сохранения температуры продуктов питания в различных емкостях перед подачей их на линию раздачи в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Они оснащены четырьмя дверями «купе» на две стороны, которые позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются. Все детали СТК изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 разной толщины. Отгружаются столы-тумбы в собранном виде на деревянном поддоне и упакованные в чехол из полиэтиленовой пленки.



Стол-тумба купе СТК-0



СТК-2 с полкой ПО-3
стол-тумба купе с полкой ПО-3



Стол-тумба купе с бортом СТК-1

Столы тумбы-купе с мойкой

Столы-тумбы купе с мойкой предназначены для разделки и обработки пищевых продуктов, а также для установки кухонного оборудования в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Они оснащены дверями «купе», которые позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются. Все детали СТКМЛ, СТКМП изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 разной толщины. Ванна цельнотянутая, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 и комплектуется гофросифоном для слива воды и пробкой для ванны. Отгружаются стол-тумбы в собранном виде на деревянном поддоне и упакованные в чехол из полиэтиленовой пленки.



Стол-тумба купе
с одним бортом и мойкой СТКМЛ-1

Подиум под фреш

Подиум под фреш предназначен для демонстрации и продажи свежих овощей и фруктов в магазинах самообслуживания. Подиумы могут быть как отдельно стоящими, так и выстраиваться в одну линию. Столешница подиума изготавливается из нержавеющей стали AISI 430, $t = 0,6$ мм, стенки сталь х/к $t = 1,2$ мм. Отгружаются подиумы в разобранном виде, упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Мясорубка профессиональная

Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания. Мясорубка выпускается в климатическом исполнении УЗ, категории размещения 3 по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°C.



Стеллажи

Стеллажи предназначены для хранения кухонного инвентаря, посуды в предприятиях общественного питания в магазинах, заготовочных предприятиях, холодных, горячих цехах. Полки стеллажей изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5$ мм и усилены швеллерами жесткости из оцинкованной стали или стали AISI 430 $t=1,0$ мм.

Стойки изготавливаются из оцинкованной или нержавеющей стали $t=1,0$ мм и снабжены регулируемыми по высоте опорами, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Все типоразмеры стеллажей отгружаются в разобранном виде, упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Стеллаж с 4 полками С-4



Стеллаж для тарелок с 4 полками С-4т



Стеллаж решетчатый С-4р



Стеллаж универсальный СУ-5

Нейтральное оборудование

Полки

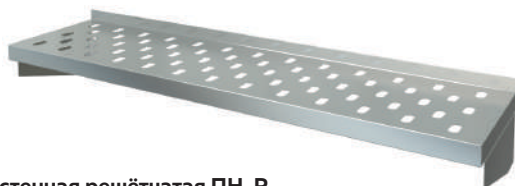
Полки настенные ПН и ПН-Р предназначены для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Полки настенные ПН и ПН-Р выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5\text{мм}$, кронштейны крепления из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,8\text{мм}$. Отгружаются полки в разобранном виде, упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Полка настенная ПН



Полка настенная ПН



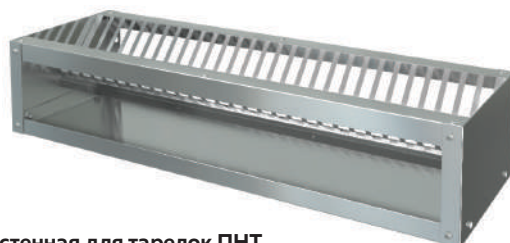
Полка настенная решётчатая ПН-Р

Полки настенные ПНТ и ПН-Т предназначены для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Все детали полок настенных ПН и ПН-Р выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,6\text{мм}$ решетка из проволоки диаметром 5 мм.

Полка ПН-Т состоит из кассеты для тарелок и поддона. Кассета представляет собой решетку из прутка, в ячейки которой помещают тарелки. В поддоне предусмотрен небольшой уклон, обеспечивающий сток жидкости, поступающей с мокрой посуды к сливному отверстию.



Полка настенная для тарелок ПН-Т



Полка настенная для тарелок ПНТ

Полка ПКК предназначена для сушки и хранения крышек кастрюль и баков в моечных отделениях, горячих цехах. Размер ячеек позволяет размещать на полке крышки различных размеров, от 16 до 50 сантиметров в диаметре. Полка ПКД предназначена для хранения разделочных досок. Полка для разделочных досок ПКД аналогична по конструкции с полкой для крышек, но имеет более широкие ячейки. Внизу полок предусмотрен специальный поддон для сбора воды стекающей с крышек или досок. Поддон легко вынимается и жидкость из него удаляется. Полка вешается на специальный кронштейн, который предварительно крепится к стене. Все детали полок настенных ПКК и ПКД выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5\text{мм}$. Решетки полок оцинкованные и выполнены из стальной проволоки диаметром 5,0 мм.



Полка настенная кухонная для досок ПКД

Полка настенная кухонная для крышек ПКК

Подставки

ПДП-2 подставка для пароконвектомата предназначена для установки на ней пароконвектомата. Подставка имеет направляющие, позволяющие разместить в ней 14 гастроемкостей типа GN-1/1 или 28 гастроемкостей GN-1/2. ПДП-2 изготавливается: столешница из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,5$, направляющие и полка из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,6$, стойки из нержавеющей стали AISI 430 $t=2,0$ и укомплектованы опорами, регулируемые по высоте, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Отгружается ПДП-2 в собранном виде на деревянном поддоне и упакованная в чехол из полиэтиленовой пленки.



