

КАТАЛОГ
2018

ИТАЛЬЯНСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 4
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ 5
РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ 6
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ 6
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ 7
ТЕСТОМЕСЫ 8
ТЕСТОРАСКАТКИ 9

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

КУТТЕРЫ 12
ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ 12
МЯСОРУБКИ 13
СЛАЙСЕРЫ 14
ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ 15
НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС 15
ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ 16

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ 18
ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ 18
ВИТРИНЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ 20
ИНФРАКРАСНЫЕ ЛАМПЫ 20
МАРМИТЫ 21
СУПНИЦЫ 21
ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ 22
ЧАФИНГ-ДИШИ 23

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ 25
МИКСЕРЫ 26
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ 26
ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ 27
ХЛЕБОРЕЗКИ 27
ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ 28
ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ 30
ТЕСТОРАСКАТКИ 30

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

АППАРАТЫ СУ-ВИД 32
ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ 32
МАКАРОНОВАРКИ 33
СВЧ ПЕЧИ 33
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ 34
РИСОВАРКИ И ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА 35

ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ

ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ 38
СМЕННЫЕ МАТРИЦЫ 38

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ДЕГИДРАТОРЫ 40
ОВОЩЕРЕЗКИ 41
СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ 41

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ФАСТФУДА

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА 43
АППАРАТЫ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ 43
АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ 44
НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ 44
АППАРАТЫ ДЛЯ ДОНАТСОВ 45
БЛИННИЦЫ 45
ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ 46
ГРИЛИ КАРУСЕЛЬНЫЕ 47
ГРИЛИ РОЛИКОВЫЕ 47
ГРИЛИ SALAMANDER 48
КУКУРУЗОВАРКИ 48
ВАФЕЛЬНИЦЫ 49
ФРИТЮРНИЦЫ 50
ТОСТЕРЫ 51

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА 53
БЛЕНДЕРЫ 53
ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ 54
ЛЬДОДРОБИТЕЛИ 54
МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ 55
СОКОВЫЖИМАЛКИ 55
СОКООХЛАДИТЕЛИ 56

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ 58
ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ 59
ВИННЫЕ ШКАФЫ 60
МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ 61
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ 61
МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ 62
ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ 63

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ЛАРИ ДВУХЯРУСНЫЕ 65
МАШИНЫ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО 66
МАШИНЫ ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО 66

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ 68

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ 70
ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ 70

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ 72
ЗАПАЙЩИКИ 72

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

КАПЕЛЬНЫЕ КОФЕВАРКИ 74
КОФЕМОЛКИ 74
ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА 75

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПОДСТАВКИ ПОД КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ 77
ПОДСТАВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ 77
СТОЛЫ 78
СТЕЛЛАЖИ 78
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ 79
ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ 79

ПОСУДА И КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ГАСТРОЕМКОСТИ 81
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ 82
НОЖИ КУХОННЫЕ 82
КАСТРЮЛИ 83
СКОВОРОДЫ И СОТЕЙНИКИ 83
СТОЛОВАЯ ПОСУДА 84
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ 85

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

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

Оборудование соответствует требованиям HACCP – системе управления безопасностью пищевого производства.

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

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ (ШОК-ФРИЗЕРЫ) VIATTO MADE IN ITALY предназначены для быстрого охлаждения/заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов.
Шоковая заморозка позволяет хранить продукт намного дольше, при этом сохраняются все полезные свойства и вкусовые качества. Использование шоковой заморозки на профессиональной кухне позволяет расширить ассортимент предлагаемых блюд и повысить доходность заведения.

Аппараты шоковой заморозки Viatto изготовлены из нержавеющей стали, оснащены щупом.
Аппараты универсальны - подходят как для гастроемкостей GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.

Модель	AT05ISO	ATT10-P TH
Количество уровней	5	10
Размер противня	GN1/1 или (600x400)	GN1/1 или (600x400)
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x410	610x410x760
Производительность охлаждения	+70...+3°C - 20кг	+70...+3°C - 35 кг
Производительность заморозки	+70...-18°C - 15кг	+70...-18°C - 20 кг
Мощность, кВт	1,42	1,6
Климатический класс	до +43°C	до +43°C
Габаритные размеры, мм	750x740x880	750x740x1320
Вес нетто, кг	71	102
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**



AT05ISO



ATT10-P TH

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ VIATTO MADE IN ITALY FCM сочетают в себе надежность, качество и простоту в использовании. Печи имеют весь необходимый функционал для работы на профессиональной кухне и ничего лишнего. Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали. Механическая панель управления проста и надежна в эксплуатации.

Модель	FCM-423	FCM-423M	FCM-464M
Количество уровней	4	4	4
Размер противня/гастроемкости	429x345	429x345	600x400
Пароувлажнение	нет	Ручной впрыск	Ручной впрыск
Расстояние между уровнями, мм	74	74	74
Температурный режим	50...260°C	50...260°C	50...260°C
Количество вентиляторов	1	1	2
Мощность, кВт	2,8	2,8	3,4
Напряжение, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	590x695x590	590x695x590	784x752x634
Вес нетто, кг	33	33,2	50,4
Комплектация	4 противня 429x345	4 противня 429x345	-
Дверца открывается	вниз	вниз	вниз
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**

Модель	FCM-664R	FCM-711R	FCM-1064R	FCM-1111R
Количество уровней	6	7	10	11
Размер противня/гастроемкости	600x400	GN1/1	600x400	GN1/1
Пароувлажнение	Регулируемое, инжектор			
Расстояние между уровнями, мм	80	80	80	80
Температурный режим	100...275°C	100...275°C	100...275°C	100...275°C
Количество вентиляторов	2 с реверсом	2 с реверсом	3 с реверсом	3 с реверсом
Мощность, кВт	8,4	8,4	16	16
Напряжение, В	380	380	380	380
Габаритные размеры, мм	932x926x824	932x926x824	932x926x1144	932x926x1144
Вес нетто, кг	96,4	96,4	135	135
Дверца открывается	в сторону	в сторону	в сторону	в сторону
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**



FCM 423M FCM 711 R FCM 1111 R

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



L-823



L-1264 R

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ VIATTO MADE IN ITALY предназначены для использования на предприятиях общественного питания для предварительной расстойки изделий из теста.

Все модели имеют механическую панель управления.
Изготовлены из нержавеющей стали.

Модель	L-823	L-864	L-1264 R
Вместимость	8 противней 429x345	8 противней 600x400	12 противней 600x400
Пароувлажнение	Ванночка для воды	Ванночка для воды	Ручной впрыск
Расстояние между уровнями, мм	74	70	75
Температурный режим	30...60°C	30...60°C	30...60°C
Мощность, кВт	1,2	2,4	2,4
Напряжение, В	220	220	220
Размеры, мм	595x545x840	795x655x835	935x910x800
Вес нетто, кг	25,8	43,6	57,7
Для печей	FCM-423, FCM-423M	FCM-464M	FCM-664R, FCM-1064R
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ



UP-2/40

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ VIATTO MADE IN ITALY — компактные, обладают высокой производительностью и низким потреблением электроэнергии.

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

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

Модель	UP-1/40 / BASIC 1/40 GL SL	UP-2/40	QP-4	QP-44
Количество камер	1	2	1	2
Размер пода, мм	410x360	410x360	660x660	660x660
Вместимость	1 пицца Ø 32 см		4 пиццы Ø 32 см	
Макс. температура	320°C		500°C	
Напряжение, В	220		380	
Мощность, кВт	1,6	2,4	4,7	9,4
Размеры, мм	568x500x280	568x500x430	975x924x413	975x924x745
Вес нетто, кг	21	33	75	122
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ VIATTO MADE IN ITALY — это европейский стиль и качество в соответствии с доступной ценой.
Преимущества представленных моделей:
FLB 350 - небольшие габариты машины в сочетании с производительностью делают данную модель идеальным решением для небольших заведений.
FLP 500 - подключается к сети 220 В и имеет мощность 3,5 кВт. Максимальная высота загрузки 360 мм – что позволяет мыть противни и гастроемкости.
CLP и CLP+DD- с увеличенной мощностью 9,71 кВт, что дает возможность подключать машины не только к горячей воде, температура которой 50°С, но и к холодной воде — 15°С.

Модель	FLB 350	FLP 500	CLP	CLP+DD
Производительность	20 корзин/ч	500 тарелок/ч	900 тарелок/ч	900 тарелок/ч
Размер корзины, мм	350x350	500x500	500x500	500x500
Стенки	двойные	двойные	одинарные	одинарные
Температура воды на входе	горячая (50°С)	горячая (50°С)	горячая/холодная (15-50°С)	горячая/холодная (15-50°С)
Дозатор ополаскивающего средства	+	+	+	+
Дозатор моющего средства	-	-	-	+
Комплект корзин	2 корзины 350x350 мм, корзина для столовых приборов	корзина для тарелок, корзина для чашек и стаканов, корзина для столовых приборов	корзина для тарелок, корзина для стаканов, корзина для столовых приборов	корзина для тарелок, корзина для стаканов, корзина для столовых приборов
Общая мощность, кВт	3,24	3,5	9,7	9,71
Напряжение, В	220	220	380	380
Габаритные размеры, мм	415x512x610	600x600x820	660x780x1570	660x780x1570
Вес нетто, кг	33	42	98	98
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**



FLB 350



FLP 500



CLP

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

ТЕСТОМЕСЫ

ИТАЛЬЯНСКИЕ СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ IS VIATTO MADE IN ITALY обеспечат равномерную и однородную текстуру теста, а в результате высокое качество выпечки.

Все модели серии IS имеют:
• несъемную вращающуюся дежу;
• мощный привод;
• одну или две скорости.

Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.

Модель	IS10	IS15-3F	IS20-3F	IS40-3F
Объем дежи, л	10	16	22	41
Загрузка, кг	8	12	17	35
Производительность, кг/ч	35	48	56	112
Кол-во скоростей	1	1	1	1
Напряжение, В	220	380	380	380
Мощность, кВт	0,37	0,75	0,75	1,1
Габаритные размеры, мм	260x500x500	385x670x725	385x670x725	480x805x870
Вес нетто, кг	40	59	62	92
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**

Модель	IS50-3F	IS20-3F2V	IS40-3F2V	IS50-3F2V
Объем дежи, л	48	22	41	48
Загрузка, кг	42	17	35	42
Производительность, кг/ч	128	56	112	128
Кол-во скоростей	1	2	2	2
Напряжение, В	380	380	380	380
Мощность, кВт	1,5	0,75/1,1	1,1/1,7	1,5
Габаритные размеры, мм	480x805x870	385x670x725	480x805x870	480x805x870
Вес нетто, кг	98	62	92	98
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**


IS10


IS20-3F2V


IS40-3F


IS50-3F2V

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

ТЕСТОРАСКАТКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА
Корпус тестораскаток изготовлен из нержавеющей стали.

