

ОБОРУДОВАНИЕ FAST FOOD

ТТМ

Аппараты сахарной ваты
Аппарат для приготовления карамели
Оборудование для попкорна
Оборудование для карамелизированного попкорна
Витрины для чипсов nachos
Тележки для уличной торговли

ВИТРИНЫ ДЛЯ ЧИПСОВ NACHOS

Витрины с подогревом для чипсов Nachos

Витрины имеют конвективный нагрев внутреннего пространства, освещение, подсвеченные изнутри надписи NACHOS с двух сторон, что позволяет располагать ее как на барной стойке, так и на пристенном модуле. Витрина имеет терморегулятор, позволяющий регулировать температуру внутреннего пространства.







код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
46020	VTN-460	0,7 / 220	460x460x720
65070	VTN-460-2	0,9 / 220	460x460x990
65071	VTN-820	0,7 / 220	820x460x720

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ УЛИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Тележка со встроенной пароваркой четырехколесная

Тележка со встроенной пароваркой предназначена для приготовления кукурузы, сосисок и других продуктов на пару. Рабочая камера разделена на две части, что позволяет в одном отсеке держать уже готовый продукт, в другом вести приготовление сырого продукта. Трапециевидная форма крышки позволяет открывать по очереди каждую камеру. При вытаскивании ванны крышка полностью снимается.

Тележка четырехколесная имеет красный (модель 70467) или зеленый (модель 60468) крашеный корпус и столешницу из нержавеющей стали. Два маленьких поворотных колеса оснащены тормозом. Для слива воды предназначен вентиль, расположенный снизу. Размеры рабочей камеры 370x370x120 мм. В столешнице имеются ниши для установки гастроемкостей GN1/4 и GN1/3 и отверстие для установки защитного зонта.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
70467	ПГУ-16Т-054-02	2,5 / 220	1350x730x900
70468	ПГУ-16Т-054-03	2,5 / 220	1350x730x900

Шпилька для лотков под карамелизированный попкорн

Шпилька предназначена для лотков под карамелизированный попкорн. В комплекте идет один нержавеющий лоток размером 660х660х160 мм. Шпилька сварная, 4 поворотных колеса, 3 пары направляющих. Шпилька с лотком универсальная, подходит для большинства карамелизаторов различных производителей. Для шпильки можно приобрести дополнительные лотки, код 68054.



код	модель	габариты (мм)
68052	ШКРМ-01	730х810х910

Лоток для карамелизированного попкорна

Лоток изготовлен из нержавеющей стали. Лоток подходит для шпильки ШКРМ-01 код, 68052.

код	модель	габариты (мм)
68054	ЛКРМ-01	660х800х260

Подставки под карамелизатор

Подставка под карамелизатор со сплошной столешницей, с полкой. Каркас, закрытый с трех сторон. Подставка имеет 4 поворотных колеса (2 со стопором) диаметром 85 мм.



код	модель	карамелизатор	габариты (мм)
48709	ПКрм-01	мод. 2410EX Mark 10	900х600х720
68045	ПКРМ-05	мод. 2175 Mark5	600х600х720

Подставка под карамелизатор с полкой.

Каркас, закрытый с трех сторон. Подставка имеет 4 поворотных колеса (2 со стопором) диаметром 85 мм



код	модель	габариты (мм)
43029	ПКрм-02	746х645х680

Подставка под карамелизатор мод. 2626 Karamel Baby

Подставка под карамелизатор мод. 2626 Karamel Baby с поддоном для готового попкорна. Подставка изготовлена из нержавеющей стали.

код	модель	габариты (мм)
50340	ПКрм-03	600х500х700

Стол для карамелизатора с перфорацией по всей площади дна

Диаметр отверстия 8 мм, расстояние между отверстиями 20 мм. Стол имеет ребра жесткости и полку.



код	модель	габариты (мм)
46431	СКрм-01	1600х1200х850

Стол перфорированный с лотком для карамелизированного попкорна

Стол изготовлен из нержавеющей стали. Диаметр отверстий 10 мм.

код	модель	габариты (мм)
47316	СКрм-02	1200х700х900

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

Закрытый бокс-стенд для попкорн-аппарата 2258 Cornado

Закрытый бокс-стенд для попкорн-аппарата 2258 Cornado. Стенд на колесах, углубленная подогреваемая ванна для готового попкорна, нижняя тумба имеет распашные двери, ниша для ведра масла и дозатора масла. Верхняя витрина имеет подсветку, фильтры, стекло с трех сторон, нержавеющая сталь.