Подставка для пароконвектомата ПДП-2

Полки ПЗК и ПЗТ предназначены для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря в предприятиях общественного питания, магазинах, заготовочных предприятиях. Они оснащены дверями «купе», которые позволяют экономить пространство, так как перемещаются на роликах, а не распахиваются. Все детали полок ПЗК и ПЗТ выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,6$ мм, решетка оцинкованная и выполнена из стальной проволоки диаметром 3,0 мм.

Полка ПНП предназначена для открытого хранения и демонстрации продуктов, требующих постоянной вентиляции, а также наиболее часто используемой посуды и инвентаря. Все детали полок ПНП выполнены из нержавеющей стали AISI 430 $t=0,6$ мм. Отгружаются полки в собранном виде, упакованные в гофрокартон.



Полка закрытая для тарелок с дверями купе ПЗТ



Полка закрытая кухонная с дверями купе ПЗК



Полка настенная полукоткрытая ПНП

Подставки для кухонного инвентаря ПКИ предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также на продуктовых складах и магазинах, для временного складирования кухонного инвентаря и продуктов питания. ПКИ могут служить подставкой под котлы с первыми блюдами. ПКИ изготавливаются из оцинкованной или нержавеющей стали AISI 430 $t=1,0$ мм и укомплектованы опорами, регулируемые по высоте, что позволяет при установке устранять возможные неровности пола. Все типоразмеры подставок отгружаются в разобранном виде упакованные в гофрокартон, что обеспечивает удобную транспортировку и хранение.



Подставка для кухонного инвентаря ПКИ

Зонты вентиляционные

Зонт вентиляционный предназначен для очистки воздуха на кухне от масла, жира, дыма и водяных паров. Зонт должен подключаться к вытяжной вентиляционной системе предприятия, где он установлен. Зонты ЗВО и ЗВН подвешиваются к потолку над тепловодящим оборудованием. Зонты не снабжены светильником и вентилятором. Все детали зонтов изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 разной толщины. Отгружаются зонты в собранном виде, упакованные в гофрокартон.



Зонт вентиляционный островной ЗВО



Зонт вентиляционный настенный ЗВН

Нейтральное оборудование

Бак для мусора

Выполнен из нержавеющей стали AISI430. Внутри бак для мусорного пакета. В фронтальной части горизонтальная фрамуга для сброса мусора и распашная дверь для вынимания бака с мусором.



Тележки шпильки для противней и гастрорёмкостей



Стол для овощей

Стол для овощей предназначен для демонстрации и продажи овощей и фруктов, на них легко выложить и заменить товар, а сама конструкция занимает минимум пространства.



Подвес для туш

Подвес для туш предназначен для подвешивания на крюках туш и полутуш в предприятиях общественного питания и торговли, мясоперерабатывающих и заготовочных предприятиях.

Подвес для туш изготавливается из нержавеющей стали, имеющей допуск к контакту с пищевой продукцией. Конструкция разборная. Усиление конструкции между вертикальными опорами и горизонтальными перекладинами из квадратной трубы 30x30 мм. В основании вертикальных опор пластины опорные 100x100 мм.



Подвес для мытья туш

Подвес для мытья туш стационарный предназначен для подвешивания на крюках туш и полутуш в предприятиях общественного питания и торговли, мясоперерабатывающих и заготовочных предприятиях. Подвес для мытья туш изготавливается из нержавеющей стали, имеющей допуск к контакту с пищевой продукцией. Конструкция разборная. Усиление конструкции между вертикальными опорами и горизонтальными перекладинами из квадратной трубы 30x30 мм. В основании вертикальных опор пластины опорные 100x100 мм.



Тележки закрытая для транспортировки мясных полуфабрикатов



Душевой поддон для мойки туш (сварная конструкция)

Душевой поддон для мойки туш предназначен для мойки туш в предприятиях общественного питания и торговли, мясоперерабатывающих и заготовочных предприятиях. Душевой поддон для мойки туш изготавливается из нержавеющей стали, имеющей допуск к контакту с пищевой продукцией. Конструкция сварная. В поддоне предусмотрено отверстие для установки выпуска, диаметр отверстия – 50 мм. Регулируемые по высоте опоры.



Обвалочные столы

Стол изготавливается из нержавеющей стали, имеющей доступ к контакту с продуктами. Каркас сварной. Регулируемые по высоте ножки. Для столов длиной от 1400мм в средней части стола для усиления конструкции устанавливаются дополнительные ножки. Плиты полипропилена на столешнице могут быть перевернуты обратной стороной, по факту износа одной из сторон. Плиты полипропилена фиксируются на основании столешницы при помощи уголков и пластин.



Стол для чистки рыбы

Изготавливаются из нержавеющей стали, имеющей доступ к контакту с продуктами.

На столешнице с трех сторон устанавливается борт из оргстекла высотой 400 мм. На столешнице слева от ванны располагается отверстие для крепления душ-стойки (или смесителя). Душирующее устройство и гофросифон для ванны входят в комплект поставки. В столешницу вварена цельнотянутая ванна габаритами 400x400x250 мм.



Стол с цельногнутой мойкой закрытый с бортом (сварная конструкция)

