



**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 ТЕПЛОЙ 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 ДОНАТЦОВ      | 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           | <b>Италия</b>       | <b>Италия</b>       |



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/гастроёмкости | 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           | <b>Италия</b>      | <b>Италия</b>      | <b>Италия</b> |

| Модель                        | FCM-664R               | FCM-711R      | FCM-1064R     | FCM-1111R     |
|-------------------------------|------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Количество уровней            | 6                      | 7             | 10            | 11            |
| Размер противня/гастроёмкости | 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           | <b>Италия</b>          | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> |



FCM 423M

FCM 711 R

FCM 1111 R

## 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           | <b>Италия</b>       | <b>Италия</b>       | <b>Италия</b>        |

## 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 | <b>Италия</b>              | <b>Италия</b> | <b>Италия</b>   | <b>Италия</b> |

## 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°C, но и к холодной воде — 15°C.

| 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°C)                                      | горячая (50°C)   | горячая/холодная (15-50°C)   | горячая/холодная (15-50°C)   |
| 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              | <b>Италия</b>                                       | <b>Италия</b>  | <b>Италия</b>  | <b>Италия</b>  |



FLB 350



FLP 500



CLP

## 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      | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> |

| 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      | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> |



IS10



IS20-3F2V



IS40-3F



IS50-3F2V

## ТЕСТОРАСКАТКИ

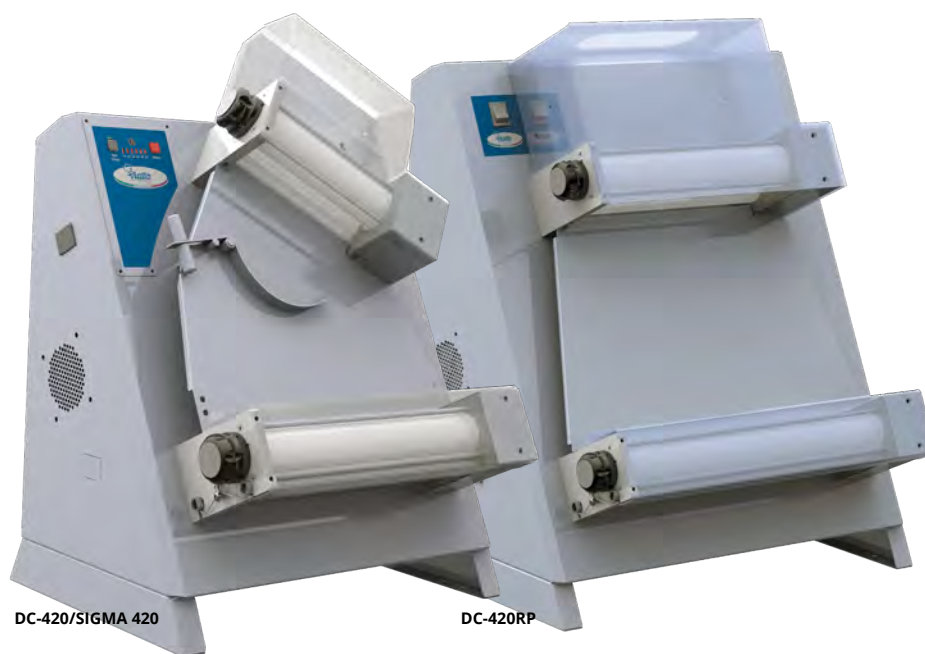
### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТЕСТОРАСКАТКИ VIATTO ДЛЯ ПИЦЦЫ, ЛЕПЕШЕК И РАЗЛИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА

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 /<br>Sigma 310 | DC-420 /<br>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    | <b>Италия</b>         | <b>Италия</b>         | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> |







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.





**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 однородный фарш тончайшего помола.

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

### МЯСОРУБКИ VIATTO

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

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

Модели VIATTO серии HM выпускаются с разным набором решеток:

HM-22 — стандарт,  
HM-22В - «полуунгер»  
HM-22А - «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 — нержавеющей сталь.