код	модель	мощность(кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)
64971	СБПА-01	0,7 / 220	1230x770x1900

Стенд мобильный для попкорн-аппарата

Мобильный стенд для попкорн-аппарата и аппарата сахарной ваты. Столешница и боковые полки выполнены из нержавеющей стали. Корпус стенда окрашен в красный цвет. Стенд имеет распашные дверцы, которые закрываются на ключ. С одной стороны стенда расположена ручка для удобства перемещения. Все четыре колеса поворотные со стопами.

код	модель	габариты (мм)
64286	ТПА-190/8.5	2050x880x2350



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРАМЕЛИЗИРОВАННОГО ПОПКОРНА

Стол для карамелизатора с охлаждающим лотком

Стол CKPMX-01 подходит для карамелизатора 2410EX Mark10. Стол CKPMX-02-Mark 10 изготовлен из нержавеющей стали и имеет лоток с COOL-системой для карамелизированного попкорна. Охлаждение попкорна в лотке осуществляется за счет принудительной вентиляции при помощи вентилятора.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
64970	CKPMX-01	0,1 / 220	1130x920x910
79180	CKPMX-02	0,1 / 220	2300x1040x830



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

Тепловая витрина для попкорна напольная насыпная

Витрина разделена на 2 части прозрачной перегородкой для соленого и сладкого попкорна

Особенности конструкции:

- подсветка внутреннего объема витрины, что позволяет максимально выгодно и вкусно представить готовый продукт;
- оснащена задней дверцей, через которую оператор имеет легкий и удобный доступ к попкорну
- система кондиционирования внутреннего пространства витрины позволяет поддерживать попкорн в постоянно подогретом состоянии, при этом он не теряет свежести и не слеживается
- витрина снабжена также ящиком для сбора нераскрывшихся зерен и шелухи от попкорна
- температура регулируется от 30 С до 85 С, возможны изменения размеров и комплектации витрины как одной, так и двумя перегородками согласно пожеланиям клиентов





код	модель	количество отделений	мощность(кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
43627	VTP1-075n	1	0,6 / 220	750x710x700
48676	VTP2-090n	2	0,7 / 220	900x730x710
54990	VTP2-120n	2	0,7 / 220	1200x710x700
71510	VTP3-120n	3	0,7 / 220	1200x710x700

Фильтры для попкорн-аппаратов

Данные фильтры позволяют использовать попкорн-аппараты автономно без дополнительной вентиляции. Фильтр устанавливается на аппарат и очищает пары, образующиеся в результате приготовления попкорна, от запаха и содержащихся в них примесей. В качестве абсорбирующего материала используется активированный уголь. Корпус фильтра изготовлен из нержавеющей стали. Каждая модель фильтра предназначена для конкретной модели попкорн-аппарата.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	описание
61491	ФПА-50/50	0,1 / 220	530x850x380	500x500 мм
63960	ФПА-65/65	0,1 / 220	680x1000x380	Gold Medal Macho Pop 650x650 мм
64379	ФПА1-61/53	0,1 / 220	650x850x350	Cretors T-3000 610x530 мм

Стол для попкорн-аппарата

Особенности конструкции:

- изготовлен из нержавеющей стали
- имеет съемный лоток для готовой продукции и поддон для сбора не раскрывшихся зерен
- каркас изготовлен из профильной трубы
- имеет четыре поворотных колеса, все колеса оснащены тормозом
- подходит для 48 унций попкорн-аппарата Gold Medal Cornado модели 2258XE и его модификаций с правым и левым расположением рукоятки



код	модель	габариты (мм)
55502	СПА-01	1130x920x910

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

Совок для попкорна



Код 62549. Совок для попкорна изготовлен из нержавеющей стали и предназначен для работы правой рукой.

Код 63027. Совок для попкорна изготовлен из нержавеющей стали имеет перфорированную поверхность и предназначен для работы правой рукой.

Тележки для попкорн-аппарата

Тележка двухколесная для попкорн-аппарата. Корпус тележки окрашен в красный (модель 69658) или синий (модель 69657) цвет. Тележка сбоку имеет дополнительную полку из нерж. стали. Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать полку как с правой, так и с левой стороны. Тележка предназначена для установки попкорнаппарата с размерами в плане 500х350мм, в том числе «PopMASTER».





код	модель	габариты (мм)
69658	ТПА-050/3.5СК	1100х540х850
69657	ТПА-050/3.5СКС	1100х540х850

Корпус тележки окрашен в красный цвет. Тележка имеет дополнительную полку. С одной стороны тележки расположена ручка для удобства перемещения, с другой – дополнительная столешница. Тележка предназначена для установки попкорнаппарата с размерами в плане 500х350мм, в том числе PopMASTER. Все четыре колеса поворотные со стопами.



