



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБЩЕПИТА

Коллекция
2025/2026



Fast-food. Уличная торговля

3



Пиццерийное

78



Конусная пицца

100



Линии раздачи

104



Банкетное обслуживание

121



Кипятильники

136



Пароварки

143



Посудомоечные машины

136



Холодильное

143



Механическое

201



Нейтральное

236



Мороженое

244



Суши

255



Термоконтейнеры

274



Вакуумные упаковщики

287



Пекарное и кондитерское

291



Кухня ресторана

325



Гастроёмкости

378

А

Аппарат для горячего шоколада 5

Аппарат для корн-догов 6

Б

Блендер 232

Блинница 8

Блинный автомат 9

В

Вакуумный упаковщик 288

Вафельница 10

Вафельница-орешница 15

Вафельница-тайяки, 14

для гонконгских вафель

Витрина для мороженого 254

Витрина для суши 257

Витрина тепловая 16, 320

Витрина холодильная 24, 86, 178

Г

Гастроёмкости 379

Гранитор (саш-машина) 49, 245

Гриль роликовый для сосисок 7

Гриль-пресс 35

Гриль-пресс для шаурмы, 36

хот-догов

Гриль-саламандра 42, 262

Гриль-сковорода 354

Д

Дезинфектор 242

Держатель для коно-пиццы 103

Дозатор для соусов 45

Дозатор универсальный 127

Дозатор-шприц 46

Душ 159

Измельчитель отходов 161

Инвентарь пиццерийный 88

Индукционный автоматический 272

WOK

Казан электрический 375

Кассета к посудомоечной 154

машине

Кастрюля с перемешивающим 224

устройством

Кипятильник наливной 140

Кипятильник непрерывного 137

действия

Клипсатор 215

Конвектомат 52, 102, 318

Контейнер для теста 87

Коптильня 374

Куттер 206

Лампа нагреватель 115

Льдогенератор бутилируемый 195

Льдогенератор гранулируемого 198

льда

Льдогенератор для льда 199

в форме полумесяца

Льдогенератор кубикового льда 189

Льдогенератор пальчикового 192, 196

Льдогенератор цилиндрического 199

льда

Льдогенератор чешуйчатого 197

льда

Льдодробилка 200

Макарон производства машина 298

Макаронировка 61, 357

Макаронировка автоматическая 358

Мармит 108, 370

Мармит для чипсов 75

Микроволновая печь 47

Миксер для молочных 229

коктейлей

Миксер ручной 223

Модульное оборудование 326

Мультиварка-сковорода 259

Мультихолдер 77

Мясорубка 205

Нож электрический для шаурмы 34

Овощерезка электрическая 220

Овощерезка: 222

диски и аксессуары 218

Овощечистка

Пароварка 143

Печь для запекания картофеля 59

Печь для трдельников 60

Печь для утки по-пекински 376

Печь комбинированная 310

Печь конвейерная 90

Печь подовая 53, 92

Печь ротационная 312

Печь статическая 56, 94, 306

Печь статическая 124

низкотемпературная 202

Пила для мяса/костей 345, 348

Плита индукционная 267, 349

Плита индукционная WOK 344

Плита напольная газовая 342

Плита напольная индукционная 341

Плита напольная электрическая 347

с духовым шкафом 352

Плита стеклокерамическая 96, 111

Плита-табурет 126, 274

Подогреваемая столешница 152

Подогреватель ошобири

Посудомоечная машина 148

купольная

Посудомоечная машина 100

фронтальная

Пресс для коно-пиццы 228

Протирка

Льдогенератор кубикового льда 189

Льдогенератор пальчикового 192, 196

Льдогенератор цилиндрического 199

льда

Льдогенератор чешуйчатого 197

льда

Льдодробилка 200

Макарон производства машина 298

Макаронировка 61, 357

Макаронировка автоматическая 358

Мармит 108, 370

Мармит для чипсов 75

Микроволновая печь 47

Миксер для молочных 229

коктейлей

Миксер ручной 223

Модульное оборудование 326

Мультиварка-сковорода 259

Мультихолдер 77

Мясорубка 205

Нож электрический для шаурмы 34

Овощерезка электрическая 220

Овощерезка: 222

диски и аксессуары 218

Овощечистка

Пароварка 143

Печь для запекания картофеля 59

Печь для трдельников 60

Печь для утки по-пекински 376

Печь комбинированная 310

Печь конвейерная 90

Печь подовая 53, 92

Печь ротационная 312

Печь статическая 56, 94, 306

Печь статическая 124

низкотемпературная 202

Пила для мяса/костей 345, 348

Плита индукционная 267, 349

Плита индукционная WOK 344

Плита напольная газовая 342

Плита напольная индукционная 341

Плита напольная электрическая 347

с духовым шкафом 352

Плита стеклокерамическая 96, 111

Плита-табурет 126, 274

Подогреваемая столешница 152

Подогреватель ошобири

Посудомоечная машина 148

купольная

Посудомоечная машина 100

фронтальная

Пресс для коно-пиццы 228

Протирка

Р

Расстоечный шкаф 305

Расстоечный шкаф ретарда 304

Рисоварка 260

Рыхлитель мяса 204

С

Сифон 160

Слайсер 217

Слайсер автоматический 216

Смеситель 158

Соковыжималка 225

Сокоохладитель 51

Стаканомоечная машина 147

Стеллаж 240

Стол к посудомоечной машине 156

Стол морозильный 168, 173

Стол производственный 235

Стол холодильный 167, 169, 173

Стол холодильный для пиццы 84

Стол холодильный салатетта 170

Су-вид 373

Тарталетница 128

Тарталетница форма 129

Тележка 237

Телека-шпилька 239

Теппан 256, 377

Термоконтейнер 277

Термоконтейнер емкости 284, 286

Термоконтейнер с подогревом 276

Термос для риса 261

Тестоделитель-округлитель 83, 297

Тестомесильная машина 79, 292

Тестораскатка 299

Тестораскатка-лапшерезка 301

Тостер 106

Фаршемешалка 209

Фонтан для шоколада 125

Формовальщик теста 303

Фризёр для жареного 251

Фризёр для мягкого мороженого 248

Фризёр для твердого 252

Фризёр для эскимо 250

Фритюрница 66, 264, 359

Фритюрница для жарки 367

под давлением

Хлебобрезка 319

Шкаф морозильный 165

Шкаф тепловой 122

Шкаф холодильный 163, 165

Шкаф холодильный для молока 166

Шкаф шоковой заморозки 174

Шприц для колбас 212

Элеватор тарелок 105

Fast-food. Уличная торговля

коллекция 2025/2026 год



www.pectopah.ru



Fast-food. Уличная торговля

АППАРАТ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

DHC G

СЕРИИ



DHC01G



DHC02G

КОСАТЕQ

- Подогреватель напитков объемом 3/5 л для приготовления горячего шоколада, нагревания молока, вина и т.д.
- Емкость из прозрачного поликарбоната может быть снята с основания без сливания её содержимого.
- Регулировка нагрева аналоговым термостатом.
- Принцип работы: автоматическое поддержание горячего шоколада ниже температуры кипения с одновременным перемешиванием.
- Скребок-мешалка для равномерности температуры напитка и сбалансированности консистенции.
- Одно / двухходовой кран, для розлива густых напитков легко разбирается для очистки.
- Термостат от 0 до 90 °C.
- Корпус золотого цвета.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Температура	Тип нагрева	Кран
34043	DHC01G	29x20x40 см	1.2 кВт	220/1/50	3 л	от 0 до 90 °C	сухой	одноходовой
34044	DHC02G	32x26x49 см	1 кВт	220/1/50	5 л	от 0 до 90 °C	сухой	двухходовой

www.kocateq.ru



АППАРАТ ДЛЯ КОРН-ДОГОВ

СЕРИИ
GH15CD

GH15CD NW



GH15CD GL

КОСАТЕQ

- Аппарат для приготовления 5 корн-догов.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Форма выпечки - палочки.
- Сбалансированная верхняя форма для приготовления корн-догов с минимальными усилиями.
- Термоизолированная ручка.
- Световые индикаторы сети и подачи напряжения.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер формы	Температура	Таймер
32676	GH15CD NW	33x36x24.5 см	1.55 кВт	220/1/50	14x4x1,5 см	от 80 до 300 °C	до 15 мин
35111	GH15CD GL	30x33.5x24.5 см	1.55 кВт	220/1/50	14x4x1.5 см	от 50 до 300 °C	-



ГРИЛЬ РОЛИКОВЫЙ ДЛЯ СОСИСОК

СЕРИИ
HD NW

HD05NW

КОСАТЕQ

- Гриль роликовый электрический с 5 роликами для обжаривания сосисок.
- Корпус гриля из нержавеющей стали AISI 430/0,8.
- Специальные ТЭНы с тепловыделением 200 Вт на каждый ролик.
- Световой индикатор нагрева, выключатель напряжения на фронтальной панели.
- Двигатель с защитой от перегрева.
- Выдвижной поддон для сбора излишков жира и сока, выделяющегося в процессе приготовления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество роликов	Зона нагрева с термостатом
32694	HD05NW	24.5x56x17 см	1 кВт	220/1/50	5	60-200 °C



БЛИННИЦА

СЕРИИ

JB PGL



JB1PGL

КОСАТЕQ

- Блинница электрическая настольная, конфорка диаметром 40 см линии Green Line.
- Квадратный корпус из нержавеющей стали AISI201/0.7.
- Рабочая температура от +50 до +300 °C.
- Выдвижной лоток где можно кратковременно хранить готовые блины.
- Жарочная поверхность толщиной 2 см из чугуна с антипригарным покрытием тефлоном.
- Индикатор подачи напряжения на ТЭНы позволяет оперативно отслеживать функционирование аппарата.
- Деревянный разравниватель теста в комплекте поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество конфорок	Диаметр конфорки	Температура
35120	JB1PGL	47x45x23 см	3 кВт	220/1/50	1	40 см	от +50 до +300 °C
35121	JB2PGL	47x86x23 см	6 кВт	220/1/50	2	40 см	от +50 до +300 °C

БЛИННЫЙ АВТОМАТ

СЕРИИ

JB Auto



JB215Auto

JB250Auto

КОСАТЕQ

- Блинный автомат настольный для выпечки блинов круглой формы.
- Производительность 260-360 шт/ч.
- Объем бункера для теста 3 л.
- Жидкое тесто попадает на вращающийся жарочный барабан, где блины (крепы) с одной стороны поджариваются. Бункер для теста съемный, оснащен краном для подачи теста в съемный лоток, откуда происходит забор теста на барабан. Прожаренные блины попадают на транспортер, с которого забираются в готовом виде.
- Барабан изготовлен из бронзы.
- Механическая панель управления: термостат до 200 °C.
- Толщина блинов от 0,4 до 1,2 мм (зависит от густоты теста).
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 304.
- Выдвижной лоток для сбора крошек.
- Машина используется для приготовления блинов, основы для блинных тортов, заготовок для спринг-роллов, яичных заготовок и т.д.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Диаметр блинов	Ширина конвейера
34919	JB215Auto	35x53x48,5 см	2,2 кВт	220/1/50	215 мм	22 см
34920	JB250Auto	35x53x48,5 см	2,2 кВт	220/1/50	250 мм	26 см