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

Основные отличия:

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



| Модель                  | HBS-220JS          | HBS-220B    | HBS-250     | HBS-300     |
|-------------------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| Диаметр ножа, мм        | 220                | 220         | 250         | 300         |
| Толщина нарезки, мм     | 0,2-12             | 0-12        | 0,2-15      | 0,2-16      |
| Тип управления          | полуавтоматический |             |             |             |
| Заточивающее устройство | встроенное         | съемное     | встроенное  |             |
| Мощность, кВт           | 0,12               | 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;
- заточивание дискового ножа слайсера следует выполнять в течение строго определенного времени. Если точить нож слишком долго, он прослужит меньше;
- в процессе эксплуатации слайсера зазор между лезвием и приемником увеличивается. Необходимо регулярно настраивать лезвие.

## ТЕНДЕРАЙЗЕРЫ

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

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

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



MTS737S



ETS737

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

## НАПОЛНИТЕЛИ КОЛБАС

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

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

### ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ

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

### ВЕРТИКАЛЬНЫЕ

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



SH-3



SV-7







## ПРЕССЫ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ



HF-100



HF-130

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

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

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

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

### ПОРЯДОК РАБОТЫ ОЧЕНЬ ПРОСТ:

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

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







ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ РАЗДАЧИ  
ГОТОВЫХ БЛЮД



## АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ И КОФЕ



**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         |



CP06

CP10

## 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.



**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         |



HW-1P



**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, °C | +30...+90   |             |
| Исполнение              | настоечное  |             |
| 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, °C | +30...+80   |
| Исполнение              | настоечное  |
| 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, °C | +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

**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.



VIL

| 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.



SB 5700S

SB 5700



SB-6000

| 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               |

| 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      |





## ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ



WB-15

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

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

**ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ VIATTO WB** имеют открытый нагревательный элемент и одинарные стенки.

| Модель                 | WB-10       | WB-15       | WB-20       | WB-30       | WB-40       |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Объем бака, л          | 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           |



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ  
И КОНДИТЕРСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ



## ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

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

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



BH10



B-30P



B-80P

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

| 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         |

| 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



HLB-7

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

| Модель                             | В-5Н        | В-7Н        | ВН7В        | 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



EP-2M

**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.

| 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             |



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 безопасного и дрожжевого теста.

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

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

Способ действия — гидравлический.



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



AS-CG-36

## ХЛЕБОРЕЗКИ

Профессиональные хлеборезки автоматизируют процесс предпродажной подготовки хлеба, 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           |              |
| Скорость вращения мешалки, об/мин | 207         |             | 125/250     |              |
| Скорость вращения дежи, об/мин    | 20          |             | 10/20       |              |
| Мощность, кВт                     | 1,1         | 1,5         | 0,85/1,5    | 2,2          |
| Напряжение, В                     | 220         |             | 380         |              |
| 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          | 30          | 40           |
| Максимальная загрузка муки, кг    | 8           | 12,5        | 12,5        | 16           |
| Кол-во скоростей                  | 1           |             | 2           |              |
| Скорость вращения мешалки, об/мин | 207         |             | 125/250     |              |
| Скорость вращения дежи, об/мин    | 20          |             | 10/20       |              |
| Мощность, кВт                     | 1,1         | 1,5         | 0,85/1,5    | 2,2          |
| Напряжение, В                     | 220         |             | 380         |              |
| 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           | 50           | 70           |
| Максимальная загрузка муки, кг    | 16           | 20           | 20           | 35           |
| Кол-во скоростей                  | 2            | 1            | 2            | 2            |
| Скорость вращения мешалки, об/мин | 125/250      | 220          | 120/240      | 120/240      |
| Скорость вращения дежи, об/мин    | 12/24        | 22           | 15/30        | 15/30        |
| Мощность, кВт                     | 1,5/2,4      | 2,2          | 1,5/2,4      | 1,5/2,4      |
| Напряжение, В                     | 380          | 220          | 380          | 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      | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> |

| 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      | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> | <b>Италия</b> |



IS10



IS20-3F2V



IS40-3F



IS50-3F2V



## ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА (ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ)

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

Горизонтальный тестомес подходит для замеса крутого теста.