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

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

Модель	DC-310 / Sigma 310	DC-420 / Sigma 420	DC-420RP	UC-310/1	UC-500/1
Длина валка, мм	310	420		310	500
Диаметр пиццы, мм	14-30	26-40		14-30	26-45
Вес теста, гр	80-210	210-700	220-1000	80-210	210-700
Толщина раскатки, мм	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
Электрическая педаль	-	-		В комплекте	
Мощность, кВт	0,25		0,37	0,25	
Напряжение, В			220		
Габаритные размеры, мм	475x375x660	585x435x790	585x435x715	480x335x430	650x345x430
Вес, кг	28	37	38	18	27
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**



DC-420/SIGMA 420 DC-420RP

СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

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

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

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

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

Оборудование Viatto соответствует требованиям HACCP системе управления безопасностью пищевого производства.

viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



КУТТЕРЫ



HR-6



HR-9

Куттеры – электромеханическое оборудование, по многим признакам похожее на блендеры.
Куттер, также как и блендер, состоит из чаши, в которой совмещены режущий диск и мотор.
Главным различием между куттером и блендером является расположение и конструкция ножей, поэтому и появляется различие в итоговом продукте.
Куттеры предназначены для приготовления различных видов фарша, соусов, овощных и фруктовых пюре, для замешивания теста, измельчения орехов и сухофруктов, панировочных сухарей, зелени и т. д.

КУТТЕРЫ VIATTO HR-6 И HR-9 , с чашами на 6 и на 9 литров соответственно, надежны и просты в эксплуатации.
Чаша изготовлена из нержавеющей стали.
Крышка из прозрачного пластика позволяет визуально контролировать процесс.
Плавная регулировка скорости позволяет выбрать оптимальную скорость для работы с различными видами продуктов.

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

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ



HLS-1650A



HLS-1650



HLS-2020

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

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

В ленточных пилах предусмотрена регулировка ширины реза. Полотно выполняет ровный, гладкий срез без дробления кости.
Для безопасной подачи мяса предусмотрен рычаг.

Модель	HLS-1650A	HLS-1650	HLS-2020
Длина полотна,мм	1650		2020
Полезная длина резки, мм	210x180		300x200
Размер рабочей поверхности, мм	464x439		560x640
Материал корпуса	алюминий	нерж. сталь	
Материал рабочей поверхности	нерж. сталь		
Исполнение	настольное		напольное
Мощность, кВт	0,75		1,5
Напряжение, В	220		380
Габаритные размеры, мм	511x606x803	511x606x803	560x600x1525
Вес нетто, кг	39	43	106
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



МЯСОРУБКИ

Для быстрой и качественной переработки мяса на фарш, на предприятиях общественного питания, используют профессиональные мясорубки. Профессиональные мясорубки отличаются большей мощностью двигателя и, соответственно, большей производительностью. Мясорубки мощностью от 550 до 1100 Вт подходят для предприятий питания.

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

Для получения фарша разной степени измельчения, мясорубки снабжаются набором решеток с различным диаметром отверстий.
Стандартный набор состоит из шнека, одностороннего ножа и решетки
Комплект «полуунгер» обеспечивает более качественное измельчение сырья. В него помимо шнека и решетки входят подрезной и основной двусторонний ножи.
«Унгер» - это набор ножей, позволяющий за один проход получить качественный гомогенный фарш тончайшего помола.
В комплект входит подрезной нож, два двусторонних ножа и две решетки.

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

Профессиональные мясорубки торговой марки VIATTO отличаются прочностью, надежностью, современным дизайном.

Модели VIATTO серии HM выпускаются с разным набором решеток:
HM-22 — стандарт,
HM-22B - «полуунгер»
HM-22A - «унгер»


VI-JH-C12A


HM-12


HFM-12

Модель	VI-JH-C12A	HM-12	HFM-12
Производительность, кг/час	120	120	120
Комплектация	стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 6 и 8 мм)	стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 5 и 8 мм)	
Реверс	-	+	+
Мощность, кВт	0,8	0,85	0,55
Напряжение, В	220	220	220
Габаритные размеры, мм	450x275x400	472x220x377	521x229x421
Вес нетто, кг	17	20,46	18,4
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



Модель	VI-JH-C22A	HM-22	HM-22A	HM-22B
Производительность, кг/час	220	220	300	240
Комплектация	стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 6 и 8 мм)	стандарт (2 сменные решетки, Ø отверстий 5 и 8 мм)	унгер (3 решетки Ø отверстий 3,5; 5 и 8 мм)	полуунгер (2 решетки Ø отверстий 5 и 8 мм)
Реверс	-	+	+	+
Мощность, кВт	1,1	1,1	1,1	1,1
Напряжение, В	220	220	220	220
Габаритные размеры, мм	493x220x397	493x220x397	529x220x397	503x220x397
Вес нетто, кг	19	22,48	23,4	22,82
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

СЛАЙСЕРЫ



HBS-220JS



HBS-250



HBS-300

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

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

Слайсер, предназначенный для рыбы, имеет плавающую каретку, которая позволяет размещать филе рыбы под углом по отношению к режущему диску.
Слайсер для сыра имеет тефлоновое покрытие.
Слайсер для замороженных продуктов имеет нож с зазубринками (мелкими и острыми), чтобы легче «разорвать» мясные волокна.
Нож хлебного слайсера, как правило, зазубрен или заточен волнообразно, чтобы предупредить излишнее крошение хлеба.

СЛАЙСЕРЫ VIATTO СЕРИИ HBS гастрономические, предназначены для нарезки салями, ветчины, мяса, сыров, овощей.
Обеспечивают нарезку строго заданной толщины. Соответствуют европейским и российским нормам безопасности, что гарантирует простоту использования, ухода и ремонта.
Корпус слайсеров выполнен из алюминиевого сплава. Материал режущего диска — нержавеющая сталь.

Слайсер эконом-линейки HBS-220B — полностью сохранил высокие качественные характеристики моделей основной серии, но при этом стал более доступен.
Основные отличия:
- отсутствие прозрачного защитного экрана
- затачивающее устройство съемное (крепится на каретку для заточки), поставляется в комплекте.



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

ПРАВИЛА РАБОТЫ СО СЛАЙСЕРОМ

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



ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ

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

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

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



MTS737S



ETS737



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

НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС

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

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



SH-3

SV-7

ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ

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

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ

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



ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ



HF-100



HF-130

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

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

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

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



ПОРЯДОК РАБОТЫ ОЧЕНЬ ПРОСТ:

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

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

Viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАЗДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД





АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ



CP06

CP10

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

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



ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ

Тепловые настольные витрины служат для демонстрации готовых блюд и при этом поддерживают оптимальную температуру подачи.
Аппетитный вид, представленных в витринах готовых продуктов, побуждает потребителя совершить покупку, это один из выгодных инструментов продажи.
С тепловой витриной можно с легкостью справиться с наплывом посетителей в часы пик.



HW-1P

ТЕПЛОВАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ВИТРИНА VIATTO HW-1P оснащена тремя вместительными полками-решетками.
Имеет компактные размеры.
Внутренняя подсветка.
Термостат.
Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

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





ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ СЕРИИ RTR оснащены тремя вместительными полками-решетками. Встроенная ванночка для воды позволяет поддерживать необходимый уровень влажности.

Витрина RTR-130L-2 имеет гнутое двойное стекло и стеклянные двери-купе со стороны продавца.

Модель RTR-136L с прямым стеклом имеет двери с двух сторон: фронтальную (со стороны покупателя) и со стороны продавца.

Модель	RTR-130L-2	RTR-136L
Внутренний объем, л	130	136
Температурный режим, °С	+30...+90	
Исполнение	настольное	
Количество полок	3	3
Мощность, кВт	1,15	1,1
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	779x590x685	915x484x663
Вес нетто, кг	55,4	41,5
Страна изготовления	КНР	КНР



RTR-130L-2



RTR-136L

ВИТРИНА HW-2P имеет яркий привлекательный дизайн. Корпус изготовлен из окрашенной стали.
Модель имеет 2 полки-решетки, на нижнем ярусе установлены 2 поддона.

Модель	HW-2P
Температурный режим, °С	+30...+80
Исполнение	настольное
Количество уровней	2
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	660x480x630
Вес нетто, кг	21
Страна изготовления	КНР



HW-2P





ВИТРИНЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ



HW-815

Витрина для пиццы оснащена 4 вращающимися круглыми полками. Предназначена для демонстрации и сохранения в подогретом виде пиццы, хачапури, различных пирогов.
Панорамное остекление.
Терморегулятор.
Подсветка.

Модель	HW-815
Температурный режим, °С	+50...+80
Исполнение	настольное
Количество полок	4
Диаметр полки, мм	330
Мощность, кВт	0,65
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	490x490x810
Вес нетто, кг	15
Страна изготовления	КНР



ИНФРАКРАСНЫЕ ЛАМПЫ



VIL

ИНФРАКРАСНЫЕ ЛАМПЫ VIATTO СЕРИИ VIL используются на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания готовых блюд в горячем состоянии перед подачей клиенту.
Предусмотрена возможность регулировки по высоте.
Плафон выполнен из крашеного металла.
В комплект поставки входит одна лампочка.

Модель	VIL-033 S
Диаметр плафона, мм	270
Полезная высота, мм	600-1800
Мощность, кВт	0,25
Напряжение, В	220
Вес нетто, кг	1,3
Цвет плафона	серебро
Страна изготовления	КНР



МАРМИТЫ

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

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

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

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



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



ZCK165BT

СУПНИЦЫ

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

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

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



SB 5700S

SB 5700

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



SB-6000





ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ



WB-15

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

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

ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ VIATTO WB имеют открытый нагревательный элемент и одинарные стенки.