ВАФЕЛЬНИЦА

СЕРИИ

GH15B



GH15B FB



GH15B SB

КОСАТЕQ

- Вафельница электрическая для выпечки вафель.
- Корпус из черного матового температуроустойчивого пластика.
- Две алюминиевые поверхности с антипригарным покрытием.
- Сбалансированная верхняя форма для приготовления вафель с минимальными усилиями.
- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 250 °С, таймер до 5 минут со звуковой сигнализацией окончания времени выпечки, кнопка вкл/выкл, световой индикатор.
- Устанавливается на пластиковых ножках.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Форма вафель	Диаметр формы
35084	GH15B SWB	45x25x26 см	1.2 кВт	220/1/50	бельгийские вафли с мелким квадратиком	18,5 см
35085	GH15B UFO	45x25x26 см	1.2 кВт	220/1/50	корейские UFO-бургеры	19,5 см
35086	GH15B SB	45x25x26 см	1.2 кВт	220/1/50	тонкие вафли для рожков	11 см
35087	GH15B FB	45x25x26 см	1.2 кВт	220/1/50	в виде цветка	18,5 см



ВАФЕЛЬНИЦА

GH15GL



GH15WBGL

КОСАТЕQ

- Вафельница электрическая линии Green Line.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Две алюминиевые поверхности с антипригарным покрытием тефлоном.
- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300 °С, кнопка вкл/выкл, световой индикатор.
- Устанавливается на пластиковых ножках.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Форма и размер вафель	Размер поверхности
35107	GH15WBGL	35,5x29x25 см	1.6 кВт	220/1/50	2 бельгийские прямоугольные вафли размером 17x10,5 см	22x22 мм
35108	GH15DGL	30x33,5x24,5 см	1.5 кВт	220/1/50	6 пончиков Ø75 мм	27x18 см
35109	GH15HKGL	42x22,5x29 см	1.4 кВт	220/1/50	1 гонконгская вафля Ø18 см	Ø18 см
35110	GH15SBGL	40x30x23 см	1.75 кВт	220/1/50	1 тонкая вафля для рожков, размер клеточки на вафле 9x9 мм	24x36 см



ВАФЕЛЬНИЦА

СЕРИИ

GH15



GH15FBNW



GH15SBNW

КОСАТЕQ

- Вафельница электрическая для выпечки вафель.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430.
- Две алюминиевые жарочные поверхности с антипригарным покрытием.

- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300 °С, таймер до 5 минут со звуковой сигнализацией окончания времени выпечки, световые индикаторы сети и подачи напряжения.

- Устанавливается на пластиковых ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Форма и размер вафель	Размеры формы
32677	GH15FBNW	31x44x23,5 см	1.55 кВт	220/1/50	1 вафля в виде цветка, Ø220 мм, толщина 10 мм	250x250 мм
32680	GH15SBNW	41x30,5x24 см	1.75 кВт	220/1/50	1 тонкая вафля для рожков, размер клеточки на вафле 9x9 мм	22,5x22,5 см



ВАФЕЛЬНИЦА

GH15



GH15SWBNW



GH15WBNW

КОСАТЕQ

- Вафельница электрическая для выпечки вафель.
- Две алюминиевые поверхности с антипригарным покрытием.
- Сбалансированная верхняя форма для приготовления вафель с минимальными усилиями.

- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300 °С, таймер до 5 минут со звуковой сигнализацией окончания времени выпечки, кнопка вкл/выкл, световой индикатор.

- Устанавливается на пластиковых ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Форма и размер вафель	Размеры формы
33176	GH15SWBNW	41x30,5x24 см	1.75 кВт	220/1/50	4 бельгийские прямоугольные вафли, 11,5x11,5 см, толщина до 8 мм	25,5x25,5 см
32681	GH15WBNW	41x30,5x24 см	2 кВт	220/1/50	2 бельгийские прямоугольные вафли, 16,5x10 см	25,2x25,2 см



ВАФЕЛЬНИЦА-ТАЙЯКИ, ДЛЯ ГОНКОНГСКИХ ВАФЕЛЬ

СЕРИЯ

GH15



GH15FishNW



GH15HKNW

КОСАТЕQ

- Вафельница электрическая для выпечки вафель в форме рыбки-тайяки, гонконгских вафель
- 3 рыбки размером 15х9х3 см.
- Размер отверстия для топпинга 9,5х6,8 см.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430/0,6.
- Две алюминиевые поверхности с антипригарным покрытием.
- Съемные деревянные ручки.
- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300°C, световые индикаторы сети и подачи напряжения.
- Выдвижной поддон для крошек.
- Устанавливается на пластиковых ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Форма и размер вафель	Размер отверстия для топпинга
32678	GH15FishNW	37.2х43х22 см	2 кВт	220/1/50	3 рыбки, 15х9х3 см	9,5х6,8 см
32679	GH15HKNW	42х22,5х29 см	1.415 кВт	220/1/50	1 гонконгская вафля, толщина пузырьков 3 см	Ø200 мм



ВАФЕЛЬНИЦА-ОРЕШНИЦА

GH15



GH15NUT



GH15SH

КОСАТЕQ

- Вафельницы электрические для выпечки 21 орешков или 15 шишек.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201.
- Две алюминиевые поверхности с антипригарным покрытием.
- Сбалансированная верхняя форма для приготовления вафель с минимальными усилиями.
- Аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300 °С, таймер до 5 минут со звуковой сигнализацией окончания времени выпечки, кнопка вкл/выкл, световой индикатор.
- Съемный лоток для крошек и пролитого теста.
- Устанавливается на пластиковых ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Форма и количество вафель	Размер вафель
35025	GH15NUT	34х39х24,5 см	1,5 кВт	220/1/50	21 орешек	40х30 мм
35083	GH15SH	34х39х24,5 см	1.55 кВт	220/1/50	15 шишек	54х36*х18 мм



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИИ

DH EW ECO



DH120EW ECO



DH150EW ECO

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая двухъярусная передаточная для временного хранения в разогретом состоянии обжаренных, печеных продуктов в открытой упаковке (картофель фри, пирожки, обжаренное мясо).
- Корпус из нержавеющей стали AISI201, толщиной 1 мм.
- Доступ во внутренний объем через откидывающиеся прозрачные дверцы с двух сторон.
- Ванночка для увлажнения, не требует подключения к водопроводу.
- Необходимо подключение к канализации.
- На торце специальные трубчатые держатели для металлических щипцов.
- В комплекте поставки подносы размером 60*40см, сетки для выкладки продуктов.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество подносов
34487	DH120EW ECO	76x120x86 см	2 кВт	220/1/50	от 30 до 80 °C	3
34488	DH150EW ECO	76x150x86 см	3,5 кВт	220/1/50	от 30 до 110 °C	5

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИИ

RTR 7 L



RTR97L



RTR107L



RTR137L

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая с изогнутым фронтальным стеклом и подсветкой декоративной верхней части с возможностью вставки графической рекламы.
- Стойки корпуса из декоративного алюминиевого профиля.
- Остекление с 4 сторон.
- Распашные двери со стороны персонала.
- Поддержание повышенного уровня влажности во внутреннем объеме за счет встроенной ванночка для воды.
- Нагрев ТЭНами.
- Аналоговый термометр на задней панели витрины, показывающий температуру во внутреннем объеме.
- Дно из нержавеющей стали AISI 304 с дренажным отверстием для слива конденсата.
- Хромированные наклонные полки, переставляемые по высоте с шагом 2 см.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Количество полок	Температура
9057	RTR97L	44.8x46x78.5 см	1,1 кВт	220/1/50	97 л	3	+30 до +90 °C
9058	RTR107L	48.7x64.5x65.7 см	1 кВт	220/1/50	107 л	2	+30 до +90 °C
9059	RTR137L	48.7x64.5x78.5 см	1,1 кВт	220/1/50	137 л	3	+30 до +90 °C



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR108L



RTR108L

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая из коррозионно-стойких материалов с 3-мя вращающимися полками.
- Объем 108 л.
- Боковины витрины из каленого стекла с декоративной маской.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- В комплекте поставки 3 плоские решетчатые полки диаметром 31 см из хромированной стали с возможностью регулировки по высоте и опционального увеличения количества полок.
- Доступ со стороны продавца.
- Температура во внутреннем объеме +30/+90 °С.
- Устанавливается на пластмассовых ножках.
- Встроена ванночка для воды.
- Испаряясь, вода обеспечивает повышенный уровень влажности во внутреннем объеме.
- Аналоговый термостат.
- Аналоговый термометр показывающий температуру во внутреннем объеме.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество и размер полок	Объем
9046	RTR108L	47x47x87 см	1.1 кВт	220/1/50	от 30 до 90 °С	3 Ø31 см	108 л

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR158L



RTR158L

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая ротационная объемом 158 л.
- Электронный термостат от 26 до 90 °С с дисплеем для контроля за температурой.
- Верхняя LED подсветка.
- 4 хромированные, решетчатые полки диаметром 465 мм скреплены в единую вращающуюся конструкцию.
- Регулировка уровня влажности, ручной залив воды, слив через специальный кран.
- Доступ со стороны продавца. Устанавливается на пластмассовых ножках.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество и размер полок	Объем
33209	RTR158L	60x64.2x70 см	1.7 кВт	220/1/50	от 26 до 90 °С	4 Ø465 мм	158 л



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИИ
RTR D

RTR85D



RTR121D

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая двух уровневая с двусторонним доступом.
- Регулируемые направляющие для удобного расположения блюд.
- Стекланные боковые стенки, корпус из нержавеющей стали.
- Резиновые ножки.
- Независимые кнопки включения нагрева и подсветки для каждой полки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок
9073	RTR85D	70x80x69 см	1.1 кВт	220/1/50	от 30 до 90 °C	2
32630	RTR121D	70.7x110.6x69.1 см	1.86 кВт	220/1/50	от 30 до 85 °C	2

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИИ
RTR L

RTR130L1

RTR160L2

КОСАТЕQ

- Витрина настольная из нержавеющей стали.
- Температура во внутреннем объеме +30/+90 °C.
- Фронтальное полукруглое стекло в виде однокамерного стеклопакета для исключения образования конденсата. Боковины витрин из каленого стекла с декоративной маской.
- Аналоговый термостат.
- На фронтальную панель витрин выведен аналоговый термометр показывающий температуру во внутреннем объеме.
- Три регулируемые по высоте полки из хромированной стали.
- Витрина на пластиковых ножках высотой 5 см.
- Задние сдвижные двери изготовленные на основе однокамерных стеклопакетов.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Объем
9060	RTR130L1	57.8x67.8x69.8 см	1.1 кВт	220/1/50	от 30 до 90 °C	3	130 л
9043	RTR160L2	56.8x85.6x67 см	1.5 кВт	220/1/50	от 30 до 90 °C	3	160 л



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ
RTR420L

RTR420L

КОСАТЕQ

- Стойка витрина тепловая передвижная для хранения и продажи выпечки на противнях.
- Термомерт.
- Механический термостат +30 + 80 °С.
- Механический контроль увлажнения.
- 12 направляющих под кондитерский лист 60x40 см (листы не входят в комплект поставки).
- Конвективный нагрев.
- Ванночка для воды с ручным доливом. 4 колеса (2 с блокировкой).