HWH

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

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

| 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



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      |



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<br>(530x327x150мм) |
| Максимальная температура, °C | 85                       |
| Мощность, кВт                | 2                        |
| Напряжение, В                | 220                      |
| Габаритные размеры, мм       | 570x370x310              |
| Вес нетто, кг                | 15,5                     |
| Страна изготовления          | КНР                      |

## ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



EG-548-2

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

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

Жарочная поверхность рифленая, незаменима для мясных стейков.

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

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



| Модель                 | EG-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°C до 200°C.

| 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    | KHP         | KHP         |



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              | KHP         | KHP         |

## ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ



JDL-C30A1



JDL-C35MW

**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 М: 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.



**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. Съёмная 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 избежать 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 оправдывает себя не только в ресторане паназиатской кухни. Расширенные возможности быстрого приготовления круп и злаков: перловки, гречки, овсянки, различной консистенции от каши до супа, будут высоко оценены в школьных и детских 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         |





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 получают 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



ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ  
ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ







## ДЕГИДРАТОРЫ (СУШКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)

**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.



FK-2



| Модель                  | FK-2        |
|-------------------------|-------------|
| Количество уровней      | 10          |
| Размер решетки, мм      | 408x360     |
| Температурный режим, °C | +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°C - +63°C 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;<br>терка: 3 мм, 4 мм, 7 мм |
| Мощность, кВт            | 0,55  |
| Напряжение, В            | 220 или 280                                   |
| Габаритные размеры, мм   | 570x230x510                                   |
| Вес нетто, кг            | 22,5  |
| Страна изготовления      | КНР   |



HLC-300

## СЛАЙСЕРЫ ДЛЯ ТОМАТОВ

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

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

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

Толщина нарезки не меняется.

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



НТ-4

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





ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ФАСТФУДА

## АППАРАТЫ ДЛЯ ПОПКОРНА

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

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.



| 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         |



AS-08A

## 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 секунд времени.

Для начала приготовления лакомства в полость головки устройства засыпается нужное количество сахара. Под действием вращения и образующейся центробежной силы расплавленный сахар распыляется, превращаясь в длинные нити, которые аккуратно наматываются на палочку или помещаются в заранее заготовленную емкость.

Чаша из нержавеющей стали долговечна и проста в обслуживании.



| 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                |



AS-520



## 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 быстрокупаемым 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 фудкорт, кафе, столовых и других мест общепита.

| Модель                   | VI-ЕСМ-1    | VI-ЕСМ-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-ЕСМ-1

## ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ)

**КОНТАКТНЫЕ (ПРИЖИМНЫЕ) ГРИЛИ VIATTO** – устройства для жарки мяса, рыбы, овощей.

Продукция приготовленная на грилях пользуется популярностью во всех сферах индустрии питания.

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

Рабочая жарочная поверхность – рифленая с антипригарной поверхностью, идеально передает тепло продукту.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Терморегулятор позволяет установить температуру нагрева в диапазоне от +50°C до +300°C.



GH-811H



GH-813H

| 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         |

| 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.

Стеклопанель 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°C до +300°C.



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         |

**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.

\*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-7H



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



VHS-2,8

**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.

| 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



AG-48

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

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

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

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

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

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



## ВАФЕЛЬНИЦЫ

Вафельница - достаточно простое оборудование, но при этом открывает 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.