Модель	WB-10	WB-15	WB-20	WB-30	WB-40
Объем бака, л	8,5	11,5	17	21	31,5
Стенки корпуса	одинарные				
Нагревательный элемент	открытый				
Мощность, кВт	2	2,5	2,5	3	3
Напряжение, В	220				
Габаритные размеры, мм	313x229x429	344x260x441	344x260x543	436x350x427	436x350x554
Вес нетто, кг	2,73	3,5	3,9	4,2	4,6
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР

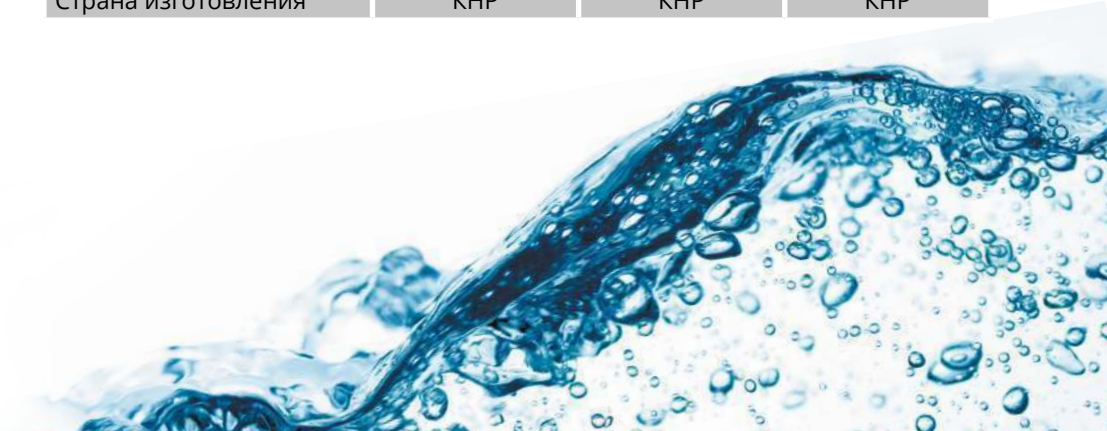


RWB015D-10B

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

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

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





ЧАФИНГ-ДИШИ

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

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

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



ZCK101-1A



ZCK100S

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



Viatto
technological equipment

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

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

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



BH10

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



B-30P

Модель	B-10P	B-15P	B-20P	B-30P
Объем дежи, л	10	15	20	30
Максимальная загрузка теста при замешивании, кг	2	3	6	7
Скорость вращения, об/мин	110/178/390	110/178/390	105/180/408	105/180/408
Мощность, кВт	0,45	0,5	0,75	1,1
Напряжение, В	220	220	220	220 или 380
Габаритные размеры, мм	450x366x606	474x372x676	520x420x760	545x440x882
Вес нетто, кг	56	58	73	90
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



B-80P

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

МИКСЕРЫ

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



HLB-7

Модель	B-5H	B-7H	BH7B	HLB-7
Объем дежи, л	5,5	7,5	7	7
Загрузка при замешивании теста, кг	0,5	1	1	0,8
Загрузка при взбивании, кг	1,5	2	1,4	1,5
Плавная регулировка скорости	+	+	+	+
Скорость, об/мин	45-270		0-780	0-800
Мощность, кВт	0,3	0,33	0,3	0,8
Напряжение, В	220			
Габаритные размеры, мм	350x230x400	400x250x410	410x250x425	420x245x360
Вес нетто, кг	13	15	22	13,2
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ VIATTO - компактные, обладают высокой производительностью и низким потреблением электроэнергии.
Равномерное распределение тепла внутри камеры, демократичные цены и качество, проверенное временем, объясняют неизменную популярность данного оборудования.
Печи для пиццы VIATTO идеально подойдут для небольшого кафе.
Печи оснащены электромеханической панелью управления, просты в работе и обслуживании.



EP-2M

Модель	EP-2M	EP-2	EP-218	PEO-40x1
Количество камер	1 камера на 2 уровня	2	2	1
Размер пода, мм	330x330	400x400	500x500	440x440
Вместимость камеры/уровня	1 пицца Ø 30 см		1 пицца Ø 40 см	1 пицца Ø 35 см
Максимальная температура	350°C			300°C
Мощность, кВт	1,8	2,4	3	4,3
Напряжение, В	220			220/380
Габаритные размеры, мм	480x470x360	585x570x430	685x675x430	710X620X360
Вес нетто, кг	28,6	38,5	43,5	33
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

viatto
made in Italy





BASIC 1/40 GL SL



UP-2/40

Модель	UP-1/40 / BASIC 1/40 GL SL	UP-2/40	QP-4	QP-44
Количество камер	1	2	1	2
Размер пода, мм	410x360	410x360	660x660	660x660
Вместимость	1 пицца Ø 32 см		4 пиццы Ø 32 см	
Макс. температура	320°C		500°C	
Напряжение, В	220		380	
Мощность, кВт	1,6	2,4	4,7	9,4
Размеры, мм	568x500x280	568x500x430	975x924x413	975x924x745
Вес нетто, кг	21	33	75	122
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**



ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ

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

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

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ VIATTO отличаются низким уровнем шума, надежностью, высокой эффективностью, экономичностью и привлекательным дизайном.
Способ действия — гидравлический.



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



AS-CG-36

ХЛЕБОРЕЗКИ

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБОРЕЗКИ VIATTO гарантируют:
- удобство в эксплуатации,
- ровность и эстетичность среза,
- точное соблюдение порционных норм,
- безопасность,
- гигиеничность.

Модель	TR350	ACS-Q31
Максимальная длина буханки, мм	340	350
Количество ломтиков хлеба, шт	28	30
Толщина нарезки, мм	12	
Мощность, кВт	0,12	0,25
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	580x540x610	650x740x780
Вес нетто, кг	60	55
Страна изготовления	КНР	КНР



ACS-Q31





ТЕСТОМЕСЫ

Тестомесильное оборудование является базовым элементом производства хлебобулочной продукции и кондитерских изделий.
Существует несколько видов тестомесов, которые отличаются по конструкции, области применения и цене.
Тестомесы по своему функциональному назначению подразделяются на:
• тестомесы для дрожжевого теста (вертикальные тестомесы);
• тестомесы для крутого теста (горизонтальные тестомесы).

ДЛЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)



DH-30B-A

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ VIATTO СЕРИИ DH и HS предназначены для замеса различных сортов теста (дрожжевого, бездрожжевого, для кондитерских масс, колбасного фарша и т. д.)
Процесс замеса с использованием профессиональных тестомесов осуществляется быстрее и качественнее за счет спиральной формы месильного органа. В вертикальном тестомесе, который также называют спиральный, одновременно вращаются:
• дежа с тестом
• месильное устройство.
В зависимости от объемов производства, возможно выбрать модели с различным объемом дежи, одной или двумя скоростями.



Модель	DH-20B	DH-30B	DH-30B-A	DH-40B
Объем дежи, л	20	30	30	40
Максимальная загрузка муки, кг	8	12,5	12,5	16
Кол-во скоростей	1		2	1
Скорость вращения мешалки, об/мин	207		125/250	220
Скорость вращения дежи, об/мин	20		10/20	22
Мощность, кВт	1,1	1,5	0,85/1,5	2,2
Напряжение, В	220		380	220
Габаритные размеры, мм	675x427x853	725x432x886	725x432x886	754x490x1052
Вес нетто, кг	85	97	106	104
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

Модель	HS-20P	HS-30P	HS-30AP	HS-40P
Объем дежи, л	20	30		40
Максимальная загрузка муки, кг	8	12,5		16
Кол-во скоростей	1		2	1
Скорость вращения мешалки, об/мин	207		125/250	220
Скорость вращения дежи, об/мин	20		10/20	22
Мощность, кВт	1,1	1,5	0,85/1,5	2,2
Напряжение, В	220		380	220
Габаритные размеры, мм	675x427x853	725x432x886	725x432x886	754x490x1052
Вес нетто, кг	85	97	106	104
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

Модель	HS-40AP	HS-50P 220V	HS-50AP	HS-80P
Объем дежи, л	40	50		70
Максимальная загрузка муки, кг	16	20		35
Кол-во скоростей	2	1	2	
Скорость вращения мешалки, об/мин	125/250	220	120/240	
Скорость вращения дежи, об/мин	12/24	22	15/30	
Мощность, кВт	1,5/2,4	2,2	1,5/2,4	
Напряжение, В	380	220	380	
Габаритные размеры, мм	754x490x1052	800x532x1052	800x532x1052	920x580x1142
Вес нетто, кг	160	120	185	220
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



ИТАЛЬЯНСКИЕ СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ IS VIATTO MADE IN ITALY обеспечат равномерную и однородную текстуру теста, а в результате высокое качество выпечки.

Все модели серии IS имеют:
- несъемную вращающуюся дежу;
- мощный привод;
- одну или две скорости.

Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.

Модель	IS10	IS15-3F	IS20-3F	IS40-3F
Объем дежи, л	10	16	22	41
Загрузка, кг	8	12	17	35
Производительность, кг/ч	35	48	56	112
Кол-во скоростей	1	1	1	1
Напряжение, В	220	380	380	380
Мощность, кВт	0,37	0,75	0,75	1,1
Габаритные размеры, мм	260x500x500	385x670x725	385x670x725	480x805x870
Вес нетто, кг	40	59	62	92
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**

Модель	IS50-3F	IS20-3F2V	IS40-3F2V	IS50-3F2V
Объем дежи, л	48	22	41	48
Загрузка, кг	42	17	35	42
Производительность, кг/ч	128	56	112	128
Кол-во скоростей	1	2	2	2
Напряжение, В	380	380	380	380
Мощность, кВт	1,5	0,75/1,1	1,1/1,7	1,5
Габаритные размеры, мм	480x805x870	385x670x725	480x805x870	480x805x870
Вес нетто, кг	98	62	92	98
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**



IS10



IS20-3F2V



IS40-3F



IS50-3F2V



ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА (ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)



HWH

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

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

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

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



ТЕСТОРАСКАТКИ

viatto made in Italy



DC-420/SIGMA 420

DC-420RP

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА
Корпус тестораскаток изготовлен из нержавеющей стали.



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

Модели UC имеют одну пару валков. Регулируя зазор между валками, можно изменять диаметр и толщину получаемой тестовой заготовки. Валки изготовлены из пищевого полимера.

Модель	DC-310 / Sigma 310	DC-420 / Sigma 420	DC-420RP	UC-310/1	UC-500/1
Длина валка, мм	310	420		310	500
Диаметр пиццы, мм	14-30	26-40		14-30	26-45
Вес теста, гр	80-210	210-700	220-1000	80-210	210-700
Толщина раскатки, мм	0-4	0-4	0-4	0-4	0-4
Электрическая педаль	-	-		В комплекте	
Мощность, кВт	0,25		0,37	0,25	
Напряжение, В			220		
Габаритные размеры, мм	475x375x660	585x435x790	585x435x715	480x335x430	650x345x430
Вес, кг	28	37	38	18	27
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**	**Италия**

viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ



АППАРАТЫ СУ-ВИД



SV-20

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

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

Всю работу аппарат SV-20 возьмет на себя. Это уникальное оборудование, оно удобно и полезно для приготовления блюд любой кухни: французской, итальянской, японской.
Аппарат sous-vide подходит для воплощения любых идей повара (исключение составляют кондитерские, хлебные изделия и горячие пудинги)

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



ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



EG-548-2

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

Жарочная поверхность гладкая применяется в основном для приготовления блюд из рыбы и птицы.
Жарочная поверхность рифленая, незаменима для мясных стейков.
Наибольшую популярность приобрели комбинированные решения, предлагающие сразу два вида поверхности.