код	модель	габариты (мм)
63226	ТПА-050/3.5	780х350х870

Витрина настольная для попкорна с подогревом



Оснащена системой принудительного подогрева готовой продукции циркулирующим горячим воздухом.

Особенности конструкции:

- температура в камере около 40 С
- витрина имеет 2 регулируемые по высоте полки (продукцию также можно располагать и на нижней поверхности)
- подсвеченные изнутри надписи POPCORN с двух сторон позволяют устанавливать ее как на барной стойке, так и на пристенном модуле
- внутренняя подсветка камеры позволяет выгодно представить продукт
- для удобной работы витрина оснащена раздвижными дверцами
- вместимость – 36 стаканов 170 унций

код	модель	мощность(кВт)/ напряжение (В)	вес (кг)	габариты (мм)
46182	VTP-091	0,7/220	35	910х680х1020

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ

Емкость внутренняя для аппарата КАРАМЕЛИТА-М



Код 68639. Емкость внутренняя изготовлена из алюминиевого сплава и предназначена для аппарата «КАРАМЕЛИТА-М». Сбоку емкость имеет ручку.

Устройство для насаживания яблока на палочку

Данное устройство позволяет облегчить и стандартизировать процесс насаживания яблока на палочку для последующей карамелизации.

код	модель	габариты (мм)
65745	УНП-01	80x80x215









ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

Попкорн-аппарат на 6 унций «PopMaster»



Попкорн-аппарат, цвет красный, стальной котел с никелированным покрытием, объем котла – 6 унций, крышка котла с магнитной защелкой, стальной ящик для нераскрывшихся зерен, прозрачные дверцы с петлями из нержавеющей стали. Производительность до 3.8 кг/ч (135 порций по 28 г.). Разовая загрузка – 170 г. Котел имеет термостат, установленный на температурный режим приготовления соленого попкорна.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
69136	«PopMASTER»	1,15 / 220	510x370x680







АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ

Тележка для аппарата сахарной ваты двухколесная имеет красный крашеный корпус и нержавеющую столешницу. Размеры столешницы – 1100х550 мм. В столешнице имеется отверстие для установки аппарата сахарной ваты. Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать аппарат сахарной ваты как с правой, так и с левой стороны.



код	модель	габариты (мм)
68182	ТАСВ-110СК	1500х730х770

Тележка для аппарата сахарной ваты четырехколесная имеет красный или синий (модель 69508) крашеный корпус и нержавеющую столешницу. Размеры столешницы – 1300х550 мм. В столешнице имеется отверстие для установки аппарата сахарной ваты (кроме модели 70803). Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать аппарат сахарной ваты как с правой, так и с левой стороны.





код	модель	габариты (мм)	описание
68027	ТАСВ-130СК	1700х730х770	красный корпус
69508	ТАСВ-130СКС	1700х730х770	синий корпус
70803	ТАСВ-130СК-01	1700х730х770	столешница без отверстия
70868	ТАСВ-130СК-02	1700х730х770	фасад без наклейки

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ

Аппарат для приготовления карамели для карамелизации (глазирования) яблок. Корпус аппарата изготовлен из нержавеющей стали. Впереди лайтбокс с цветным изображением. Возможность плавной регулировки температуры. Емкость изготовлена из алюминиевого сплава. В комплекте крышка из алюминиевого сплава. Производительность 2,7 кг карамели за 25 минут, такого количества карамели хватает примерно на 80 яблок.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
67722	«КАРАМЕЛИТА-М»	1,55 / 220	340х370х240







АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ

Стенд для аппарата сахарной ваты

Стенд к аппарату сахарной ваты с вытяжкой, передвижной. Стенд снизу закрыт с трех сторон панелями с яркой картинкой. Сверху стенд имеет трехстороннее защитное остекление, снизу дополнительную полку. Вверху расположен лайтбокс с подсветкой и вентилятор, который задает направление локонам сладкой ваты и не дает им разлетаться в разные стороны. Стенд подходит как для отечественных, так и для импортных аппаратов.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
67911	САСВ-073В	0,1 / 220	730x730x1850

Тележки для аппарата сахарной ваты

Корпус тележки окрашен в красный цвет и имеет яркую наклейку. Столешница из нержавеющей стали (только у модели 64272). Столешница снимается для установки аппарата. Все четыре колеса поворотные со стопами. С одной стороны тележки расположена ручка для удобства перемещения.