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество и размер полок
32518	RTR420L	62x72x200 см	1.7 кВт	220/1/50	от 30 до 80 °С	12 60x40 см

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ
RTR650L

RTR650L

КОСАТЕQ

- Стойка витрина тепловая для хранения и продажи горячей пищи, блюд.
- 2 распашные двери расположенные с противоположных сторон.
- Цифровой термостат +30 + 80 °С.
- 6 регулируемых по высоте полок.
- Конвективный нагрев.
- Ванночка для воды с ручным доливом.
- 4 регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок
32517	RTR650L	78.9x52.4x172.2 см	1.5 кВт	220/1/50	от 30 до 80 °С	6



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ

RT78L



RT78L7



RT78L8

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 4 ярусами для демонстрации, кратковременного хранения и охлаждения упакованных свежих продуктов, бутылок, кондитерских изделий и десертов на предприятиях общественного питания и торговли.
- Корпус вертикального шкафа- витрины из нержавеющей стали.
- Остекление с четырех сторон двойным стеклопакетом.
- Три хромированные полки размером 32*34 см, с регулировкой по высоте с шагом 2 см.
- LED подсветка с 4 сторон, создающая эффект бриллиантового блеска.
- Холодильная установка размещена снизу.
- Хладагент R290 с 2020 г (R134A до 2020 г.)
- Цифровой термостат для точного поддержания заданной температуры в диапазоне от 0 до +12 °C.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Автоматическое размораживание.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряжение питания	Температура	Коли-чество полок	Установ-ка
32628	RT78L7	39x43x98.6 см	0.18 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °C	4	настоль-ная
9049	RT78L8	39x43x98.6 см	0.18 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °C	4	настоль-ная



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

RTC 2 L



RTC235L



RTC280L

KORECO

- Витрина холодильная напольная для блюд и кондитерских изделий.
- Светодиодная подсветка с 4 сторон.
- Цифровой контроллер, отвечающий за поддержание температуры на заданном уровне.
- Витрины устанавливаются на пластиковые ножки высотой 5 см.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряже-ние питания	Темпера-тура	Коли-чество полок	Объ-ем	Хлада-гент
34985	RTC235L	48.5x51.5x169 см	0.25 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °C	4	235 л	R134a/ R600a
9068	RTC280L	48.5x51.5x189.5 см	0.325 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °C	5	270 л	R600A с 2020 г. (R404A до 2020 г.)



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ

RTC72L



RTC72L

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 4 ярусами для кондитерских изделий диаметром не более 30 см.
- Объем 72 л.
- Подсветка светодиодными лентами.
- 4 вращающиеся полки с фиксированной высотой и расстоянием между полками 16 см.
- Корпус и несущие конструкции из черного пластика ABS и пластифицированного в тон металлического каркаса.
- Фронтальное полукруглое стекло из однокамерного стеклопакета препятствует образованию конденсата.
- Панель управления включает/выключает привод вращения кассеты с полками, внутреннее освещение, включает и выключает функцию автоматической или ручной разморозки.
- Цифровой контроллер поддерживает температуру на заданном уровне в диапазоне от 0 до +6 °С.
- Хладагент R600a.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение питания	Температура	Коли-чество полок	Установ-ка
9035	RTC72L	45x45x98 см	0.19 кВт	220/1/50	от 0 до 6 °С	4	настоль-ная

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ

RTW100L



RTW100Lblack



RTW100Lsilver

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для блюд и кондитерских изделий.
- Корпус и несущие конструкции изготовлены из черного пластика ABS и пластифицированного черного металлического каркаса.
- Фронтальное полукруглое стекло - однокамерный стеклопакет.
- Хладагент R 134a.
- Охлаждение воздухоохладителем.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Сдвижные двери со стороны продавца.
- Холодильный агрегат Union Hermetique находится снизу.
- Дно витрины из нержавеющей стали AISI 304 с дренажным отверстием для слива конденсата.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение питания	Темпе-ратура	Коли-чество полок	Установка	Цвет
9036	RTW100L black	45x68.2x67.5 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °С	3	настоль-ная	черный
9037	RTW100L silver	45x68.2x67.5 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °С	3	настоль-ная	серебро



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ RTW108L



RTW108L

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 вращающимися полками диаметром 36 см.
- Дно и верх внутреннего объема из нержавеющей стали AISI 304.
- Объем 108 л.
- Двойное остекление (стеклопакет) для исключения образования конденсата на внешней поверхности.
- Подсветка.
- Высота размещения полок регулируется с шагом 2 см.
- Распашная дверь с магнитным уплотнением со стороны продавца. Цифровой контроллер с включением автоматической оттайки и температурным диапазоном от 0 до +6 °C.
- Хладагент R290 с 2020 г (R134A до 2020 г.) Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем.
- Ножки с регулируемой высотой, позволяющие устанавливать витрину в вертикальном положении.
- Полка с выемками для тестовых конусов (дополнительная опция).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок и диаметр	Объем
9050	RTW108L	47x47x87 см	0.2 кВт	220/1/50	от 0 до 6 °C	3 Ø36 см	108 л

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ RTW125L



RTW125L

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для кратковременной демонстрации кондитерских изделий.
- Стекланные двери-купе со стороны продавца и покупателя.
- Остекление с 4 сторон.
- Объем 125 л.
- 2 хромированные регулируемые по высоте полки.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Хладагент R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- Цифровой термостат с дисплеем.
- Температурный диапазон от 0 до +12 °C.
- Автоматическое размораживание.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество полок	Объем
9071	RTW125L	56.8x70x68.6 см	0.16 кВт	220/1/50	от 0 до 12 °C	2	125 л



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ
RTW L

RTW130L1

RTW160L2

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для блюд.
- Корпус, внутренние поверхности для выкладки и 2 полки из полированной нержавеющей стали AISI304.
- Двойной стеклопакет с 4 сторон, фронтальное прямое стекло расположено под углом.
- Подсветка светодиодными светильниками. Высота размещения полок регулируется с шагом 2 см.
- Цифровой контроллер, отвечающий за поддержание температуры на заданном уровне, включением автоматической оттайки и экологически чистой холодильной установкой.
- Хладагент: R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Холодильный агрегат конструкции Union Hermetique снизу.
- Температура во внутреннем объеме 0/+12 °C.
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку.
- Витрины устанавливаются на пластиковые ножки высотой 5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Температура °C	Количество полок	Объем л
9039	RTW130L1	57.8x69.7x67.8	0.18	220/1/50	от 0 до 12	3	130
9041	RTW160L2	58x85.2x69.5	0.16	220/1/50	от 0 до 12	3	160

KORECO

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

RTW202L5



RTW202L5

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 3 ярусами для кондитерских изделий и закусок.
- Объем 233 л.
- Электронный термостат для установки температуры от 0 до 12 °C.
- Две хромированные решетчатые полки с возможностью регулировки высоты.
- Остекление двойным стеклопакетом с четырех сторон. Раздвижные дверцы со стороны продавца.
- Прямое стекло с фронтальной стороны.
- Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Автоматическое размораживание.
- Хладагент R290 с 2020 г. (R134A до 2020 г.) Климатический класс 4.
- Каркас из нержавеющей стали.
- Яркая LED подсветка установлена сверху.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Температура °C	Количество полок	Объем л
33208	RTW202L5	56.8x121.9x68.6	0.39	220/1/50	от 0 до 12	3	233

www.kocateq.ru



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ RTW L



RTW67L



RTW67L1

KORECO

- Витрины холодильные и морозильные настольные с 1 ярусом для кратковременной демонстрации охлажденных продуктов (салатов и других пищевых ингредиентов) и мороженого.
- Корпус трапецевидного сечения, зауженный к низу из нержавеющей стали AISI 430.
- Кнопка On/Off со стороны продавца.
- Стекланная крышка с доводчиком для плавного открывания.
- Статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки пластиковой ванны.
- Охлаждаемая ёмкость со скруглёнными углами и дренажным отверстием имеет мощную теплоизоляцию.
- Хладагент R134a/R600a.
- Возможность использования гостроемкостей 4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм.
- В комплекте поставки 8 гостроемкостей GN1/6 глубиной 100 мм из нержавеющей стали AISI201 без крышек.
- 4 регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Формат гостроемкостей
9032	RTW67L	61.2x76.7x32.8 см	0.11 кВт	220/1/50	от +2 до +12 °C	4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм.
32560	RTW67L1	47.7x103.5x32.8 см	0.11 кВт	220/1/50	от +2 до +12 °C	4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм.



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ SC



SC/150 G



SC/250 SD



SC/315 SD

KORECO

- Витрина холодильная для бутылок.
- Корпус холодильного прилавка из пищевой эмалированной стали черного цвета.
- Внутренняя камера из алюминия.
- Хромированные полки с регулировкой по высоте с шагом 1 см.
- Воздухоохладитель.
- Теплоизоляция из пенополиуретана.
- Холодильный агрегат снизу, конденсатор с принудительным охлаждением.
- Хладагент R600a.
- Автоматическое испарение воды, поступающей с цикла автооттайки.
- Электронный контроллер с LED индикатором.
- Подсветка.

Арти-кул	Мо-дель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер камеры	Объем	Дверь	Количество ярусов,	Размер полки	Температура
35098	SC /150 G	52,5x60x90 см	0,16 кВт	220/1 /50	530x384 x755 мм	120 л	распашная	3 шт.	520x320 мм	от 2 до 8 °C
35216	SC /250 G	54x90x90 см	0,245 кВт	220/1 /50	830x384 x755 мм	190 л	распашная	3 шт.	520x320 мм	от 2 до 8 °C
35217	SC /315 G	54x135x90 см	0,27 кВт	220/1 /50	1280x384 x755 мм	290 л	распашная	3 шт.	520x320 мм	от 2 до 8 °C
35099	SC /250 SD	54x90x90 см	0,245 кВт	220/1 /50	830x384 x755 мм	190 л	сдвижная	3 шт.	520x320 мм	от 2 до 8 °C
35100	SC /315 SD	54x135x90 см	0,27 кВт	220/1 /50	1280x384 x755 мм	290 л	сдвижная	3 шт.	520x320 мм	от 2 до 8 °C



НОЖ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ

СЕРИИ

BLEK



BLEK03



BLEK04

КОСАТЕQ

- Нож с электрическим приводом для облегчения процесса нарезания мяса, обжариваемого на вертеле, подключается к сети 220В.
- Диаметр ножа 100 мм.
- В комплекте поставки 2 ножа: гладкий и зубчатый.
- Запатентованная система защиты от порезов.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами из нержавеющей стали AISI 304.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Толщина нарезки	Вес ножа	Источник питания
6550	BLEK03	18x11x19 см	0.08 кВт	220/1/50	от 0 до 8 мм	2000 г	Блок питания
6744	BLEK04	12.5x25x22 см	0.1 кВт	220/1/50	от 0 до 5 мм	1015 г	Li-Ion-аккумулятор