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



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



МАКАРОНОВАРКИ

МАКАРОНОВАРКИ VIATTO используются на предприятиях общественного питания для приготовления макаронных изделий, пельменей, вареников, а так же для варки различных продуктов.
Модели в настольном исполнении подойдут для небольших точек общепита.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
Залив воды производится вручную.
Для слива предусмотрены сливные краны.
Температурный режим от 50°С до 200°С.



Модель	VPC-4	VPC-6
Количество корзин	4	6
Размер корзины, мм	Ø100x140мм	Ø100x140мм
Количество ванн	2	3
Объем ванны, л	8	8
Мощность, кВт	4	6
Напряжение, В	220	220
Габаритные размеры, мм	410x570x280	590x550x280
Вес нетто, кг	11,5	14,8
Страна изготовления	КНР	КНР



VPC-4



VPC-6

СВЧ ПЕЧИ

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ VIATTO – идеальное сочетание простоты в использовании и мощи технологий.

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

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

Модель D90D23SL-YR оснащена функцией «гриль» для получения хрустящей корочки.

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



D90D23SL-YR

Модель	P90D23SL-YR	D90D23SL-YR
Объем камеры, л	23	23
Потребляемая мощность СВЧ, кВт	1,4	1,4
Потребляемая мощность гриля, кВт	-	1
Мощность на выходе, кВт	0,9	0,9
Напряжение, В	220	220
Габаритные размеры, мм	483x400x281	483x400x281
Вес нетто, кг	12,1	14,1
Страна изготовления	КНР	КНР

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ



JDL-C30A1

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ VIATTO — компактные и экономичные, позволяют экономить время, пространство и электроэнергию.
Так как энергия расходуется только на нагрев металлического дна посуды, сама конфорка не нагревается. При этом отсутствуют потери тепла, снижается вероятность ожогов, при попадании продуктов на поверхность плиты не происходит пригорания.

Компактные одноконфорочные настольные плиты VIATTO легко разместить на ограниченном рабочем пространстве — в небольших кафе и закусочных.
Индукционные плиты WOK широко используются в ресторанах, в кафе и на фуд-кортах для приготовления различных блюд паназиатской кухни.

В ассортименте VIATTO представлены плиты с различными панелями управления, видами поверхностей и мощностью.

Плиты с электромеханической панелью управления имеют в наименовании букву M: JDL-C35M, JDL-C35MW и JDL-C50M.
Для включения/выключения имеется кнопка.
Регулировка мощности происходит при помощи вращающейся рукоятки, при этом выбранный уровень мощности отображается на ЖК дисплее.
Плиты на 3,5 кВт имеют 6 уровней мощности.
Модель на 5 кВт — 20 уровней мощности.





JDL-C35MW

Плиты с электронной панелью управления представлены в 2 вариантах.
Данные модели имеют:
- таймер на 180 мин.,
- ЖК дисплей,
- регулировку температуры (от 60 до 240°C),
- регулировку мощности (10 уровней).



Корпус всех плит изготовлен из нержавеющей стали.
Предусмотрено автоматическое отключение плиты при отсутствии на ней посуды.

Модель	JDL-C30A1	JDL-C35M	JDL-C35MW	JDL-C35D	JDL-C50M
Кол-во конфорок, шт	1	1	1	1	1
Поверхность	плоская	плоская	WOK	плоская	плоская
Панель управления	электронная	электромеханическая		электронная	электромеханическая
Мощность, кВт	3	3,5	3,5	3,5	5
Напряжение, В	220				
Габаритные размеры, мм	330x390x80	340x430x98	340x435x118	340x430x98	340x495x164
Вес нетто, кг	4,8	4,9	5,3	5	8
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР

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



РИСОВАРКИ И ТЕРМОСЫ ДЛЯ РИСА

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

Корпус моделей **SQ-8155** и **SQ-8195** выполнен из нержавеющей стали. Съемная емкость с антипригарным покрытием. Ручки выполнены из термоизоляционного материала.
Предусмотрен отвод водяного пара и сбор конденсата в специальную емкость.
По окончании работы модели автоматически переходят в режим поддержания риса в горячем состоянии. В данных рисоварках рис нагревается равномерно со всех сторон, что позволяет избегать пригорания и сохраняет вкусовые качества риса.

Модели **SQ-42** и **SQ-56** — более базовые, предназначены только для приготовления риса и не подходят для его длительного поддержания в теплом виде, так как нагрев производится только снизу. Корпус изготовлен из окрашенного металла. Чаша — из алюминия. Крышка — из нержавеющей стали.

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

В комплекте поставляются мерный стаканчик и лопатка.



SQ-42



SQ-8155



Модель	SQ-42	SQ-56
Загрузка риса, л	4,2	5,6
Общий объем чаши, л	10	30
Мощность, кВт	1,55	1,95
Напряжение, В	220	
Материал корпуса	Окрашенный металл	
Антипригарное покрытие	-	-
Габаритные размеры, мм	432x352x270	490x440x310
Вес нетто, кг	5	6,5
Страна изготовления	КНР	КНР

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



ТЕРМОС ДЛЯ РИСА VIATTO предназначен для сохранения готового риса в горячем состоянии в течение нескольких часов. Тепло распределяется равномерно, в следствие чего сохраняются вкусовые и качественные характеристики риса.

Подходят для использования в суши-барах, ресторанах восточной кухни.



SW-8000

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



viatto
technological equipment

ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ





ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ



JGL135-5B

АППАРАТ VIATTO JGL135-5B предназначен для производства пельменей в форме полумесяца с использованием различных видов фарша и других начинок.
Может использоваться:
- в ресторанах и столовых,
- в гостиницах,
- на мини-производствах.

Неоспоримыми достоинствами аппарата являются:
- надежность,
- компактность,
- высокая производительность,
- простота в эксплуатации и техническом обслуживании,
- низкий уровень шума.



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

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

СМЕННЫЕ МАТРИЦЫ

МАТРИЦЫ ДЛЯ ПЕЛЬМЕННОГО АППАРАТА JGL135-5B позволяют производить пельмени различной формы.

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

DUMPLING 58X30
Матрица для формирования пельменей «полумесяц» среднего размера, на 8 шт,
размер пельменя 58x30 мм, вес 11-13 г

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

DUMPLING 62X32
Матрица для формирования пельменей «полумесяц» среднего размера, на 8 шт,
размер пельменя 62x32 мм, вес 14-15 г



WONTON



DUMPLING 58X30



FRIED DUMPLING



DUMPLING 62X32

Viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ





ДЕГИДРАТОРЫ (СУШКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)



FK-2



ДЕГИДРАТОР VIATTO представляет собой прибор, предназначенный для равномерного извлечения влаги из продуктов (овощей, грибов, фруктов и т.д.). В модели FK-2 это достигается посредством конвекции.

Дегидратор не просто сушит, а равномерно обезвоживает продукты, увеличивая их срок хранения в десятки раз. При этом в продуктах полностью сохраняются все биологически активные вещества и эстетический внешний вид.

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

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

Терморегулятор позволяет установить оптимальную температуру для сушки любого продукта. Дегидратор оснащен таймером на 12 часов. В комплекте 10 решеток.

Модель	FK-2
Количество уровней	10
Размер решетки, мм	408x360
Температурный режим, °С	+30... +75
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	406x433x511
Вес нетто, кг	12,7

Пастила из груши и черной смородины в дегидраторе VIATTO.



Ингредиенты:
Груша свежая — 800 г
Черная смородина — 200 г
Сахар — 150 г*
Вода — 100 мл

Приготовление:
- Груши помыть и нарезать кубиками. Черную смородину помыть и перебрать.
- Поместить кусочки груши в сотейник, добавить воду и сахар. Если груши сочные, то воды потребуется меньше. Накрыть крышкой и оставить на огне до размягчения груш.
- Добавить черную смородину, довести до кипения и проварить на слабом огне 3 минуты.
- Пюрировать погружным блендером до однородной консистенции.
- Распределить пюре ровным тонким слоем на силиконовые листы**. Толщина слоя 3-5 мм.
- Сушить в дегидраторе при температуре +55°С - +63°С в течение 4-5 часов. В зависимости от консистенции и толщины слоя, время приготовления может варьироваться. Пастила готова, когда она хорошо отделяется от листа и не липнет к рукам.
- Нарезать пастилу полосками и свернуть рулончиками. Хранить в плотно закрывающейся посуде.

* Сахар при желании можно заменить медом
**Для приготовления пастилы в дегидраторе желательно использовать силиконовые листы или коврики для выпечки соответствующего размера.



ОВОЩЕРЕЗКИ

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

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

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



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



HLC-300

СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ

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

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

Механические слайсеры для томатов НТ-4 и НТ-5.5 VIATTO обеспечивают равномерную нарезку томатов для салатов, сандвичей, гамбургеров и других блюд.
Толщина нарезки не меняется.
Слайсеры эргономичны и просты в использовании, не требуют особых навыков работы у персонала.



НТ-4

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





Viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ФАСТФУДА



АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА

АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА VIATTO – это профессиональное специализированное оборудование, предназначенное для приготовления попкорна, презентации и последующей продажи.

Аппарат для попкорна VIATTO - простой и удобный в эксплуатации, мобильный и компактный, отличный выбор для выездных точек продажи.

Этот бизнес может быть как основным, самостоятельным, так и дополнительным источником дохода при детских аттракционах, в парках культуры, дворцах спорта, игровых центрах и т. д.

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





AS-08A

Модель	AS-08A
Производительность, кг/час	4,5
Мощность, кВт	1,3
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	560x420x680
Вес нетто, кг	23
Страна изготовления	КНР

АППАРАТЫ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ

АППАРАТ ДЛЯ САХАРНОЙ ВАТЫ VIATTO - предназначен для приготовления известного лакомства «сахарная вата» на выездных мероприятиях, в точках торговли на улице, в торговых и развлекательных центрах, в кинотеатрах и т. д.

Для приготовления одной порции требуется от 10 до 15 г сахара и 30 се кунд времени.
Для начала приготовления лакомства в полость головки устройства за сыпается нужное количество сахара. Под действием вращения и образу ющейся центробежной силы расплавленный сахар распыляется, превра щаясь в длинные нити, которые аккуратно наматываются на палочку или помещаются в заранее заготовленную емкость.