код	модель	габариты (мм)
63225	ТАСВ-050/5	580x500x700
64272	ТАСВ-050/5С	830x500x700

Тележка для аппарата сахарной ваты двухколесная с опорами имеет красный (модель 67530) или синий (модель 69509) крашеный корпус с яркой наклейкой и нержавеющую столешницу. Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать столешницу как с правой, так и с левой стороны.







код	модель	габариты (мм)
67530	ТАСВ-054СК	1130x730x770
69509	ТАСВ-054СКС	1130x730x770

АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ

Аппарат сахарной ваты





Аппарат предназначен для производства сахарной ваты в промышленных объемах. Аппарат имеет повышенную производительность – 7-8 кг в час, нагрев – тэн. Вместимость головы аппарата – 700 г. Время приготовления одной порции 20-25 секунд. Время «холодного» старта – менее 30 секунд. В данной конструкции аппарата используется новая конструкция головы, облегчающая процесс сборки и разборки. Пружинная подвеска шасси двигателя исключает передачу вибраций на корпус. Щетки – две пары. Предохранитель. Жесткая фиксация шасси в транспортном положении. Частота вращения головы - 2750 об/мин. Тип диффузора – сетчатый. Особенности конструкции: регулятор точной настройки мощности, индикатор мощности нагрева (вольтметр стрелочный), защита регулятора настройки, ручки для транспортировки, окно для обслуживания щеточного узла, корпус окрашен в серебристый металлик. В стандартную комплектацию входит пластиковый ловитель, сетка для ловителя и комплект держателей для сетки.

код	модель	мощность (кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)	производитель-ность (кг/ч)
75411	MONSTER	2,0 / 220	440x420x410	до 8

Купол защитный «Гвидон»

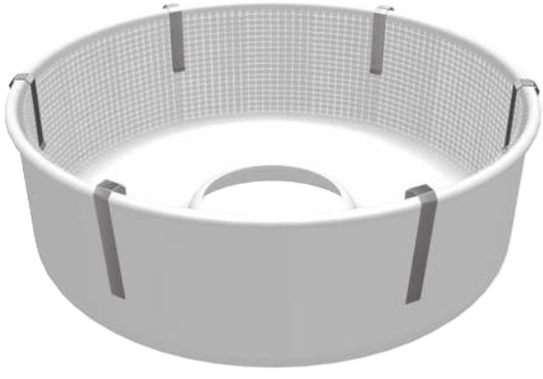


Купол предназначен для защиты покупателя и продавца от сахарных нитей и для защиты продукта от пыли во время приготовления.

Купол изготовлен из прозрачного пластика и предназначен для аппаратов сахарной ваты с внешним диаметром ловителя 670 мм.

код	модель	габариты (мм)
51786	«ГВИДОН»	690x690x420

Ловитель для аппарата сахарной ваты



Ловитель пластиковый для аппарата сахарной ваты в комплекте с сеткой и держателями.

код	модель	габариты (мм)
51050	«POCUS»	670x670x240

Сетка-стабилизатор к ловителю

Код 57457. Сетка-стабилизатор к ловителю для аппаратов по производству сахарной ваты. Сетка предотвращает попадание ваты в воздух над аппаратом. Размеры сетки 2080x165 мм. В комплект входят 6 зажимов-держателей из нержавеющей стали.

АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ С ТЭНОМ

Сахарную вату можно с успехом продавать круглый год и круглый год получать ощутимый доход. Посчитайте сами: стандартная порция сахарной ваты получается из двух чайных ложек сахарного песка. Сахарная вата не требует для производства особого сырья: подойдет практически любой сахарный песок – 100% рафинированный, тростниковый или свекольный.

Технология приготовления проста: сахар насыпается в полость головки оборудования. При включении аппарата вращающаяся головка за счет центробежной силы распыляет расплавленный сахар. Образующиеся волокна наматываются на палочку или помещаются в стакан.

Все аппараты сахарной ваты соответствуют по своим техническим характеристикам современным стандартам качества.

Особенности конструкции:

- пружинная подвеска шасси двигателя исключает передачу вибраций на корпус;
- фиксаторы шасси подвеса двигателя, предотвращают вибрацию аппарата при транспортировке;
- регулятор точной настройки мощности;
- защита регулятора настройки;
- ручки для транспортировки;
- окно для обслуживания щеточного узла;
- пластиковый ловитель с сеткой и комплектом держателей для сетки;
- сетчатый диффузор с кольцевым ТЭНом, либо открытый нагревательный элемент в виде спирали.