ГРИЛЬ-ПРЕСС

GH GL СЕРИИ



GH 811A GL



GH 811EC GL



GH 813A GL

КОСАТЕQ

- Гриль контактный настольный линии Green Line.
- Верхняя откидная ребристая пластина и нижняя ребристая или плоская пластина изготовлены из литой стали с антипригарным покрытием.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Возможно приготовление омлетов, котлет, свинины.
- Съёмный лоток для сбора сока и жира, выделяющегося в процессе готовки.
- Аналоговый термостат от 50 до 300 °С.
- Кнопка вкл/выкл гриля с индикатором включения сети и индикатор нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201/0,7.
- Пластифицированные не регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура
35116	GH811AGL	40x30.5x21 см	1.8 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С
35117	GH811EAGL	40x42.5x22 см	2.2 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С
35118	GH811ECGL	40x42.5x22 см	2.2 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С
35119	GH813AGL	40x58x22 см	3.6 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С



ГРИЛЬ-ПРЕСС ДЛЯ ШАУРМЫ И ХОТ-ДОГОВ

СЕРИЯ

GH2SW



GH2SW

КОСАТЕQ

- Гриль электрический контактный для подогрева и обжарки шаурмы, шавермы или хот дога со всех сторон.
- Верхняя и нижняя пластины имеют углубления для подогрева 2 порций шаурмы диаметром 55 мм и длиной до 220 мм.
- Гладкая поверхность позволяет достичь полного контакта рабочей поверхности с продуктом и обеспечить равномерный нагрев.
- Жарочные поверхности изготовлены из чугуна.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Гриль прост в очистке.
- Аналоговый термостат от 50 до 300 °С, кнопка вкл/выкл гриля с индикатором нагрева пластин.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Количество порций шаурмы	Размер шаурмы
34650	GH2SW	42x21.5x29 см	1.5 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С	2	Ø55 см длина до 220 мм

ГРИЛЬ-ПРЕСС

GH ED (2024)



GH33ED (2024)



GH66ED (2024)

КОСАТЕQ

- Гриль электрический контактный полуавтоматический настольный.
- Бройлер используется для жарки бургеров, котлет, стейков.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Нижняя плоская пластина из теплопроводящего сплава.
- Верхняя плоская пластина покрыта сменной тефлонированной стеклотканью.
- Верхняя поверхность поднимается автоматически по срабатыванию таймера.
- Высокопроизводительная модель класса heavy-duty для предприятий fast-food.
- Сбалансированная верхняя пластина с магнитной фиксацией положения на высоте от 0-15 мм от нижней пластины исключает деформацию и сохраняет сок внутри продукта.
- Возможна работа гриля с поднятой верхней пластиной.
- Цифровая панель управления с 6 программами для сохранения времени приготовления продуктов.
- Аналоговые термостаты нижней пластины от 60 до 300 °С, верхней пластины от 90 до 250 °С.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество зон нагрева	Размеры пластин
34944	GH33ED (2024)	73x39.5x41 см	6 кВт	380/3/50	1	нижняя: 45x39 см верхняя: 40x36 см
34643	GH66ED (2024)	81x80x50 см	12 кВт	380/3/50	2	нижняя: 45x79,4 см верхняя: 35x40 см



ГРИЛЬ-ПРЕСС

СЕРИИ GH33 ED Auto



GH33/6 ED Auto

КОСАТЕQ

- Гриль электрический контактный автоматический настольный с 1 зоной нагрева. Бройлер используется для жарки бургеров, котлет, стейков.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Нижняя плоская пластина из теплопроводящего сплава.
- Верхняя плоская пластина покрыта сменной тефлонированной стеклотканью.
- Верхняя поверхность поднимается автоматически по срабатыванию таймера.
- Высокопроизводительная модель класса heavy-duty для предприятий fast-food.
- Сбалансированная верхняя пластина с магнитной фиксацией положения на высоте от 0-14 мм от нижней пластины исключает деформацию и сохраняет сок внутри продукта.
- Электронная панель управления с 3 программами для сохранения времени приготовления продуктов.
- Электронные термостаты от 50 до 300 °C.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi201.
- Съёмный выдвижной лоток для сбора жира, выделяющегося при жарке.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Размер верхней пластины	Размер нижней пластины
35148	GH33/6 ED Auto	52x50x47,5 см	6 кВт	380/3/50	от 50 до 300 °C	40x29 см	43,5x32,2 см
35149	GH33/9 ED Auto	52x50x47,5 см	9 кВт	380/3/50	от 50 до 300 °C	40x29 см	43,5x32,2 см

ГРИЛЬ-ПРЕСС

СЕРИИ GH NW



GH811maxiNW



GH813ANW



GH813CNW

КОСАТЕQ

- Гриль контактный настольный с ребристыми пластинами.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Съёмный лоток для сбора сока и жира, выделяющегося в процессе готовки.
- Один аналоговый термостат от 50 до 300 °C с датчиком установленным в нижней пластине.
- Индикаторы включения сети и индикатор нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430/0,8.
- Пластифицированные не регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество пластин	Размеры пластин
33177	GH811maxiNW	49x35.5x25 см	2.2 кВт	220/1/50	2	нижняя: 35x33 см верхняя: 33,5x31,5 см
32692	GH813ANW	30.6x56.7x20.5 см	3.6 кВт	220/1/50	3	нижняя: 22,5x48 см 2 верхние: 21x21 см
32693	GH813CNW	30.6x56.7x20.5 см	3.6 кВт	220/1/50	3	нижняя: 22,5x48 см 2 верхние: 21x21 см



ГРИЛЬ-ПРЕСС

СЕРИИ

GH NW



GH811ANW



GH811CNW



GH811EANW



GH811ECNW

КОСАТЕQ

- Гриль контактный односекционный настольный с двумя пластинами.
- Пластины (верхняя и нижняя) изготовлены из литой стали с антипригарным покрытием.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Возможно приготовление омлетов, котлет, свинины.
- Съемный лоток для сбора сока и жира, выделяющегося в процессе готовки.
- Аналоговый термостат от 50 до 300 °С.
- Кнопка вкл/выкл гриля с индикатором включения сети и индикатор нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430/0,8.
- Пластифицированные не регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Размер верхней пластины	Размер нижней пластины
32688	GH811ANW	41x31x21 см	1,8 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С	21x21 см	23,5x22,5 см
32689	GH811CNW	41x31x21 см	1,8 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С	21x21 см	23,5x22,5 см
32690	GH811EANW	30.6x42.6x20.5 см	2,2 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С	33,8x21,5 см	34x23 см
32691	GH811ECNW	30.6x42.6x20.5 см	2,2 кВт	220/1/50	от 50 до 300 °С	33,8x21,5 см	34x23 см



ГРИЛЬ-ПРЕСС

FC1 СЕРИИ



FC1



FC1L

КОСАТЕQ

- Гриль контактный односекционный настольный с двумя стеклокерамическими пластинами.
- Верхняя откидная плоская и нижняя плоская пластины.
- Быстрое и равномерное приготовление за счет нагрева продукта с 2-х сторон.
- Сбалансированная верхняя пластина для комфортной работы оператора и исключения излишней деформации продукта.
- Комбинация спирального ТЭНа с отражателем позволяет направить тепловой поток к стеклянной поверхности, контактирующей с продуктом - это значительно сокращает время приготовления.
- Возможно приготовление панини.
- Аналоговая панель управления.
- Температура регулируется термостатом с диапазоном от +50 до +300 °С.
- Индикаторы включения сети и нагрева пластин.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Пластиковые ножки.
- Стандартная вилка 220/1/50.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Мощность пластин	Размеры пластин
7087	FC1	45x45x18 см	1,6 кВт	220/1/50	нижняя: 0,9 кВт верхняя: 0,7 кВт	нижняя: 25x25 см верхняя: 25x25 см
6688	FC1L	55x59x17 см	2,9 кВт	220/1/50	нижняя: 1,6 кВт верхняя: 1,32 кВт	нижняя: 40x30 см верхняя: 40x30 см



ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА

СЕРИИ

EB



EB450GL



EB600GL

КОСАТЕQ

- Гриль- саламандра с плавающей головкой.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201/0.7.
- Компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки со съемной решеткой и поддоном, на которую размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке.
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру ("плавающие" ТЭНы), высоту расположения которой можно произвольно менять.
- Диапазон термостата от 50-300 °С.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий. Тем самым достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.
- Для достижения большей гибкости уровень нагрева также меняется с помощью бесступенчатого регулятора мощности.
- Вместе с плавающей головкой достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряжение питания	Количе-ство зон нагрева	Температура
35122	EB450GL	50x45x60 см	2.8 кВт	220/1/50	1	от 50 до 300 °С
35123	EB600GL	51x60x53 см	4 кВт	220/1/50	2	от 50 до 300 °С

ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА

EB NW СЕРИИ



EB450NW



EB600NW



EB610NW

КОСАТЕQ

- Гриль- саламандра с плавающей или фиксированной головкой.
- Компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки с решеткой и поддоном, на которую размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке.
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру ("плавающие" ТЭНы), высоту расположения которой можно произвольно менять.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий. Тем самым достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.
- Диапазон термостата от 50-300 °С.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряже-ние питания	Количе-ство зон нагрева	Размер зоны пригото-вления	Тип головки
32674	EB450NW	51x48x52 см	2.8 кВт	220/1/50	1	31x43 см	плавающая
32672	EB600NW	45x57x31 см	5 кВт	220/1/50	2	-	плавающая
32675	EB610NW	40x61x38 см	2 кВт	220/1/50	1	41x33 см	фиксирован-ная



ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА

СЕРИИ

EB



EB 450 ECO



EB 650 ECO

КОСАТЕQ

- Гриль- саламандра с плавающей головкой.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201/0.7.
- Компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки со съемной решеткой и поддоном, на которую размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке.
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру ("плавающие" ТЭНы), высоту расположения которой можно произвольно менять.
- Диапазон термостата от 50-300 °С.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий. Тем самым достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.
- Для достижения большей гибкости уровень нагрева также меняется с помощью бесступенчатого регулятора мощности.
- Вместе с плавающей головкой достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряже-ние питания	Количе-ство зон нагрева	Температура
33950	EB 450 ECO	50x45x60 см	3.5 кВт	220/1/50	1	от 50 до 300 °С
33951	EB 650 ECO	50x65x60 см	3.5 кВт	220/1/50	2	от 50 до 300 °С



ДОЗАТОР ДЛЯ СОУСОВ

SVDD

СЕРИИ



SVDD2.5



SVDD2.5



SVDDH



КОСАТЕQ

- Дозатор пластиковый, подвесной.
- Силиконовая головка для удобного дозирования соуса.
- Прост в очистке.
- Благодаря полупрозрачному пластику, легко следить за количеством продукта в бутылке.
- Подвесной диспенсер для соуса идеально подойдет для точек фаст фуда с небольшой площадью.
- Благодаря подвесному исполнению, сохраняется свободное место на рабочем столе.
- Дополнительно поставляется насадка-пистолет SVDDH.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Объем
35124	SVDD2.5	13.9x13.9x48 см	2,5 л
35125	SVDD3.5	19.2x19.2x43.5 см	3,5 л



ДОЗАТОР-ШПРИЦ

SV NMCC



SV1/2NMCC



SV bottle

КОСАТЕQ

- Дозатор-шприц для соуса .
- Изготовлен из нержавеющей стали Aisi 201.
- Синяя пластиковая ручка.
- Используется в комплекте с тубами для соуса (SV bottle).
- В комплекте поставки одна туба для соуса.
- Дозатор-пистолет идеально подходит для тяжелых соусов, таких как майонез, сметана и гуакамоле.
- Одним нажатием, повар получает точную порцию соуса.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Объем дозировки
34444	SV2/3NMCC	8.7x8.7x30 см	≈ 10 мл
34441	SV1/2NMCC	8.7x8.7x30 см	≈ 15 мл
34443	SV1/3NMCC	8.7x8.7x30 см	≈ 20 мл