Чаша из нержавеющей стали долговечна и проста в обслуживании.



AS-520

Модель	AS-520
Производительность:	1 порция за 30 сек
Диаметр чаши, мм	520
Мощность, кВт	0,98
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	520x520x505
Вес нетто, кг	10,5
Страна изготовления	КНР



АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ



HES-E2

АППАРАТ ДЛЯ ШАУРМЫ VIATTO HES-E2 представляет собой электрическую установку с вращающимся вертикальным шампуром, на который насаживается большой кусок мяса.
Шампур вращается вокруг своей оси около электрических ТЭНов, при этом мясо равномерно обжаривается.

3 зоны нагрева, каждая регулируется отдельным терморегулятором.
Мотор для вращения шампура с мясом.



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

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ

НОЖ ДЛЯ ШАУРМЫ VIATTO предназначен для нарезки мяса, обжариваемого на вертеле.

Нож имеет эргономичную вертикальную рукоятку.
Предусмотрена регулировка толщины нарезки.
В комплект поставки включено дополнительное лезвие.



Модель	VKC-100E
Диаметр лезвия, мм	100
Мощность, кВт	0,08
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	280x240x190
Вес нетто, кг	1,4
Страна изготовления	КНР



АППАРАТЫ ДЛЯ ДОНАТСОВ

АППАРАТ ДЛЯ ДОНАТСОВ VIATTO VDM-6 поможет без использования большого количества масла приготовить донатсы — американские пончики в виде кольца.

Аппарат подходит для использования в магазинах, кафе, фуд-кортах, точках уличной торговли. Приготовление и продажа донатсов, благодаря простоте и низкой себестоимости, является выгодным и быстроокупаемым бизнесом.

Рабочие поверхности аппарата изготовлены из чугуна с антипригарным покрытием. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Модель оснащена таймером на 5 минут и терморегулятором, позволяющим установить температуру в диапазоне от +50°C до +300°C.



VDM-6



Модель	VDM-6
Количество донатсов	6
Мощность, кВт	1,2
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	385x410x320
Вес нетто, кг	8,5
Страна изготовления	КНР

БЛИННИЦЫ

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

Есть возможность выбрать нужную температуру и автоматически ее поддерживать.
Подойдут для оснащения фудкортов, кафе, столовых и других мест общепита.

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



VI-JECM-1





ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ)



GH-811H

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

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

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

Модель	GH-811	GH-811H	GH-811EH
Рабочая поверхность		рифленая	
Количество зон нагрева		1	
Размер верхней поверхности, мм	214x214	215x215	340x220
Размер нижней поверхности, мм	218x230	240x235	360x240
Мощность, кВт	1,8	1,8	2,2
Напряжение, В		220	
Габаритные размеры, мм	290x305x210	365x305x200	425x365x200
Вес нетто, кг	14	13,8	21
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР



GH-813H

Модель	GH-813	GH-813H
Рабочая поверхность	рифленая	
Количество зон нагрева	2	
Размер верхней поверхности, мм	214x214	215x215
Размер нижней поверхности, мм	475x230	500x235
Мощность, кВт	3,6	
Напряжение, В	220	
Габаритные размеры, мм	570x305x210	575x365x200
Вес нетто, кг	29	26
Страна изготовления	КНР	КНР





ГРИЛИ КАРУСЕЛЬНЫЕ

КАРУСЕЛЬНЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ КУР VIATTO VCR-812 предназначен для использования на предприятиях общественного питания и торговли. Подходит для приготовления целых тушек цыплят, жарки окорочков, крылышек, грудок.
Компактный и простой в управлении, легко разместится в небольшом магазине и точке уличного питания.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
Стеклянная дверь и подсветка камеры позволяют наблюдать за процессом приготовления как оператору, так и покупателям.
В комплект входит 4 корзины.
Дверца открывается вверх.
Терморегулятор позволяет установить температуру нагрева в диапазоне от +50°С до +300°С.



VCR-812

Модель	VCR-812
Загрузка (тушек кур)	8-12
Мощность, кВт	4,5
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	810x630x610
Вес нетто, кг	58
Страна изготовления	КНР

ГРИЛИ РОЛИКОВЫЕ

РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ VIATTO – обеспечивает приготовление и поддержание в горячем виде продукта, располагающегося между вращающимися жарочными роликами. Продукт, чаще всего это сосиски, тщательно прожариваются со всех сторон, приобретая аппетитный вид.
Основным преимуществом данного гриля является готовка продуктов без масла и жира.



RG-7H

*Модель RG-5 предназначена для поддержания в горячем виде уже готовых продуктов.
** Модель RG-7H имеет 2 зоны нагрева с независимой регулировкой (3 передних ролика и 4 задних). При минимальной проходимости возможно сократить расход электроэнергии, не включая все нагревательные элементы.



RG-5

Модель	RG-5*	RG-5H	RG-7H**
Количество роликов, шт	5	5	7
Наличие экрана	-	-	+
Мощность, кВт	0,15	1	1,4
Напряжение, В		220	
Габаритные размеры, мм	440x251x181	580x250x215	580x330x215
Вес нетто, кг	7,5	7,5	9
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР





ГРИЛИ SALAMANDER



VHS-2,2

ГРИЛИ SALAMANDER используются для запекания и окончательной доготовки различных продуктов, с целью придать им румяную корочку.

В данном оборудовании ТЭНы расположены только в верхней части.
Модель VHS-2,8 имеет верхнюю подвижную поверхность.
У модели VHS-2,2 — регулируемая по высоте решетка, которая может быть установлена в 4 положениях.

Корпус моделей изготовлен из нержавеющей стали.
Температурный диапазон: +50°C ... +300°C.



VHS-2,8

Модель	VHS-2,2	VHS-2,8
Количество зон нагрева	1	1
Мощность, кВт	2,2	2,8
Напряжение, В	220	220
Габаритные размеры, мм	580x390x380	450x510x530
Вес нетто, кг	17,1	29
Страна изготовления	КНР	КНР

КУКУРУЗОВАРКИ

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

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

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

Сферическая, натертая до блеска крышка накапливает аппетитные ароматы, побуждающие совершить покупку.
AG-48 - качество, скорость и польза быстро приготовленного блюда.



AG-48

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





ВАФЕЛЬНИЦЫ

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



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

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

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



VI-JY-2210-2



VI-JY-4

ВАФЕЛЬНИЦЫ VIATTO СЕРИИ НСВ выпекают круглые тонкие вафли, из которых посредством специального конуса сворачивается рожок для мороженого.

Нагреваемые поверхности из алюминия с антипригарным покрытием.
Таймер.
Терморегулятор.

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



НСВ-1

ВАФЕЛЬНИЦА VIATTO VKD-6 предназначена для использования на предприятиях питания и торговли и подходит для приготовления корн-догов - сосисок в хрустящем тесте, вафель (в том числе с различными начинками).

Корпус вафельницы изготовлен из нержавеющей стали, рабочие поверхности — из чугуна с антипригарным покрытием.
Модель имеет таймер и терморегулятор.
Температурный диапазон от +50°С до +300°С.

Модель	VKD-6
Количество корн-догов	6
Размер корн-дога, мм	30x40x140
Размер рабочей поверхности, мм	320x185
Мощность, кВт	1,55
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	390x340x245
Вес нетто, кг	9,5
Страна изготовления	КНР



VKD-6

ФРИТЮРНИЦЫ



EF062



EF061L

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

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

Фритюрницы VIATTO с одной и двумя ваннами объемом от 4 до 10 литров изготовлены из нержавеющей стали.

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



ФРИТЮРНИЦЫ С 1 ВАННОЙ

Модель	EF-4L	EF061L	EF-6L	EF-8L	EF101A	EF101B
Объем ванны, л	4,5	6	7	9	10	10
Объем фритюра, л	4	4	6	8	6	6
Мощность, кВт	2	2	2,5	2,8	3	3
Напряжение, В	220					
Габаритные размеры, мм	220x385x320	190x460x315	275x405x290	410x265x340	275x465x310	275x465x310
Вес нетто, кг	4,64	4	4,4	6,2	5	7
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР

ФРИТЮРНИЦЫ С 2 ВАННАМИ

Модель	EF-4L-2	EF062	EF-6L-2	EF-8L-2	EF102B
Кол-во ванн, шт	2	2	2	2	2
Объем ванны, л	4,5+4,5	6+6	7+7	9+9	10+10
Объем фритюра, л	4+4	4+4	6+6	8+8	6+6
Мощность, кВт	4	4	5	5,6	6
Напряжение, В			220		
Габаритные размеры, мм	440x385x320	385x460x315	555x405x290	820x265x340	560x465x310
Вес нетто, кг	9	8	8,7	11,34	10,5
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР	КНР

Работа на фритюрницах проста, но требует соблюдения правил работы на оборудовании.
- Необходимо соблюдать правила пожарной безопасности.
- Фритюрницу рекомендуется установить под вытяжным зонтом, необходимым для отвода пара, который образуется во время готовки.
- Во избежание опасности возникновения пожара, уровень масла никогда не должен опускаться ниже отметки минимального уровня, нанесенной на ванну.
- Нельзя наливать новую порцию масла во время работы аппарата, заменять его следует полностью и в остывшем состоянии фритюрницы.
- Не следует смешивать масла разных сортов из-за разных точек их кипения.
- Пенообразование у старого масла значительно выше.
- В случае использования старого масла точка воспламенения понижается.



ТОСТЕРЫ

ТОСТЕРЫ VIATTO СЕРИИ VST предназначены для быстрого поджаривания плоских кусочков хлеба.
Используются на предприятиях общественного питания, торговли и сферы гостеприимства.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
Для защиты от перегрева на стенках корпуса имеется перфорация.