VI-JY-2210-2



VI-JY-4



HCB-1



VKD-6

| 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          |

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

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

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

**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°C до +300°C.

| Модель                         | VKD-6       |
|--------------------------------|-------------|
| Количество корн-догов          | 6           |
| Размер корн-дого, 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         |



## 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.

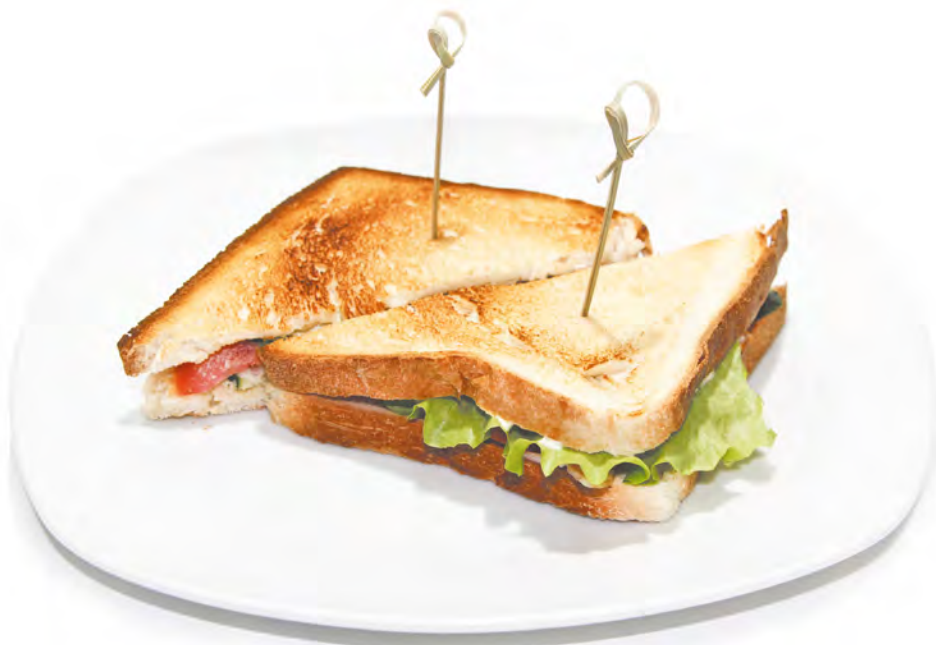
Стенки корпуса имеют перфорацию для оптимального охлаждения и защиты от перегрева.

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         |



VCT-150





БАРНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ



## АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

Преимущества **АППАРАТОВ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА VIATTO**:

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

### VIATTO CH5L:

Съемная чаша из пищевого поликарбоната.

Нагревательная поверхность изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

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

Корпус - из поликарбоната черного цвета.

Аппарат оснащен LED дисплеем.

Аппарат легко разбирается для очистки.

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



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



CH5L

## БЛЕНДЕРЫ

**БЛЕНДЕРЫ VIATTO** – это многофункциональные устройства, с высокой производительностью.

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

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

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

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

| 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          |



TM-767

TM-800

## 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,<br>25x31мм,<br>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.

**ЛЬДОДРОБИТЕЛЬ VIATTO VICO,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.



VICO,3

| Модель                                | VICO,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.



NX-301H



NX-302H

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

## СОКОВЫЖИМАЛКИ

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

| Модель                             | 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 citrusовых 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 citrusовых: 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

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

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

В сокоохладителях LSJ – перемешивание осуществляется вращающимися лопастями.

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



LSJ-9x2

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





ХОЛОДИЛЬНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ





## АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

**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 габаритов GN1/1, так и для противней 600x400. Имеют цифровую панель управления с дисплеем.



D10

| 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                 |



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           | <b>Италия</b>       | <b>Италия</b>       |



## ВИТРИНЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

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

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

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

### СЕРИЯ HAV

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

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



HAV 111



HAV 131



VRX 1200/330

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

### СЕРИЯ VRX

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

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



### СЕРИЯ HTR/ABR

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



HTR120

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

## ВИННЫЕ ШКАФЫ

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

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

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

Примерная температура подачи вина:

- Белые сухие, крепленые вина от 8 °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.



WR96TS

| 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



HF400G

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

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

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

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



SC50G



TCBD98

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



## СТОЛЫ

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

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

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

## МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

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

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



## ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

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

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





ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА  
И ПРОДАЖИ  
МОРОЖЕНОГО



## ЛАРИ ДВУХЯРУСНЫЕ

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

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

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

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

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

Наличие колес делает возможным легкое перемещение ларя по торговому залу.