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

MWO IMPG SC

MWO IMPG
1200/2300 10 SCMWO IMPG
3000/2500 17 SC

КОСАТЕQ

- Микроволновая профессиональная печь для приготовления замороженных или охлажденных блюд, разогрева продуктов или приготовления блюд обработанных по технологии sous vide.
- Идеально подходит для приготовления пиццы, кесадильи, куриных крыльев, бургеров, стейков, рыбы.
- Считывание штрих кода и установка программы осуществляется беспроводным Bluetooth сканером, входящим в комплект поставки.
- Благодаря мощному магнетрону со специальной антенной для выравнивания поля в камере и системе Impingement радикально сокращается время приготовления продукта и увеличивается его весовой выход (влага остается внутри продукта).
- Каталитический фильтр для минимизации запаха позволяет эксплуатировать печь без вытяжного зонта.
- Управление с помощью сканера и сенсорного дисплея.
- 5" сенсорный экран с меню на английском языке.
- Память на 1024 программы, каждая из которых может состоять максимум из 15 стадий приготовления.
- Для каждой стадии программируются параметры: температура, продолжительность, включение функции микроволн и/или прошивки воздухом, мощность источника микроволн с шагом 10%, скорость потоков воздуха с шагом 10%.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем и размер камеры	Мощность магнетрона
32635	MWO IMPG 1200/2300 10 SC	67.5x46x66 см	4.5 кВт	220/1/50	max 280 °C	17 л 30,5x30,5x18,5 см	1,5 кВт
34180	MWO IMPG 3000/2500 17 SC	67.7x46x66 см	6.3 кВт	380/3/50	max 280 °C	17 л 31,7x29,4x19,3 см	2,4 кВт



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

СЕРИИ

MWO E

MWO1000/25 E
(22510)MWO2100/34 E
(23421)

КОСАТЕК

- Микроволновая профессиональная печь с цифровой панелью управления.
- Внешний корпус и камера из нержавеющей стали.
- Распашная дверь с мощной петлей.
- Подсветка.
- Камера с плоским дном, возможность использования прямоугольной посуды в т.ч с габаритности формата GN1/2.
- От 50 до 200 циклов приготовлений в день.
- Блок программирования. Стандартные функции в одно касание:
 - размораживание; - разогрев;
 - приготовление на 50%, 70% мощности.
- Звуковой сигнал окончания цикла приготовления.
- Модель MWO1000/34E оснащена двумя магнитронами, что позволило значительно увеличить ее мощность.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Рабочая частота	Объем и размер камеры	Мощность магнетрона
6895	MWO1000/25 E (22510)	42.9x51x30.5 см	1,5 кВт	220/1/50	2450 MHz	25 л 32x32,5x20 см	1 кВт
6896	MWO1000/34 E (23421)	52.8x57,4x36.6 см	3,2 кВт	220/1/50	2450 MHz	34 л 36x40,8x22,5 см	2,1 кВт



ГРАНИТОР (СЛАШ-МАШИНА)

SC12



SC12x2



SC12x3

КОРЕКО

- Гранитор с емкостями для приготовления замороженного напитка "фруктового снега" с температурой -1,1/-2 °C.
- Емкость из прозрачного поликарбоната.
- Корпус сокозамораживателя из серого пластика.
- Электронная панель управления.
- Съемный каплесборник.
- Подсветка.
- Холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Простая разборка всех компонентов гранитора для очистки в конце рабочего дня.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Кол-во емкостей	Кол-во сливных крапов	Хладагент	Объем
34924	SC12x2	53x43x80 см	1 кВт	220/1/50	2	2	R290a/135g	12+12 л
34925	SC12x3	53x42x80 см	1.3 кВт	380/3/50	3	3	R404a/450g	12+12+12 л



ГРАНИТОР (СЛАШ-МАШИНА)

СЕРИИ

SC3



SC3x1



SC3x2

КОСАТЕQ

- Гранитор для приготовления замороженного напитка "фруктового снега" с температурой -2/-3 °C.
- Емкость из прозрачного поликарбоната.
- Корпус сокозамораживателя из черного пластика.
- Электронная панель управления.
- Съемный каплесборник.
- Подсветка.
- Холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Хладагент R290.
- Простая разборка всех компонентов гранитора для очистки в конце рабочего дня.

Арти-кул	Мо-дель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряже-ние питания	Кол-во емко-стей	Кол-во слив-ных кранов	Хлада-гент	Объем
34445	SC3x1	37x23.5x30 см	0.38 кВт	220/1/50	1	1	R290	2 л
34446	SC3x2	37x32.5x44.5 см	0.38 кВт	380/3/50	2	2	R290	2+2 л

СОКООХЛАДИТЕЛЬ

SP9L



SP9Lx1



SP9Lx2



SP9Lx3



SP9Lx4

КОСАТЕQ

- Сокоохладитель со съемными емкостями из прозрачного поликарбоната объемом 9 л.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Термостат от 7 до 12 °C и автоматическое поддержание температуры напитка на заданном уровне.
- Специальные краны с защитой от непроизвольного открывания и подкапывания.
- Съемный каплесборник.
- Холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Охлаждение напитка за счет непрерывного контакта нагнетаемого помпой потока напитка с металлическим цилиндром.
- Простая разборка всех компонентов сокоохладителя для очистки в конце рабочего дня.
- Хладагент R404a с 2020 г (R134a до 2020 г).

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряже-ние питания	Кол-во емко-стей	Термо-стат	Хладагент
7304	SP9Lx1	39x21x67 см	0.18 кВт	220/1/50	1	от 7 до 12 °C	R404a с 2020 г (R134a до 2020 г)
7305	SP9Lx2	42x30x69 см	0.31 кВт	220/1/50	2	от 7 до 12 °C	R404a с 2020 г (R134a до 2020 г)
7306	SP9Lx3	46x43x69 см	0.385 кВт	220/1/50	3	от 7 до 12 °C	R404a с 2020 г (R134a до 2020 г)
7307	SP9Lx4	40x47x69 см	0.51 кВт	220/1/50	4	от 7 до 12 °C	R404a с 2020 г (R134a до 2020 г)



КОНВЕКТОМАТ

СЕРИИ

YXD4S



YXD4S 44x32



YXD4S 60x40

КОСАТЕQ

- Конвектомат электрический пекарный для 4 противней с расстоянием между уровнями 75мм.
- Корпус конвектомата из нержавеющей стали Aisi201, камера из нержавеющей стали Aisi430.
- Аналоговая панель управления: термостат от +50 до 300 °С, таймер от 0 до 120 мин, световые индикаторы, переключатель режимов работы Конвективная печь - Гриль.
- Защитный термостат.
- Функция увлажнения (ручной впрыск воды в камеру, нажатием на кнопку).
- Подключение к водопроводу. Функция гриля с нагревательным элементом.
- Подсветка.
- Откидная дверь с двойным смотровым стеклом.
- Усиленные дверные петли с автодоводчиком.
- Демонтируемая без инструментов силиконовая дверная прокладка по периметру дверного проема.
- Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается одним вентилятором.
- Съемные направляющие для противней.
- В комплект поставки входят 4 алюминиевых противня.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер противней	Размеры камеры	Мощность нагревательного элемента
34469	YXD4S 44x32	57х60х58 см	3 кВт	220/1/50	43.5х31.5 см	460х370х350 мм	2 кВт
34470	YXD4S 60x40	74х86х59 см	6 кВт	220/1/50	60х40 см	680х415х430 мм	3 кВт

ПЕЧЬ ПОДОВАЯ

СЕРИИ EPC



EPC01SEN



EPC 02 S NW



EPC02Ssmart

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая неразборная с керамическим подом.
- Аналоговая панель управления: механический термостат верхних и нижних ТЭНов от 50 до 350 °С, таймер до 60 мин, кнопка включения, кнопка подсветки.
- Высота камеры 15 см.
- Откидная дверь со смотровым окном.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 1 мм.
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер пода	Кол-во камер	Размер камеры для выпечки
35128	EPC01SEN	60х87х34.5 см	4.2 кВт	220/1/50	60х40 см	1	64х43, 8х14 см
34833	EPC 01 S NW	55.6х57х28 см	2 кВт	220/1/50	40х40 см	1	высота камеры 15 см
34834	EPC 02 S NW	55.6х54х36 см	3 кВт	220/1/50	40х40 см	2	высота камеры 12 см
34486	EPC02S smart	64х59х52.5 см	4 кВт	220/1/50	44х44 см	2	высота камеры 15 см



ПЕЧЬ ПОДОВАЯ

СЕРИИ

EPC TT



EPC1/100x70TT



EPC2/100x70TT



EPC3/100x70TT

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая.
- Керамический под толщиной 15 мм.
- Аналоговая панель управления: термостаты для установки температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов до 350 °С; термометр; кнопка вкл/выкл; подсветка.
- Регулируемый шибер открытый/закрытый.
- Фронтальная часть и дверь изготовлены из нержавеющей стали, боковые панели и верх из эмалированной стали черного цвета.
- Поставляются без кабеля питания.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Кол-во камер	Размер камеры см	Вместимость
34474	EPC1/70x70TT	88x110x44.8	4.2	220/1/50	1	69,2x68x15	4 пиццы Ø33 см
34475	EPC2/70x70TT	88x110x76.5	8.4	380/3/50	2	69,2x68x15	4+4 пиццы Ø33 см
34979	EPC 3/70x70 TT	88x110x108.2	12.6	380/3/50	3	69,2x68x15	4+4+4 пиццы Ø33 см
34476	EPC1/100x70TT	88x142x44.8	6.6	380/3/50	1	69,2x100x15	6 пицц Ø33 см
34477	EPC2/100x70TT	88x142x76.5	13.2	380/3/50	2	69,2x100x15	6+6 пицц Ø33 см
34478	EPC3/100x70TT	88x142x108.2	19.8	380/3/50	3	69,2x100x15	6+6+6 пицц Ø33 см
34479	EPC1/130x70TT	88x175x44.8	8.4	380/3/50	1	69,2x133x15	8 пицц Ø33 см
34480	EPC2/130x70TT	88x175x76.5	16.8	380/3/50	2	69,2x133x15	8+8 пицц Ø33 см
34481	EPC3/130x70TT	88x175x108.2	25.2	380/3/50	3	69,2x133x15	8+8+8 пицц Ø33 см



ПЕЧЬ ПОДОВАЯ

F EAV



F1/51EAV



F2/51EAV



F2/62EAV T

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая неразборная.
- Аналоговые термостаты от 100 до 500 °С для установки температуры в верхней части камеры и пода; без термометра; кнопка включения подсветки; выключатель сети.
- Толщина тепловой изоляции 6 см.
- Фронтальная часть печи из нержавеющей стали Аisi 430 1 мм, боковые части камеры из эмалированной стали темно-коричневого цвета.
- Внутри камера изготовлена из гальванизированной стали.
- Раздельные ТЭНы в верхней части камеры и под подом.
- Откидная дверца со смотровым окном.
- Под печи состоит из нескольких частей шамотного камня толщиной 2 см, что облегчает замену камня в случае поломки.
- Печь без регулируемого шибера (использован постоянно открытый шибер).