Модель	VST-4	VST-6
Количество тостов	4	6
Мощность, кВт	2,3	3,24
Напряжение, В	220	220
Габаритные размеры, мм	370x210x225	460x210x225
Вес нетто, кг	2,5	4,5
Страна изготовления	КНР	КНР



VST-4



VST-6

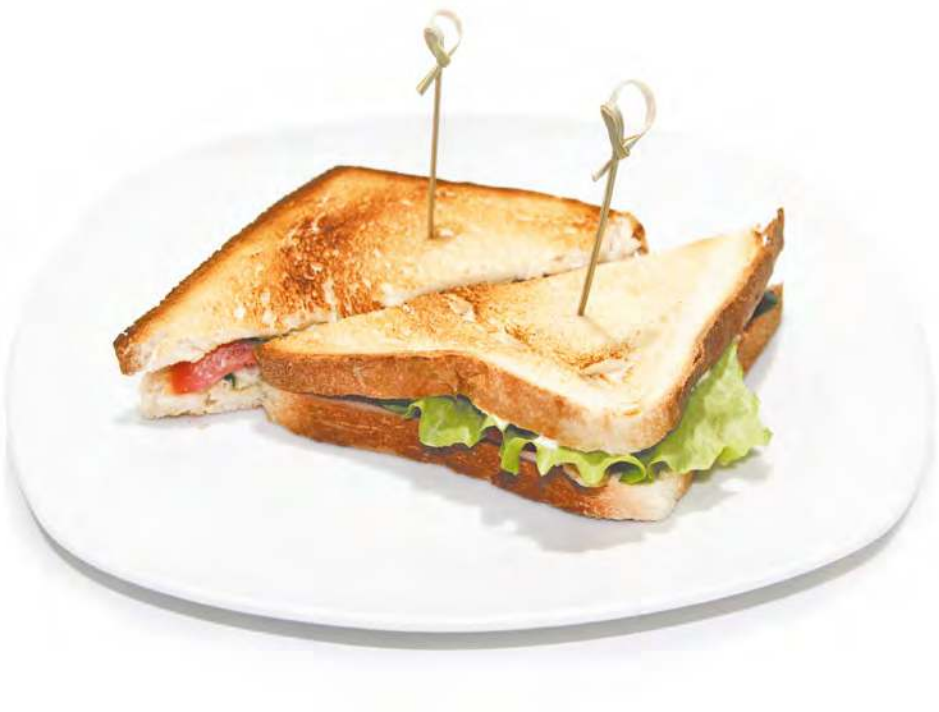
ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНОГО ТИПА VIATTO VCT-150 применяется для поджаривания хлеба и булочек.
Является одним из основных элементов оборудования для шведского стола в отелях, также используется в сфере быстрого питания.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
Стенки корпуса имеют перфорацию для оптимального охлаждения и защиты от перегрева.
Возможность настройки выхода тостов как на фронтальную, так и на тыльную сторону.

Модель	VCT-150
Мощность, кВт	1,3
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	560x320x200
Вес нетто, кг	12
Страна изготовления	КНР



-150





Viatto
technological equipment

БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

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

VIATTO CH5L:
Съемная чаша из пищевого поликарбоната.
Нагревательная поверхность изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
Температурный диапазон - +30...+90 °С обеспечит подогрев и поддержание напитка в горячем состоянии.
Корпус - из поликарбоната черного цвета.
Аппарат оснащен LED дисплеем.
Аппарат легко разбирается для очистки.
Подходит для различных горячих напитков на основе молока, вина и т. д.



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



CH5L

БЛЕНДЕРЫ

БЛЕНДЕРЫ VIATTO – это многофункциональные устройства, с высокой производительностью.
Предназначены для взбивания и смешивания коктейлей, приготовления пюре и заправок для салатов, а также колки льда.
Это идеальный вариант для приготовления молочных, фруктовых коктейлей и фраппе.
Просты и надежны в эксплуатации, идеально подходят для использования как на профессиональной кухне, так и на рабочем месте бармена.
Механическая или электронная панель управления, режим пульсации, высокоскоростной мотор - все это позволяет готовить широкий ассортимент коктейлей на основе различных продуктов с добавлением твердых ингредиентов (фруктов, льда и пр.)



TM-767



TM-800

Модель	TM-788	TM-767	TM-800	VBL-1350
Объем, л	2	2	2	2
Кол-во скоростей	2	Вариатор		
Макс. скорость, об/мин	38000	38000	38000	28000
Панель управления	механическая		электронная	механическая
Режим пульсации	-	+	+	+
Мощность, кВт	0,95	0,95	0,95	1,35
Напряжение, В	220	220	220	220
Размеры, мм	205x230x510	205x230x510	205x230x510	200x190x470
Вес нетто, кг	4,3	4,3	4,3	3,88
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ



ZB-26

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

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



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



ZB-15AP

Модель	ZB-15AP	ZB-20	ZB-26	ZB-50
Производительность, кг/сутки	15	20	26	50
Возможность регулировки размера пальчика	есть	нет		
Размер и форма пальчика	23x29мм, 25x31мм, 27x33мм	28x40 мм	28x40 мм	28x40 мм
Тип подключения	заливной	подключение к водопроводу		
Вместимость бункера, кг	1,4	3,5	6	10
Мощность, кВт	0,16	0,2	0,22	0,28
Напряжение, В	220	220	220	220
Габаритные размеры, мм	360x398x414	380x477x590	420x514x655	498x604x831
Вес нетто, кг	17	27	33	45,5
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР	КНР

ЛЬДОДРОБИТЕЛИ

С помощью льдодробителя формованный лед измельчается до нужного состояния.



VIC0,3

ЛЬДОБРОБИТЕЛЬ VIATTO VIC0,3 предназначен для измельчения льда в крошку и служит для приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей, подачи различных блюд. Профессиональный измельчитель льда безопасен в работе, надежен, прост в эксплуатации и обладает высокой эффективностью.

Модель	VIC0,3
Максимальная производительность, кг/ч	65
Скорость вращения ножей, об/мин	1450
Мощность, кВт	0,3
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	425x200x305
Вес нетто, кг	4,7
Страна изготовления	КНР





МИКСЕРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

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



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

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



NX-301H



NX-302H

СОКОВЫЖИМАЛКИ

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

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



VJ-1000







VCJ-180

СОКОВЫЖИМАЛКА VIATTO VCJ-180 предназначена для получения сока из цитрусовых на предприятиях общественного питания и торговли. Надежная, компактная, выполненная в ярком дизайне соковыжималка неизменно привлечет внимание покупателей.
Преимущества:
- высокопрочный корпус,
- в комплекте идут насадки для получения сока из различных цитрусовых: апельсина, лимона, лайма.
Материал корпуса: металл.
Материал съемной чаши, фильтра, выжимного конуса: ABS-пластик.
Комплектация:3 насадки из пластика.

Модель	VCJ-180
Скорости вращения, об/мин	1400
Мощность, кВт	0,18
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	380x270x420
Вес нетто, кг	4,4
Страна изготовления	КНР

СОКООХЛАДИТЕЛИ



LSP-9X3



LSJ-9X2



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

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

В сокоохладителях LSJ – перемешивание осуществляется вращающимися лопастями.

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

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

Viatto
technological equipment

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



D10

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ (ШОК-ФРИЗЕРЫ) VIATTO предназначены для быстрого охлаждения/заморозки приготовленных продуктов и полуфабрикатов.
Шоковая заморозка позволяет хранить продукт намного дольше, при этом сохраняются все полезные свойства и вкусовые качества. Использование шоковой заморозки на профессиональной кухне позволяет расширить ассортимент предлагаемых блюд и повысить доходность заведения.

Аппараты шоковой заморозки Viatto изготовлены из нержавеющей стали, оснащены щупом.
Аппараты универсальны - подходят как для гастроемкостей GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.

Модель	D10
Количество уровней	10
Размер противня	GN1/1 или (600x400)
Расстояние между уровнями, мм	70
Внутренние размеры камеры, мм	600x420x870
Производительность охлаждения	+70...+3°C - 40кг
Производительность заморозки	+70...-18°C - 28кг
Мощность, кВт	1,4
Климатический класс	до +38°C
Хладагент	R404a
Габаритные размеры, мм	800x815x1645
Вес нетто, кг	150
Страна изготовления	КНР

viatto made in Italy





AT05ISO



ATT10-P TH

Модель	AT05ISO	ATT10-P TH
Количество уровней	5	10
Размер противня	GN1/1 или (600x400)	GN1/1 или (600x400)
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x410	610x410x760
Производительность охлаждения	+70...+3°C - 20кг	+70...+3°C - 35 кг
Производительность заморозки	+70...-18°C - 15кг	+70...-18°C - 20 кг
Мощность, кВт	1,42	1,6
Климатический класс	до +43°C	до +43°C
Габаритные размеры, мм	750x740x880	750x740x1320
Вес нетто, кг	71	102
Страна изготовления	**Италия**	**Италия**

ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

НАСТОЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ VIATTO предназначены для кратковременного хранения, обеспечивая хороший товарный вид и качество демонстрируемых продуктов питания, а также отдельных ингредиентов. Компактные размеры позволяют размещать их на барных стойках и прилавках.
В зависимости от конструкции в настольных холодильных витринах можно размещать кондитерские изделия, десерты, напитки.
В гастронормированных витринах хорошо размещать суши, салаты, десерты,ингредиенты для пиццы и т.д.



HAV 111

СЕРИЯ HAV
Настольные витрины HAV полностью выполнены из нержавеющей стали, легко моются, оснащены LED подсветкой, электронным термостатом и цифровым дисплеем.
Предназначены для хранения и демонстрации, кондитерских изделий, напитков, различных блюд, десертов.



HAV 131

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



VRX 1200/330

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

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



СЕРИЯ HTR/ABR
Настольные холодильные витрины с гнутым стеклом.
Оснащены двумя полками-решетками.
Вентилируемая система охлаждения.



HTR120

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

ВИННЫЕ ШКАФЫ



WR96TS

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



ВИННЫЙ ШКАФ VIATTO WR96TS — оптимально подходит как для кратковременного хранения, так и для подачи разных сортов вина.
Специальный температурный режим +7...+18°C
Примерная температура подачи вина:
- Белые сухие, крепленые вина от 8 °C до 10 °C
- Белые невыдержанные, розовые от 6 °C до 8 °C
- Шампанское, игристые вина от 7 °C до 10 °C
- Сладкие красные от 12 °C до 14 °C
- Легкие красные от 12 °C до 17 °C
- Насыщенные, выдержанные красные вина от 17 °C до 20 °C

Затемненная стеклянная дверь защищает вино от солнечных лучей и прекрасно демонстрирует ассортимент.
Статическое охлаждение.
В комплектацию входит угольный фильтр.

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

МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

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


SD50G


SD100G

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


HF400G

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

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



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


SC50G


TCBD98

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

СТОЛЫ

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

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

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

МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

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

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



GN2100BT

GN3100BT

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

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

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



GN2100TN



GN3100TN





Viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДАЖИ МОРОЖЕНОГО

ЛАРИ ДВУХЯРУСНЫЕ

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

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

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

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

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

Наличие колес делает возможным легкое перемещение ларя по торговому залу.