TD400LD



TD500LD

| Модель                     | TD400LD           |
|----------------------------|-------------------|
| Температурный режим до, °С | -18               |
| Объем общий/полезный, л    | 280/254           |
| Тип охлаждения             | статический       |
| Тип разморозки             | ручной            |
| Подсветка                  | LED               |
| Канале                     | 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               |

| Модель                     | TD500LD           |
|----------------------------|-------------------|
| Температурный режим до, °С | -18               |
| Объем общий/полезный, л    | 450/408           |
| Тип охлаждения             | статический       |
| Тип разморозки             | ручной            |
| Подсветка                  | LED               |
| Канале                     | 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 позволяет сохранять смесь свежей. Предварительное охлаждение работает постоянно. Фризер BQL-C723 оснащен воздушной помпой, которая позволяет получить воздушное и кремообразное мороженое.



BQL-808-1

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

## МАШИНЫ ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО (ФРИЗЕРЫ)



CB1+6S

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

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

Модели CB-500 и CB-500S – компактные.

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

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

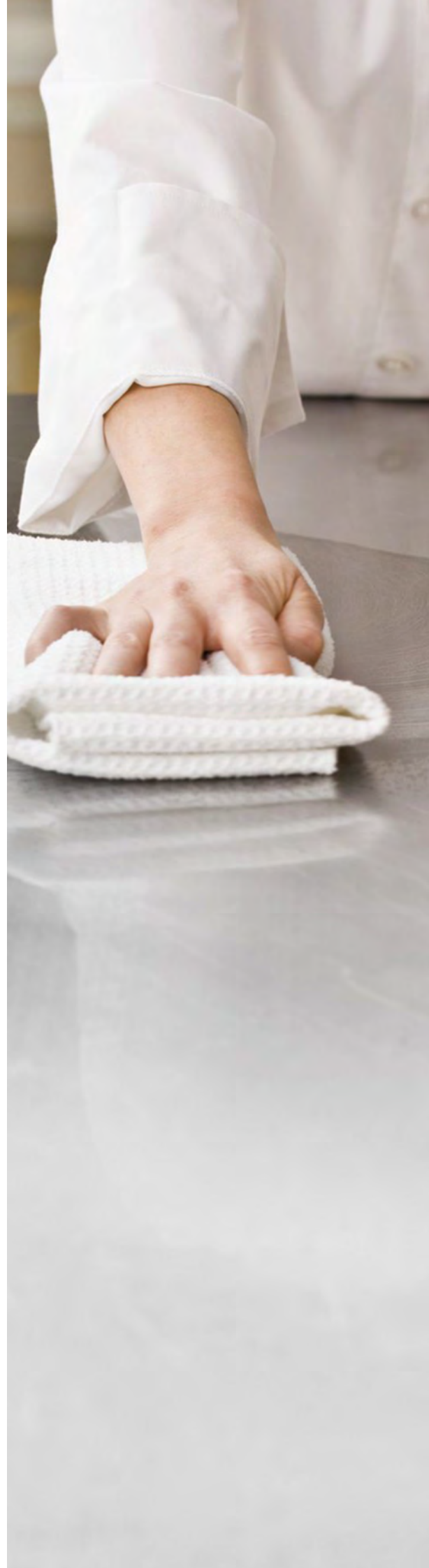


CB-500S

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



САНИТАРНО-  
ГИГИЕНИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ





## ИНСЕКТИЦИДНЫЕ ЛАМПЫ

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

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

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

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

Лампы комплектуются цепочками для подвешивания на стену.



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



IK281-2X10W

IK281-2X15W

IK281-2X20W



ТОРГОВОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ





## ТЕЛЕЖКИ ПОКУПАТЕЛЬСКИЕ



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

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

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



## ЦЕННИКОДЕРЖАТЕЛИ



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

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

Изготовлены из красного пластика толщиной 0,8 мм.

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





УПАКОВОЧНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ



## КАМЕРНЫЕ УПАКОВЩИКИ



DZ

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

Преимущества вакуумной упаковки:

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

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

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

Применяются на предприятиях общественного питания и торговли.