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Размер пода см	Кол-во и размер пиццы см	Высота камеры см	Кол-во камер
33860	F1/51EAV	68x77x37	4	380/3/50	50,5x50,5	4 пиццы Ø25 см	13,5	1
33856	F1/62EAV T	77x89,5x41	5	380/3/50	60*59.5	4 пиццы Ø30 см	14	1
33857	F1/9262EAV T	77x119,5x41	6	380/3/50	89,5*60	6 пицц Ø30 см	14,2	1
33861	F2/51EAV	68x77x67	8	380/3/50	50,5*50,5	4 пиццы Ø25 см	13,5	2
33858	F2/62EAV T	77x89,5x74	10	380/3/50	60*59.5	4+4 пиццы Ø30 см	14	2
33859	F2/9262EAV T	77x119,5x74	12	380/3/50	89,5*60	6+6 пицц Ø30 см	14,2	2



ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

СЕРИИ

EBO 64x2 ST P2 NW



EBO 64x2 ST1 P2 NW



EBO 64x2 ST2 P2 NW

КОСАТЕҚ

- Печь статическая электрическая 1-камерная модульная для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Вместимость: 4 пиццы диаметром 30 см (производительность 76 шт./ч), 2 противня 60*40 см (производительность 6 шт./ч).
- Керамический под.
- Электронная панель управления для индивидуального программирования на 8 программ (до 5 шагов в каждой) позволяет устанавливать температуру в зоне верхних и нижних ТЭНов в интервале от 20 до 380°C, регулировать мощность этих ТЭНов с шагом 12,5 %, а также момент и длительность подачи пара.
- Подсветка.
- Регулируемый шибер открытый/закрытый.
- Пекарская камера мощностью 4.1 кВт.
- Корпус подовой печи из нержавеющей стали Aisi430, внутренняя камера из алюминированной стали.
- Простая много уровневая установка до 4 печей.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Размер камеры см	Подключение к воде
33847	EBO 64x2 ST1 P2 NW	109x109x47.5	5.7	380/3/50	66x86,5x21,5	с парогенератором (с подключением к воде)
33848	EBO 64x2 ST2 P2 NW	109x109x47.5	7.1	380/3/50	66x86,5x21,5	с парогенератором-термоблоком (без подключения к воде)

ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

EFO6C



EFO6C



КОСАТЕҚ

- Печь статическая электрическая трехкамерная для 2 противней 60*40 см.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Шибер для регулирования влажности, парогенератор для получения глянцевой корочки.
- Цифровой контроллер на каждой камере для раздельного включения верхних и нижних групп нагревательных элементов, для включения подсветки камеры, для контроля температуры в верхней и нижней части камер, для задания времени приготовления, для задания времени работы парогенератора, 16 ячеек памяти.
- Устанавливается на колесах.
- Необходимо подключение к водопроводу и канализации.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Кол-во противней	Размер противней см	Размер камеры мм
7117	EFO6C	96x135.5x164.5	19.2	380/3/50	3x2	60x40	855x655x255



ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

СЕРИЯ
GU6

GU6

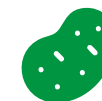
КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая трехкамерная для 2 противней 60*40 см.
- Конструкция печи из нержавеющей стали AISI304.
- Съёмный под камеры из теплопроводящего сплава.
- Откидные двери, ручка на всю длину двери.
- Большое смотровое окно, внутренняя подсветка.
- Верхние и нижние нагревательные элементы.
- Два отдельных термостата.
- Два термометра для каждой камеры для контроля температуры в верхней и нижней части.
- Температура верхних и нижних ТЭНов может регулироваться отдельно до температуры в 300 °С.
- Размер камеры 860*650*220 мм.
- Возможность отключения нагрева верхней или нижней группы нагревательных элементов, пользуясь выключателями, выведенными на панель управления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Кол-во противней	Размер противней см	Размер камеры мм	Температура °С
7117	EFO6C	96x135.5x164.5	19.2	380/3/50	3x2	60x40	860x650x220	300 °С



ПЕЧЬ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ КАРТОФЕЛЯ

СЕРИЯ
PO-L

PO-2L



PO-3L

КОСАТЕQ

- Печь электрическая для запекания картофеля.
- Однообъемная камера.
- В верхней части печи, за дверцей из закаленного стекла, расположена зона для поддержания готового картофеля горячим.
- Ящики изготовлены из нержавеющей стали.
- Статический нагрев ТЭНами, расположенными сверху и снизу выдвижных решеток.
- Световые индикаторы подключения к сети и нагрева.
- Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 300 °С, регулятор вкл/выкл.
- Каркас корпуса изготовлен из нержавеющей стали, корпус из черной эмалированной стали.
- Двойная тепловая изоляция корпуса.
- Деревянные ручки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Размер ящиков	Количество уровней загрузки	Температура °С
33948	PO-2L	74x53x101	3	220/1/50	верхний ящик: 500*390*120 мм нижний ящик: 530*390*120 мм	2	от 60 до 300 °С
33949	PO-3L	74x53x121	4.5	380/3/50	верхний ящик: 460*390*120 мм средний ящик: 500*390*120 мм нижний ящик: 530*390*120 мм	3	от 60 до 300 °С



ПЕЧЬ ДЛЯ ТРЕДЕЛЬНИКОВ

СЕРИЯ

DH Kurtos NW



DH Kurtos NW



КОСАТЕQ

- Печь-гриль электрическая настольная для выпечки трдельников с возможностью выпечки до 8 калачей на 1 или 2х рядах валков (каждый ряд от 1 до 4 валков).
- Технология приготовления кюртош-калача: сдобное тесто раскатывается в тонкий жгут, наматывается на валки и запекается. 16 буковых валков конической формы длиной 25 см и диаметрами 6,2 и 4 см с осью из нержавеющей стали AISI201 и деревянной ручкой в комплекте поставки.
- Обновленная конструкция крепления шарикоподшипников приводов валков.
- Автоматическое поддержание температуры с помощью термостата от 0 до 300 °С.
- Корпус из нержавеющей стали AISI201. Остекленные двери камеры с доступом с 2-х сторон.
- Панель управления на русском языке.
- Регулируемые по высоте металлические ножки с пластиковыми пятками для надежной фиксации на рабочей поверхности.
- Без подсветки. Простое включение в стандартную розетку 220В.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура
33709	DH Kurtos NW	29.5x55x54 см	3.5 кВт	220/1/50	от 0 до 300°С



МАКАРОНОВАРКА

M0CP1E



0M0CP1E



1M0CP1E



КОСАТЕQ

- Макароноварка (паста-бойлер) электрическая функциональный модуль кухонной линии 650.
- Без подключения к водопроводу.
- Подходит для отваривания и размораживания.
- Устанавливается отдельно или на специальном стенде.
- Округленные углы, декоративные ручки с накладками из нержавеющей стали, поставляется с предварительно установленными кабелями и вилками (возможно изменение точки ввода с задней торцевой стенки на дно).
- Рабочая поверхность и поверхности соприкасающиеся с пищей из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм; дно и задняя стенка из нержавеющей стали AISI201 толщиной 1 мм.
- В комплекте поставки крышка, регулируемые по высоте ножки, корзины из нержавеющей стали AISI304.
- Отсутствие ТЭН-ов в ванне и специальная форма дна ванны упрощают поддержание макароноварки в чистом состоянии.
- Бесступенчатое регулирование интенсивности кипения с помощью регулятора мощности.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размер корзин	Объем
6763	0M0CP1E	65x35x25см	5 кВт	380/3/50	2 корзины (130x130x150 мм) 1 корзина (130x260x150 мм)	10 л
6764	1M0CP1E	65x65x25см	10 кВт	380/3/50	2 корзины (240x120x120 мм) 4 корзины (120x120x120 мм)	18 л



МАКАРОНОВАРКА

СЕРИЯ ES WBT 4L



ES WBT 4L

КОСАТЕQ

- Макароноварка электрическая.
- 2 порционные корзины размером 130*120 (диаметр) с разным плетением.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Рамка с двумя отверстиями под корзины закрывает зеркало кипящей воды.
- Ручной долив воды.
- Аналоговая панель управления (индикатор нагрева и термостат от 30 до 100 °C).
- Защитный термостат.
- В комплекте поставки 2 корзины круглой формы из нержавеющей стали с термоизолированными ручками.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура
6637	ES WBT 4L	41x21x29 см	2 кВт	220/1/50	от 30 до 100 °C



МАКАРОНОВАРКА

СЕРИЯ ES BLL CAS ECO



ES BLL 290 CAS ECO



ES BLL 540 CAS ECO

КОСАТЕQ

- Макароноварка (паста-бойлер) напольная с автоматическим опусканием и подниманием порционных корзин диаметром 13,5 см и глубиной 15 см с термоизолированными ручками и зацепами.
- Объем емкости для отваривания 30 л.
- Необходимо подключение к водопроводу и канализации.
- Переключатель мощности нагрева, позволяющий контролировать интенсивность кипения путем включения 1, 2 или 3-х ТЭНов мощность каждого 2 кВт.
- Электронная панель управления с 3 таймерами для программирования времени приготовления от 59 секунд до 99 минут и электронным термостатом для установки температуры воды.
- Начало цикла приготовления путем механического нажатия на кнопку-заглушку штыря на котором размещена корзина.
- Акустический сигнал по окончании цикла приготовления.
- Кран для заполнения ванны водой.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Внутренние размеры емкости	Объем	Кол-во корзин
34575	ES BLL 290 CAS ECO	75x29x80см	6 кВт	380/3/50	190*510*290 мм	30 л	3
34576	ES BLL 540 CAS ECO	75x56x80см	12 кВт	380/3/50	190*510*290 мм	30+30 л	6



МАКАРОНОВАРКА

СЕРИЯ ESWBT6LAP



ESWBT6LAP

КОСАТЕQ

- Макароноварка электрическая объемом 6 л.
- 2 порционные корзины размером 130*120 мм (диаметр).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Рамка с двумя отверстиями под корзины закрывает зеркало кипящей воды.
- Ручной долив воды.
- Аналоговая панель управления (индикатор нагрева и термостат).
- Защитный термостат.
- В комплекте поставки 2 корзины круглой формы из нержавеющей стали с термоизолированными ручками.
- Блок автоматического подъема и опускания корзин с цифровым контроллером расположен с левой стороны.
- 4 программы для каждой из которых можно запрограммировать температуру и время отваривания.
- Диапазон температур от 90 до 100 °C.
- При подъеме всех корзин температура воды снижается до +96 °C.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура
32608	ESWBT6LAP	27.5x42x47 см	3 кВт	220/1/50	от 90 до 100 °C