TD400LD

Модель	TD400LD
Температурный режим до, °С	-18
Объем общий/полезный, л	280/254
Тип охлаждения	статический
Тип разморозкиа	ручной
Подсветка	LED
Канапе	в комплекте
Корзины	в комплекте 3 шт.
Колеса	в комплекте
Замок	в комплекте
Хладагент	R134a
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	780x840x1213
Вес нетто, кг	90
Страна изготовления	КНР



TD500LD

Модель	TD500LD
Температурный режим до, °С	-18
Объем общий/полезный, л	450/408
Тип охлаждения	статический
Тип разморозкиа	ручной
Подсветка	LED
Канапе	в комплекте
Корзины	в комплекте 5 шт.
Колеса	в комплекте
Замок	в комплекте
Хладагент	R134a
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	1210x790x1213
Вес нетто, кг	121
Страна изготовления	КНР



МАШИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕРЫ)



BQL-A11-2

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

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





BQL-808-1

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

МАШИНЫ ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕЫ)



CB1+6S

ФРИЗЕР ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО VIATTO — новинка в сфере общественного питания. Предназначен для приготовления жареного или ролл-мороженого.
Фризер имеет охлаждаемую круглую или квадратную поверхность, на которую наливается заранее приготовленная жидкая смесь для мороженого. Также можно использовать фруктовое пюре или сок. В результате соприкосновения с поверхностью смесь замерзает.
Модели CB-500 и CB-500S – компактные.
Охлаждаемая поверхность CB-500 — круглая, CB-500S – квадратная.
Модели CB1+6 и CB1+6S имеют охлаждаемую витрину с 6 гастроемкостями для ингредиентов и небольшой холодильный кабинет.



CB-5000S

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

viatto
technological equipment

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ



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

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

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

Корпус ламп изготовлен из алюминия, боковые панели представляют собой решетки из пластика.
Лампы комплектуются цепочками для подвешивания на стену.

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



IK281-2X10W IK281-2X15W IK281-2X20W

Viatto
technological equipment

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ

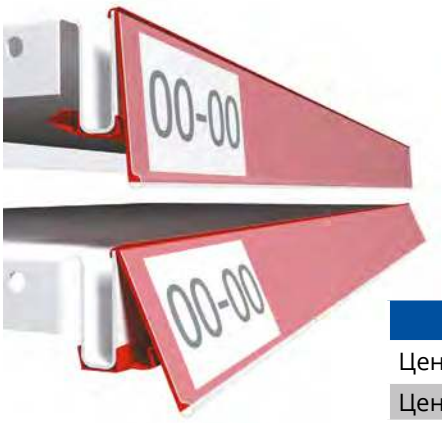


ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ VIATTO на 60 и 100 л оснащены детским сиденьем.
Тележки этого типа имеют большую вместимость, отличаются компактностью при штабелировании, маневренностью, надежностью и эргономичностью.

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



ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ



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

Держатели закрепляются к наружной стороне полки, обеспечивают надежную фиксацию ценников, не заслоняя товар.
Изготовлены из красного пластика толщиной 0,8 мм.

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

Viatto
technological equipment

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ



DZ

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

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

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

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



Применяются на предприятиях общественного питания и торговли.



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

ЗАПАЙЩИКИ



VCF-300B

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

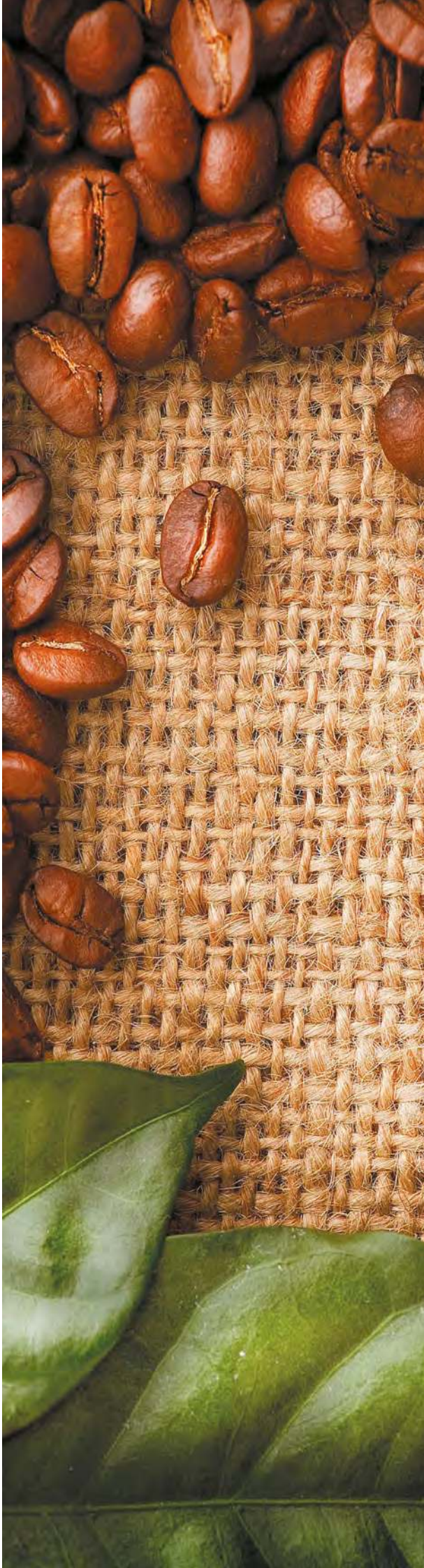
Запайщик представляет собой зажимной механизм с нагревательными элементами - планками. После опускания рычага происходит подача тока и планка нагревается, пленка плавится и происходит запаивание пакетов. В итоге получается ровный шов.

Модель VSF-300B (PFS-300AC) снабжена механическим ножом, который позволяет удалять излишки упаковочного материала после сваривания.

Модель	VSF-300 (SF-300)	VSF-400 (SF-400)	VSF-300B (PFS-300AC)
Длина сварной планки, мм	300	400	300
Ширина шва, мм	2	2	2
Время нагрева, сек	0,2-1,3	0,3-2,5	0,2-1,3
Мощность, кВт	0,38	0,6	0,3
Напряжение, В	220		
Нож	нет		есть
Материал корпуса	Окрашенный металл		Алюминий
Габаритные размеры, мм	440x83x255	540x85x280	470x105x190
Вес нетто, кг	3,3	4,7	4
Страна изготовления	КНР	КНР	КНР

Viatto
technological equipment

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ



КАПЕЛЬНЫЕ КОФЕВАРКИ



JDW-1

КАПЕЛЬНАЯ КОФЕВАРКА VIATTO JDW-1 предназначена для приготовления кофе из молотых зерен.
Принцип работы капельной кофеварки прост. Вода из резервуара нагревается до +92...+95°С и вместе с паром проходит через фильтр с молотым кофе. Готовый напиток стекает в колбу кофейника, которая установлена на подогреваемую поверхность, позволяющую поддерживать температуру приготовленного напитка.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
В комплекте 2 кофейника.

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



КОФЕМОЛКИ

КОФЕМОЛКА VIATTO VCG-150 предназначена для равномерного помола и дозировки порций молотого кофе. Благодаря компактным размерам и простоте управления подходит для небольших кофеен, магазинов, а также для домашнего использования.
Оснащена прозрачной емкостью с крышной для зернового кофе и съемным контейнером с ручкой для молотого кофе.



VCG-150

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



ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ МОЛОКА VIATTO BR9 предназначен для установки рядом с кофемашиной. Через специальные отверстия в боковых стенках холодильника пропускается силиконовый шланг от капучинатора кофемашины и погружается в пакет с молоком, который находится внутри холодильника.
При использовании охлажденного молока (+3...+4°C) пенка для капучино и латте маккиато получается более плотная и стойкая.
Корпус из окрашенного металла.
Камера из ABS пластика
LED подсветка
Цифровой термостат

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



BR9



Viatto
technological equipment

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В ассортименте Viatto представлено разнообразное нейтральное оборудование, которое производится на современных высокотехнологичных предприятиях России.

Многочисленный и разнообразный модельный ряд нейтрального оборудования позволяет оснастить кухню в кафе или ресторане, где просто необходимо создать условия для плодотворной работы и даже для творческой самореализации.

ПОДСТАВКИ ПОД КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПОДСТАВКИ ПОД КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ VIATTO MADE IN ITALY
с универсальными направляющими

	Модель	Размеры, мм
Подставка для печей Viatto made in Italy открытая, направляющие на 6 уровней GN2/3 или 425x340, расстояние 75мм, труба 40/40 (для моделей FCM-423/FCM-423M)	ППК-(FCTS 423)-Н-ЮТ	635x655x791
Подставка для печей Viatto made in Italy открытая, направляющие на 6 уровней GN1/1 или 600x400, расстояние 90мм, труба 40/40 (для моделей FCM-464M)	ППК-(FCTS 464)-Н-ЮТ	810x695x791
Подставка для печей Viatto made in Italy открытая, направляющие на 6 уровней GN1/1 или 600x400, расстояние 90мм, труба 40/40 (для моделей FCM-664R/FCM-711R)	ППК-(FCTS 664-711)-Н-ЮТ	955x815x791

ПОДСТАВКИ ПОД КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ UNOX
с универсальными направляющими

	Модель	Размеры, мм
Подставка для печей Unox CHEFTOP MIND.Maps PLUS & ONE открытая, направляющие на 6 уровней GN1/1 или 600x400, расстояние 70мм, труба 40/40 (для моделей XEVC-0311-EPR/ XEVC-0511-EPR/ XEVC-0711-EPR/ XEVC-1011-EPR/ XEVC-0311-E1R/ XEVC-0511-E1R/ XEVC-0711-E1R/ XEVC-1011-E1R/ XEVC-0511-GPR/ XEVC-0711-GPR/ XEVC-1011-GPR).	ППК-U 732/546/752	732x546x752
Подставка для печей серий XV ChefLux (XV893/ XV813G/ XV593/ XV513G) и XB BakerLux, открытая, направляющие на 6 уровней GN1/1 или 600x400, расстояние 70мм, труба 40/40.	ППК-U 842/665/692	842x665x692

ПОДСТАВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

	Модель	Размеры, мм
Подставка под пароконвектомат	ППК-6 М VIATTO	840x700x930
Подставка под пароконвектомат	ППК-10 М VIATTO	840x700x630







СТОЛЫ

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ (разделочные) VIATTO
с бортом и без него, со сплошной полкой или с полкой решеткой:

• полностью из нерж. стали шириной 600 мм, толщина металла - 0,8 мм, полка решетка, ножки-уголок, подложка столешницы - ламинированный дсп;

• полностью из нерж. стали шириной 700-800 мм, толщина металла - 0,8 мм, полка решетка, ножки-уголок, подложка столешницы - ламинированный дсп;

• каркас из оцинкованной стали, столешница из нерж. стали шириной 600 мм, толщина металла - 0,8 мм, полка решетка, ножки-уголок, подложка столешницы - ламинированный дсп;

• каркас из оцинкованной стали, столешница из нерж. стали шириной 700-800 мм, толщина металла - 0,8 мм, полка решетка, ножки-уголок, подложка столешницы - ламинированный дсп

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ VIATTO
ХАРАКТЕРИСТИКИ:
• Каркас из оцинкованной стали,
• столешница из нерж. стали,
• толщина металла - 0,8 мм,
• без полки,
• обвязка с 3-х сторон,
• ножки-уголок,
• отверстие для сбора отходов 200/200 мм



СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ VIATTO
ХАРАКТЕРИСТИКИ:
• Столешница - нерж. Aisi 430,
• каркас - нерж. труба 40х40 мм шириной 600 мм,
• толщина металла - 0,8 мм,
• подложка столешницы — ламинированный дсп,
• сплошная полка.