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

## ЗАПАЙЩИКИ



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.

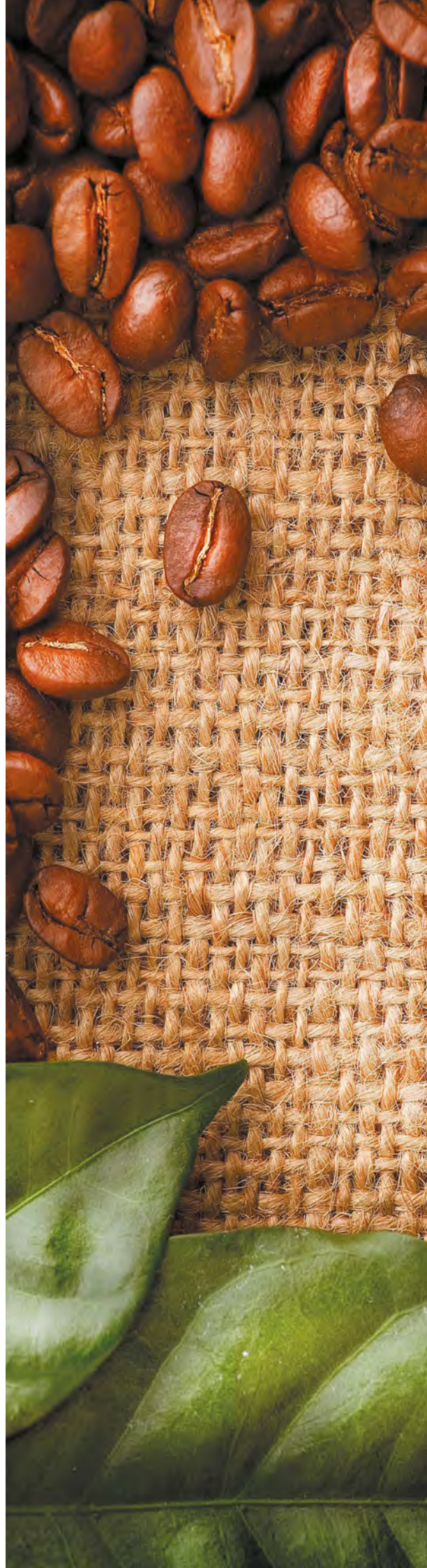
Модель VSF-300B (PFS-300AC) снабжена механическим ножом, который позволяет удалять излишки упаковочного материала после сваривания.

| 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                  |





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°C и вместе с паром проходит через фильтр с молотым кофе. Готовый напиток стекает в колбу кофейника, которая установлена на подогреваемую поверхность, позволяющую поддерживать температуру приготовленного напитка.

Корпус изготовлен из нержавеющей стали.  
В комплекте 2 кофейника.

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



## КОФЕМОЛКИ



VCG-150

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

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

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



## 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



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 40x40 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 вентиляционную 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







ПОСУДА И  
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

## ГАСТРОЕМКОСТИ

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

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

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



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



## КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ



Подставка для разделочных досок VIATTO из нержавеющей стали. Рассчитана на 6 досок. Размер 300x260x260мм

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

Термос профессиональный VIATTO нерж 10 л Размеры d300x170 мм  
Термос профессиональный VIATTO нерж 15 л Размеры d300x230 мм  
Термос профессиональный VIATTO нерж 25 л Размеры d300x380 мм

Доски разделочные VIATTO, полипропилен.  
400x300x12  
450x300x12  
500x380x18  
600x400x18

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" - нержавеющей 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 |
|--------------------------------|---------|
| Блюдец для бульонной чаши 6"   | VSS6    |
| Бульонная чаша 300 мл          | VSSB300 |
| Кофейная пара 90 мл            | VSCS90  |
| Кружка 370 мл                  | VSM370  |
| Салатник 300 мл                | VSBB300 |
| 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"          | VSP12   |



## 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  |









*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](http://www.bioshop.ru) [info@bioshop.ru](mailto:info@bioshop.ru)