МАКАРОНОВАРКА

СЕРИЯ MCEP



MCEP 46

КОСАТЕQ

- Макароноварка электрическая настольная, 1 ванна.
- Устанавливается отдельно или на специальном стенде.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Регулировка мощности нагрева (возможность регулировать интенсивность кипения воды).
- Световые индикаторы подключения к сети и нагрева.
- Ручной долив воды.
- Слив воды через трубу на фронтальной панели в нижней части макароноварки.
- Фиксированные ТЭНы.
- 4 корзины с теплоизолированными ручками.
- В комплекте поставки хромированные корзины из нержавеющей стали, крышка, сетка закрывающая ТЭНы.
- Регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Размеры емкости	Объем	Элемент линии
34007	MCEP 46	63x40x30см	6 кВт	380/3/50	4 корзины размером 14*10,5*16 см	8 л	600
33956	MCEP 47	70x40x30см	6 кВт	380/3/50	4 корзины размером 14*10,5*16 см	12 л	700



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИИ
BEF V

BEF101V



BEF102V

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм.
- Прочная стальная корзина, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Расширенная холодная зона и сливной кран на фронтальной поверхности.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать фритюрнице масло без частых замен.
- Панель управления с термостатом 30-200 °C и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32807	BEF101V	49.5x28x34.5 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	10 л	1
32809	BEF131V	50.5x31x35.5 см	3.3 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	13 л	1
32811	BEF161V	56x34x38 см	5 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	16 л	1
32808	BEF102V	49.5x57x34.5 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	10+10 л	2
32810	BEF132V	50.5x63x35.5 см	6.6 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	13+13 л	2
32812	BEF162V	56x69x38 см	10 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	16+16 л	2

СЕРИИ
EF NW

EF111NW



EF112NW

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная. Корпус из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 0,55 мм.
- Прочная стальная корзина из нержавеющей стали AISI201, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Емкость для масла изготовлена из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,7 мм.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Аналоговая панель управления с термостатом 30-200 °C и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32813	EF61NW	41.5x26.5x29 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	6 л	1
32814	EF81NW	41.5x26.5x34 см	3.25 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	8 л	1
32815	EF111NW	45.5x33x36 см	3.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	11 л	1
32816	EF62NW	41.5x55x29 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	6+6 л	2
32817	EF82NW	41.5x55x34 см	6.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	8+8 л	2
32818	EF112NW	47.5x57x35 см	7 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	11+11 л	2



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ
PFE600

PFE600

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая под давлением, напольная.
- Фритюрница со встроенной системой фильтрации из нержавеющей стали AISI304.
- Крышка из анодированного сплава алюминия.
- Рамная конструкция heavy-duty.
- Производительность по готовому продукту, около 25 кг/ч.
- ТЭНы большой длины, расположенные в емкости вдоль стенок.
- Приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разливания фритюра на стенки жаровни и пол.
- Крышка, пружинные петли крышки, замок крышки класса heavy-duty. Шпindel, установленный на крышке, позволяет надежно и герметично её закрывать.
- Цифровая панель управления с LED индикатором.
- Контроллер с функцией программирования (10 программ приготовления вызываемых простым нажатием кнопки с номером программы).
- Система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки.
- Система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме.
- Регулировочный и защитный термостат.
- Цифровой таймер с диапазоном работы 0-90 мин.
- Акустический сигнал по окончании приготовления.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн	Размер корзины для жарки	Разовая загрузка
6818	PFE600	96.8x48.6x121.9 см	13.5 кВт	380/3/50	от 0 до 210 °C	25 л	1	34*26*20 см	до 8,5 кг

ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ
PFE16

PFE16

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая для жарки под давлением, настольная с 1 ванной.
- Минимальный объем масла 8 л, максимальный объем 10 л.
- Корпус из нержавеющей стали. Герметичная крышка фиксируется с помощью винтовой ручки.
- Температурный режим 50-200 °C.
- Приблизительная загрузка до 14-16 одинаковых частей тушки курицы или 2 маленьких цыпленка.
- Диаметр корзины 24 см, высота 20 см.
- Фритюрница с корзиной со специальным крючком для подвешивания.
- Ёмкость из алюминия, риски, для определения максимального количества масла.
- Световой индикатор работы фритюрницы и индикатор нагрева.
- Аналоговая панель управления.
- Таймер до 30 минут.
- Кран для слива масла.
- Установлена блокировка слива масла, манометр.
- Фритюрница устанавливается на пластиковых ножках высотой 2,5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
6821	PFE16	45x39x53 см	2.5 кВт	220/1/50	от 50 до 200 °C	8-10 л	1



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ EF8LC6 ECO



EF8LC6 ECO

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая, настольная автоматическая, объем ванны 8 л.
- Автоматическое опускание корзин при достижении фритюром запрограммированной температуры и подъем корзин по окончании цикла приготовления, сопровождаемый акустическим сигналом.
- Возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций.
- Электронная панель управления: 6 программ приготовления, таймер до 99 мин 59 сек, максимальная температура 200 °C.
- Размер корзины 210*240*110 мм. Корпус снаружи из нержавеющей стали AISI 201, внутри из AISI 304, толщиной от 0,8 до 2 мм.
- Наклоняемый вверх блок нагревательных элементов.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
34574	EF8LC6 ECO	55x30x42 см	3.5 кВт	220/1/50	от 0 до 200 °C	8 л	1



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ EF521



EF521

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна объемом 52 л.
- Минимальный объем масла 28 л, максимальный объем масла 37 л.
- Размеры ванны 40*59*16 см (до отметки максимального уровня масла).
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 304.
- Сливной кран на дне ванны.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона (расстояние от ТЭНов до дна 3,5 см) позволяют использовать во фритюрнице масло без частых замен.
- Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 200 °C, индикатор сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Защитный термостат.
- 1 корзина размером 30*56*17 см (ш*д*в) в комплекте поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
7146	EF521	58x69x88 см	7.5 кВт	380/3/50	от 0 до 200 °C	52 л	1



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ EF11.6



EF11.6-2ALF

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная с 2 ваннами, с автоматическим подъемом корзин и встроенной системой фильтрации масла.
- Минимальный объем масла в ванне 10.1+10.1 л, максимальный объем масла 11.6+11.6л.
- Обновленный программируемый 12- канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы (6 программ для каждой ванны).
- Подъем корзин сопровождается акустическим сигналом.
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления.
- LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет).
- Таймер 0-59 мин.
- Защитный термостат.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Встроенная система фильтрации масла для каждой ванны.
- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде.
- Устанавливается на колесах.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
34201	EF11.6-2ALF	86.5x43x124 см	8.5x2 кВт	380/3/50	от 90 до 190 °C	10.1-11.6 л	2

ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ EF16-2



EF16-2

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная, 2 ванны.
- Минимальный объем масла 10 л, максимальный объем масла 16 л.
- Электронная панель управления: 12 программ для установки времени приготовления, установка температуры приготовления для правой и левой ванны (0-200 °C).
- Панель управления в защищенной нише фронтальной панели.
- ТЭН-ы большой длины для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, а это важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом.
- ТЭН-ы повышенной длины овального сечения, закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки фритюрницы.
- Система защиты, отключающая нагрев ТЭН-ов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра.
- В случае аварии термостата срабатывает защитный термостат.
- Специальная форма ванны фритюрницы, суженная к низу, и большая холодная зона.
- 2 корзины класса Heavy-duty входит в комплект поставки.
- Мощность ТЭНов 7+7 кВт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн	Система фильтрации
34418	EF16-2	80x40x110 см	14 кВт	220/1/50	от 0 до 200 °C	10-16 л	2	нет
34419	EF16-2F	80x40x110 см	14 кВт	220/1/50	от 0 до 200 °C	10-16 л	2	да



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИЯ M0FR3E



0M0FR3E



1M0FR3E

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная, модуль кухонной линии 650.
- Рабочие поверхности и поверхности, соприкасающиеся с пищей из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм; дно и задняя стенка из нержавеющей стали AISI201 толщиной 1 мм.
- Ванна из специальной стали толщиной 1,5 мм, герметично сварена в рабочую поверхность.
- Не прямой нагрев через компаунд прослойку.
- В комплекте поставки хромированные корзины размером 285x110x90 мм, специальная структура для подвешивания корзины над емкостью, крышка в комплекте поставки, регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
6765	0M0FR3E	65x36x25 см	5 кВт	380/3/50	от 0 до 195 °C	8 л	1
6766	1M0FR3E	65x60x25 см	10 кВт	380/3/50	от 0 до 195 °C	2*8 л	2

МАРМИТ ДЛЯ ЧИПСОВ

СЕРИЯ DH EFF ECO



DH 60EFF ECO

DH 80EFF ECO

КОСАТЕQ

- Мармит электрический для чипсов напольный для непродолжительного хранения и упаковки продуктов, обжаренных во фритюре (картофель фри, крокеты).
- Нагрев продуктов с помощью ИК-ламп мощностью 275 Вт каждая, расположенных в верхней части витрины.
- Нижняя часть: шкаф с распашной дверцей. Большое зеркало в стенке мармита для распределения теплового потока по площади витрины.
- 2 зоны: для хранения картофеля фри и решетка для фасовки.
- Торцевое защитное стекло для предотвращения разбрызгивания фритюра.
- Конструкция станций предусматривает возможность перемещения зон внутри корпуса и торцевого стекла в зависимости от того, с какой стороны располагается фритюрница.
- Солонка из нержавеющей стали и профессиональный совок для фасовки чипсов под правую руку в комплекте поставки.
- Поставляется на колесах

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Кол-во ИК-ламп
34912	DH 60EFF ECO	70x60x153 см	0.825 кВт	220/1/50	3
34913	DH 80EFF ECO	70x80x153 см	1 кВт	220/1/50	4



МАРМИТ ДЛЯ ЧИПСОВ

СЕРИИ
MCCM

MCCM 46

MCCM 47

КОСАТЕQ

- Мармит для чипсов настольный электрический.
- Изготовлен из нержавеющей стали.
- Для кратковременного (не более 20 мин) поддержания в разогретом состоянии продуктов, обжариваемых во фритюре (картофельные чипсы, луковые кольца, крокеты, куриные крылышки и т.п.).
- Дренажная пластина для обеспечения сухости хранимых продуктов.
- Изогнутая форма дренажной пластины для исключения накопления остатков продукта в труднодоступных местах (по углам).
- Простой регулятор нагрева на фронтальной поверхности.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Элемент линии
34015	MCCM 46	60x40x30 см	0.7 кВт	220/1/50	600
33984	MCCM 47	70x40x30 см	0.75 кВт	220/1/50	700

МУЛЬТИХОЛДЕР

СЕРИИ
DH2-2M

DH 2-2MT1

DH 2-2MBTT2

КОСАТЕQ

- Мармит (мультихолдер) электрический, сквозной, настольный, сухого типа.
- 2 уровня для размещения в каждом по 2 гастроемкости GN1/3.
- Независимая электронная панель управления для каждого уровня.
- Термостат от 30 до 80 °С.
- Нагрев пленочными нагревательными элементами, расположенными вверху камеры, над гастроемкостями.
- Шкаф-мармит ячеистый позволяет сохранять блюда в первоначальном состоянии в 2 раза дольше по времени, по сравнению с обычными методами.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 201.
- В комплекте поставки гастроемкости изготовленные из полисульфона с двумя ручками.
- Каждая гастроемкость оснащена решеткой для избежания запаривания продукта.
- Мощность 400+400 Вт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Вместимость	Количество уровней	Таймер	Гастроемкости
34400	DH 2-2MT1	40x56x32 см	0.8 кВт	220/1/50	GN1/3x4, глубина 70 мм	2	с индивидуальными таймерами с одной стороны	с одной ручкой
34401	DH 2-2MBTT2	40x56x32 см	1.2 кВт	220/1/50	GN1/3x4, глубина 70 мм	2	с индивидуальными таймерами с двух сторон	с двумя ручками