СТОЛЫ-ТУМБЫ VIATTO
ХАРАКТЕРИСТИКИ:
• Каркас сварной, труба 20/20мм

СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ VIATTO
ХАРАКТЕРИСТИКИ:
• Каркас сварной из профильной трубы 40/40 мм,
• столешница наборной бук.

СТЕЛЛАЖИ



СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ VIATTO

• полностью нерж.сталь,
• полки нерж. сталь, стойки оцинкованная сталь.

СТЕЛЛАЖИ VIATTO ДЛЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

• каркас - нерж, толщ 0,8 мм, сетки хромированные
• каркас - оцинкованный, сетки хромированные



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ VIATTO ОДНА-, ДВУХ- И ТРЕХСЕКЦИОННЫЕ

• Емкость и каркас - нержавеющая сталь, толщина 0,8 мм.
• Емкость - нержавеющая сталь, толщина 0,8 мм, каркас-оцинкованная сталь, толщина 1.5 мм.
• Эконом класс, емкость-нержавеющая сталь, толщина 0,6 мм, каркас - оцинкованная сталь, толщина 1.5 мм.
• С рабочей поверхностью.
• Котломойки.



ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ VIATTO

• Пристенные без отверстия под вентентиляционную трубу.
• Приточно-вытяжные пристенные без отверстия под вентиляционную трубу.
• Островные без отверстия под вентиляционную трубу.





А ТАК ЖЕ, В АССОРТИМЕНТЕ НЕЙТРАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ VIATTO:

- **ПОДТОВАРНИКИ**
- **ТЕЛЕЖКИ**
- **ШПИЛЬКИ**
- **ПОДСТАВКИ ПОД КАСТРЮЛИ**
- **ПОДСТАВКИ ПОД КИПЯТИЛЬНИКИ**
- **ПРОТИВНИ**











Viatto
technological equipment

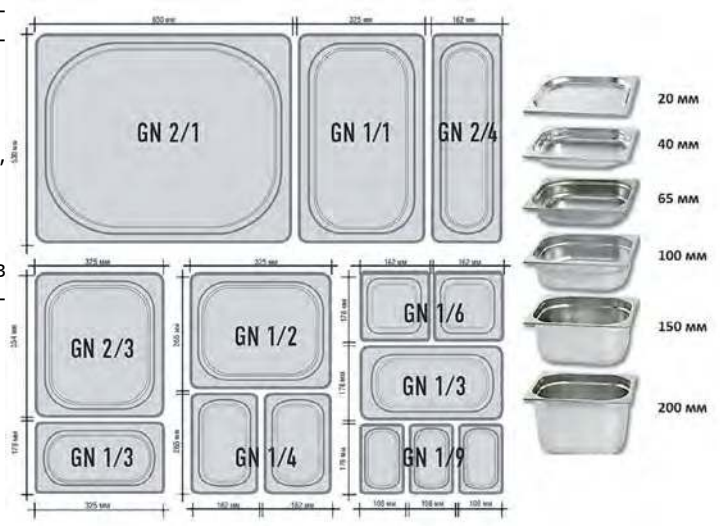
ПОСУДА И КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ГАСТРОЕМКОСТИ

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

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

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





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

КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ



Подставка для разделочных досок VIATTO из нержавеющей стали. Рассчитана на 6 досок. Размер 300х260х260мм

Емкость для столовых приборов VIATTO из нержавеющей стали. Диаметр 110мм

Термос профессиональный VIATTO нерж 10 л Размеры d300х170 мм
Термос профессиональный VIATTO нерж 15 л Размеры d300х230 мм
Термос профессиональный VIATTO нерж 25 л Размеры d300х380 мм

Доски разделочные VIATTO, полипропилен.
400х300х12
450х300х12
500х380х18
600х400х18

Венчики VIATTO, длина 25, 30, 40, 45, 50, 55, 60 см

НОЖИ КУХОННЫЕ



НОЖИ VIATTO СЕРИИ NERO, толщина 1,5 мм, пластиковая ручка
Поварской — 200 мм
овощной — 90 мм
универсальный — 125, 180 мм



НОЖИ VIATTO СЕРИИ LUSTRO, толщина 2-3 мм, нержавеющая ручка
Поварской — 200 мм
овощной — 90 мм
универсальный — 125, 200 мм



НОЖИ VIATTO СЕРИИ SUPREME, толщина 2-3 мм, нержавеющая ручка с противоскользящим покрытием
Поварской — 200, 250, 300 мм
овощной — 90 мм
универсальный — 125, 150, 200 мм
Сантоку — 180 мм



НОЖИ VIATTO СЕРИИ MAESTRO, толщина 2-3 мм, пластиковая ручка
Поварской — 200, 250 мм
овощной — 90 мм
универсальный — 125, 150, 200 мм
Сантоку — 180 мм

НАПЛИТНАЯ ПОСУДА

НАПЛИТНАЯ ПОСУДА VIATTO изготовлена из материала наиболее подходящего для профессионального использования в режиме "non-stop" - нержавеюшей стали марки AISI 201. Сталь марки AISI 201 оптимально легирована хромом, никелем, марганцем, медью и азотом. Ее химический состав обеспечивает аустенитную структуру, высокую прочность и прекрасную стойкость к деформированию. Благодаря новейшим технологиям изготовления и сбалансированному химическому составу, аустенитная сталь марки AISI 201 обладает высокой коррозионной стойкостью и не уступает по этому показателю таким популярным маркам как AISI 321, AISI 304 и др. при эксплуатации в органических, кислотных и прочих умеренно агрессивных средах.

Основные преимущества наплитной посуды Viatto:
• долгий срок службы;
• высокая гигиеничность материала;
• возможность использования посуды Viatto на индукционной плите;
• соотношение цены и качества;
• устойчивость к воздействию кислот и щелочей, в том числе при высоких температурах;
• устойчивость к температурным деформациям;
• привлекательный внешний вид;
• простота в уходе.

КАСТРЮЛИ

Материал – нержавеющая сталь.
Матовая полировка.
Крепление ручек - точечная сварка.
Капсулированное дно.
Комплектуется крышкой.

Артикул	Литраж, л	Размер, мм
101613	2	180x80
101341	3	200x90
101342	5	220x130
101619	9	260x170
101326	10	320x120
101302	12	250x250
101325	15	300x220
101304	20	300x300
101305	25	320x320
101331	30	350x320
101306	37	360x360
101332	40	400x320
101307	50	400x400



СКОВОРОДЫ И СОТЕЙНИКИ

Материал – нержавеющая сталь.
Матовая полировка снаружи, зеркальная внутри.
Крепление ручек - заклепки.
Капсулированное дно.



Наименование	Размеры, мм
Сковорода нерж	d200-400
Сковорода нерж с антипригарным покрытием	d200-400
Сотейник нерж.	2-10 л







СТОЛОВАЯ ПОСУДА

СТОЛОВАЯ ФАРФОРОВАЯ ПОСУДА VIATTO, СЕРИЯ SOPRANO.
Чистый белый цвет, простой лаконичный дизайн подойдут под интерьер любого заведения, а невысокая стоимость и приемлемое качество дают возможность поставлять данную посуду также и в государственные учреждения.

В новой линейке собраны наиболее популярные на предприятиях общепита предметы посуды. Данная посуда может использоваться для разогрева пищи в микроволновой печи, а также подходит для мытья в посудомоечной машине.

Наименование	Артикул
Блюдце для бульонной чаши 6"	VSS6
Бульонная чаша 300 мл	VSSB300
Кофейная пара 90 мл	VSCS90
Кружка 370 мл	VSM370
Салатник 300 мл	VSB300
Тарелка глубокая 8,5"	VSDP85
Тарелка мелкая 7"	VSFP7
Тарелка мелкая 8"	VSFP8
Тарелка мелкая 9"	VSFP9
Тарелка мелкая 10,5"	VSFP105
Чайная пара 220 мл	VSTS220
Блюдо овальное 12"	VSOP12
Блюдо прямоугольное 12"	VSRP12
Кружка 250 мл	VSM250
Чайная пара 250 мл	VSTS250
Салатник 300 мл	VSBR300
Салатник 400 мл	VSBR400
Салатник квадратный 230 мл	VSBS230
Тарелка мелкая квадратная 8"	VSSP8
Тарелка мелкая без бортов 9,5"	VSCP95
Тарелка для пиццы 12"	VSPP12



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

СЕРИЯ A082

Артикул	Длина, мм	Толщина
Столовая ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	190	2,5 мм
Столовая вилка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	190	2,5 мм
Столовый нож, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	230	6,5 мм
Чайная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	138	2,0 мм

СЕРИЯ A088

Артикул	Длина, мм	Толщина
Столовая ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	198	2,0 мм
Столовая вилка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	198	2,0 мм
Столовый нож, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	230	4,5 мм
Чайная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	136	2,0 мм
Десертная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	176	2,0 мм
Кофейная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	111	2,0 мм

СЕРИЯ 122

Артикул	Длина, мм	Толщина
Столовая ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	198	1,8 мм
Столовая вилка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	198	1,8 мм
Столовый нож, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	230	4,0 мм
Чайная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	138	1,8 мм
Кофейная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	111	1,8 мм

СЕРИЯ BUFFET

Артикул	Длина, мм	Толщина
Столовая ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	190	1,8 мм
Столовая вилка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	190	1,8 мм
Столовый нож, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	190	3,0 мм
Чайная ложка, нерж сталь 18/0, зеркальная полировка	130	1,8 мм



ДЛЯ ЗАМЕТОК

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

ТЕХНОЛОГИИ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ

127018 Москва, ул.Полковая д.3 стр.1, стр.6, тел. (495) 956 7929, 363 3801
www.bioshop.ru info@bioshop.ru

БИО
КОМПАНИЯ