Модели аппаратов с ТЭНом более надежны в работе, менее прихотливы в обслуживании. Но по сравнению с аппаратами, в которых использован открытый нагревательный элемент, обладают большим временем «холодного» старта – временем необходимым для того, чтобы голова прогрелась и начала распылять сахарную вату.



Аппараты сахарной ваты с ТЭНом

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	производительность (кг/ч)
68181	TWISTER-M	1,45 / 220	670x670x500	до 3
68180	FOCUS-M2	1,45 / 220	670x670x500	до 5

Аппараты сахарной ваты с ТЭНом

Данные аппараты комплектуются новыми сверхтонкими тэнами увеличенной мощности. Диаметр тэна составляет всего 4,5 мм, что позволяет уменьшить его инертность по сравнению с обычными тэнами, и, как следствие, на треть сократить время «холодного» старта – с 30 до 20 секунд.

Кроме того, аппараты оснащаются индикаторами мощности – вольтметрами. При нестабильном напряжении в сети, вольтметр позволяет сразу установить необходимое напряжение, регулирующее нагрев нагревательного элемента. Это исключает потерю времени и сырья, выставляя его тонкой настройкой с помощью регулятора.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	производительность (кг/ч)
68206	TWISTER-FS	1,6 / 220	670x670x500	до 3
68207	FOCUS-FS	1,6 / 220	670x670x500	до 5

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПОПКОРН-АППАРАТЫ

Roboрop – полностью автоматический попкорн-аппарат, в котором раскрытие зерна происходит при помощи горячего воздуха.

www.robopoppcorn.com

- полный автомат, не нуждается в операторе, всегда стабильное качество
- здоровый попкорн, менее калориен и не содержит канцерогенов
- экономия на масле и зерне до $80.000 в год на одном аппарате
- вкус как у попкорна, приготовленного на традиционном аппарате

Roboрop построен на принципах Vortex Popping Technology (VPT) – запатентованной новой технологии, благодаря которой происходит быстрый нагрев и поппирование зерен в рабочей камере и вихревой вынос готового попкорна из горячей зоны немедленно после раскрытия зерна, что кардинально улучшает вкусовые качества готового попкорна. Именно эта технология является новой, и она запатентована. VPT распределяет зерна по параболическому дну рабочей камеры равномерным слоем, обеспечивая их постоянное движение вокруг оси камеры и одновременное перемешивание, что обеспечивает максимально быстрый и равномерный прогрев. А благодаря искусственно сформированному вихревому потоку внутри камеры раскрывшиеся зерна немедленно удаляются из горячей зоны, что благотворно сказывается на качестве и вкусе попкорна.

В известных сегодня больших попкорн-аппаратах, использующих воздушное поппирование, большая часть попкорна остается в перегретом воздухе рабочей камеры некоторое время после поппирования, что приводит к повышению жесткости попкорна, он становится похож на пенопласт.

Аппарат изготовлен из нержавеющей стали, имеет теплоизолированный корпус. Вся конструкция установлена на мобильную подставку с четырьмя поворотными колесами.







Roboрop Mark 1 Аппарат комплектуется барабаном, где происходит отсеивание нераскрытых и поврежденных зерен. Попкорн, приготовленный на данном аппарате, идеально подходит для последующей карамелизации.

Roboрop Mark 2 Аппарат дополнительно комплектуется устройством для подачи масла и соли. На выходе получается полностью готовый к употреблению продукт.

Roboрop Mark 3 Аппарат оснащен интеллектуальной системой управления, которая постностью автоматизирует процесс приготовления и требует минимального вмешательства оператора. Взаимодействие с аппаратом осуществляется при помощи сенсорного экрана. Данный аппарат идеально подходит для кинотеатров, так как для его обслуживания не требуется высококвалифицированный персонал. Аппарат также комплектуется устройством подачи соли и масла.

Производительность попкорн аппарата Roboрop до 34 кг в час, при этом энергопотребление не превышает 5 кВт/ч.

Код	Модель	Управление	Мощность (кВт)/ Напряжение (В)	Габариты (мм)
77961	Roboрop Mark 1	электро-механическое	8,9 / 380	1150x830x2050
78111	Roboрop Mark 2	электро-механическое	10,0 / 380	1300x830x2050
80186	Roboрop Mark 3	сенсорное	10,0 / 380	1300x830x2050

Тележка для готового попкорна

77963 Roboрop TR1 – тележка на колесах предназначена для удержания полиэтиленового пакета с готовым попкорном. Дополнительная тележка позволит ускорить процесс замены пакета с готовым попкорном при работе на аппарате Roboрop