TR VT B

СЕРИИ



TR 5 VT B

КОСАТЕК

- Тестомесильная машина со встроенным термометром, со съемной дежой и с подъемным месильным органом.
- Позиционный скроллер для установки скорости.
- Термометр показывает текущую температуру теста.
- Таймер на 45 мин с шагом в 1 минуту. Корпус из эмалированной стали матового черного цвета.
- Дежа, месильный крюк из нержавеющей стали Aisi 304.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	min/max загрузка муки	Скорость вращения крюка	Скорость вращения дежи	Скроллер для установки скорости	max замес теста при влажности 60%
35092	TR 5 VT B	48x27x37 см	0.37 кВт	220/1/50	5 л	02/2 кг	от 36 до 420 об/мин	от 2,6 до 30 об/мин	11-ти позиционный	3,2 кг
35093	TR 7 VT B	49x34x44 см	0.75 кВт	220/1/50	7 л	04/3 кг	от 36 до 420 об/мин	от 2,6 до 30 об/мин	11-ти позиционный	-
35094	TR 10 VT B	56x32x51 см	0.75 кВт	220/1/50	10 л	05/4 кг	от 56 до 400 об/мин	от 2,6 до 30 об/мин	11-ти позиционный	6,4 кг
35095	TR 20 VT B	72x40x57 см	1.1 кВт	220/1/50	20 л	2/9 кг	от 44 до 305 об/мин	от 2,6 до 30 об/мин	11-ти позиционный	14,5 кг





ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ
TF ECO

TF ECO

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина для дрожжевого теста с несъемной дежой.
- Корпус из эмалированного стального листа.
- Дежа, месильный крюк, защитная решетка из нержавеющей стали.
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса.
- Панель управления аналоговая: 2 скорости, кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер от 0 до 30 мин.
- Машина установлена на регулируемых по высоте ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	max масса муки для замеса	Скорость вращения спирали	Скорость вращения дежи	Количество скоростей	Таймер
6555	TF 30 ECO	73x43x90 см	1,5 кВт	220/1/50	35 л	12 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин	2	от 0 до 30 мин
6556	TF 40 ECO	77x48x95 см	1,8 кВт	220/1/50	40 л	14 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин	2	от 0 до 30 мин
6557	TF 50 ECO	89x52x95 см	2,2 кВт	220/1/50	54 л	20 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин	2	от 0 до 30 мин
6558	TF 60 ECO	89x52x95 см	2,2 кВт	220/1/50	62 л	24 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин	2	от 0 до 30 мин
33576	TF 60 ECO 380/3/50	89x52x95 см	2,2 кВт	380/3/50	62 л	24 кг	150/200 об/мин	15/20 об/мин	2	от 0 до 30 мин

КОСАТЕQ

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ
TF A ECO

TF 30 A ECO

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина для дрожжевого теста с несъемной дежой.
- Подходит для теста с высокой степенью гидратации (70%).
- 2 скорости вращения спирали 150/250 об/мин.
- Скорости вращения дежи 12/20 об/мин. Корпус из эмалированного стального листа.
- Дежа, месильный крюк, защитная решетка из нержавеющей стали.
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса.
- Панель управления аналоговая: кнопка 1 скорости, кнопка 2 скорости, кнопка пуска и кнопка аварийной остановки.
- Мощность 1,12/1,8 кВт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	Скорость вращения спирали	Скорость вращения дежи	max масса муки для замеса	Количество скоростей
32638	TF 30 A ECO	72.5x43.2x88.6 см	1.12 кВт	380/3/50	30 л	150/250 об/мин	12/10 об/мин	12,5 кг	2
32639	TF 40 A ECO	75.4x49x105.2 см	1.8 кВт	380/3/50	40 л	150/250 об/мин	12/10 об/мин	16 кг	2
32640	TF 50 A ECO	80x53.2x105.2 см	1.8 кВт	380/3/50	50 л	150/250 об/мин	12/10 об/мин	20 кг	2

www.kocateq.ru



ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ

TR V ECO



TR 202V ECO

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина со съемной дежой и с подъемным месильным органом.
- 2 скорости: скорость вращения дежи 15/22 об/мин и спирали 105/158 об/мин.
- Корпус из эмалированного стального листа.
- Дежа, месильный крюк из нержавеющей стали.
- Панель управления аналоговая: переключатель скоростей, кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер.



www.pectopah.ru



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ

ОМJ 3 Flex



ОМJ-3-30A BM



КОСАТЕQ

- Тестоделитель-округлитель полуавтоматический со сменными разделительными дисками (поставляются дополнительно).
- Принцип работы: деление куска теста, помещенного на формовочную пластину, на заготовки равной массы; за операцией деления можно провести операцию округления.
- Операция деления выполняется вручную с помощью секторного ножа-пресса, позволяющего получать 30 заготовок массой от 30 до 100 гр или 36 заготовок массой от 20 до 70 гр в зависимости от выбранного разделительного диска.
- Ножи нарезки изготовлены из нержавеющей стали AISI 201.
- Рекомендуемая масса тестовой заготовки для деления в интервале от 900 до 3000 грамм.
- Продолжительность операции деления-округления, включая загрузку и выгрузку от 3 до 7 мин, производительность до 720 округленных заготовок в час.
- Чугунная основа покрыта порошковой эмалью белого цвета.
- Рычаг привода механизма деления из нержавеющей стали.
- Простая разборка для ежедневной очистки.
- Электромеханическая панель управления.
- Исключение контакта соприкасающихся подвижных частей и необходимости смазывания узла деления маслом.
- В комплекте поставки одна раскаточная пластина.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	макс масса муки для замеса	Скорость вращения спирали	Скорость вращения дежи	Количество скоростей
32358	TR 202V ECO	75.3x39.5x70.5 см	1,2 кВт	380/3/50	20 л	8 кг	105/158 об/мин	15/22 об/мин	2
32359	TR 302V ECO	79.5x44.5x77.3 см	1,5 кВт	380/3/50	30 л	12 кг	105/158 об/мин	15/22 об/мин	2

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота
35218	ОМJ 3 Flex	0,75 кВт	380/3/50	67 см	72,8 см	204 см

Принадлежности

Артикул	Модель	Товар	Количество заготовок	Масса заготовок, гр	Материал ножей	Материал основания диска
35219	ОМJ 3-30 Flex Disk	Секторный нож-пресс	30 шт.	от 30 до 100 г	нержавеющая сталь AISI 201	пластик безопасный для контакта с продуктами питания
35220	ОМJ 3-36 Flex Disk	Секторный нож-пресс	36 шт.	от 20 до 70 г	нержавеющая сталь AISI 201	нержавеющая сталь AISI 201



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СЕРИЯ
PS

PS/903

KORECO

- Стол холодильный пиццерийный со встроенной витриной для ингредиентов и со столешницей из гранита.
- 3 двери (каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих).
- Металлические направляющие для установки полок с шагом 5 см.
- Температура во внутреннем объеме устанавливается в диапазоне от +2 до +8 °C.
- Цифровой контроллер Dixell с индикатором, отображающим текущую температуру. Холодильный агрегат снизу.
- Хладагент R290.
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 201.
- Съемная уплотнительная резинка по периметру дверей.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.
- В зоне витрины для ингредиентов предусмотрено отверстие размером 15.8*129.4 см для установки гастроемкостей (не входят в комплект поставки).
- Возможно установить 4 гастроемкости GN 1/3 или кратных размеров.
- Максимальная глубина гастроемкостей 19.5 см.
- В комплекте поставки 6 узких траверс для установки гастроемкостей и 2 широкие.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Размер камеры	Размер гранитной столешницы	Размер полки стола	Температура
34676	PS/903	70x136.7x116 см	0.36 кВт	220/1/50	345 л	59x129x45 см	48.8x136.8 см	55.8x32.3 см	от +2 до +8 °C



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СЕРИИ
SPZ

SPZ/3600TN

KORECO

- Стол холодильный пиццерийный со столешницей из гранита глубиной 800 мм.
- Толщина гранитной столешницы 20 мм. На 3-х стороннем гранитном бортике столешницы предусмотрена установка витрины для ингредиентов.
- Охлаждаемый объем с размерами, позволяющими размещать в нем ящики для теста 60x40 см.
- В комплекте поставки пластифицированные полки размером 60*40 см и направляющие с возможностью установки с шагом в 10 см.
- Вогнутое дно камеры стола со сливным отверстием для облегчения санитарной обработки.
- Столы для эксплуатации в помещениях с температурой не превышающей +43 °C.
- Холодильный агрегат справа.
- Хладагент R290.
- Корпус рабочей станции для пиццы из нержавеющей стали AISI201.
- Тепловая изоляция толщиной 60 мм.
- Двери с автодоводчиками.
- Автоматическое размораживание.
- Подключается к стандартной розетке 220 В.
- Запрограммированный цифровой контроллер Dixell для установки температуры в диапазоне от +2 до +8 °C.
- Динамическая система охлаждения.
- Съемная уплотнительная резинка по периметру дверей. Устанавливается на колесах с системой блокировки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем	Количество дверей	Количество полок	Формат	Внутренний размер	Температура	Модель со-вместимой витрины
35210	SPZ /2600TN	80x150.5x100 см	0.29 кВт	220/1/50	360 л	2 шт.	2 шт.	60 x40	94,9x68 x57,5 см	от +2 до +8 °C	VRX 1500 395
35106	SPZ /3600TN	80x201.5x100 см	0.36 кВт	220/1/50	560 л	3 шт.	3 шт.	60 x40	145,9x68 x57,5 см	от +2 до +8 °C	VRX 2000 395



СЕРИИ
VRX fg



VRX/1200/330 fg

KORECO

- Витрина холодильная настольная с 1 ярусом для ингредиентов. Витрины предназначены для их оснащения гастро-емкостями формата GN1/4, GN1/3 и GN1/2 с глубиной до 150 мм, а вместимость определяется длиной и шириной витрины (гастроёмкости поставляются дополнительно).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201.
- Электронный термостат для установки температуры в диапазоне от 2 до 8 °C.
- Защитное закаленное стекло со специальным крепежом.
- Статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки ванны.
- Хладагент R600a.
- Климатический класс N (+18 +32).
- Тепловая изоляция толщиной 50 мм.
- Ручное размораживание.
- Ванна с отверстием в нижней части для простого поддержания внутреннего объема в чистом состоянии.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напряже-ние питания	Объ-ем	Вместимость	Внутренний размер	Темпе-ратура
35101	VRX/1200/330 fg	33.5x120x43.5 см	105 кВт	220/1/50	35 л	5xGN1/4 глубиной 150 мм	-	от +2 до +8 °C
35162	VRX/1200/380 fg	39.5x120x43.5 см	105 кВт	220/1/50	43,4 л	3x1/3+1x1/2 глубиной 150 мм	-	от +2 до +8 °C
35160	VRX/1500/330 fg	33.5x150x43.5 см	105 кВт	220/1/50	47,4 л	7xGN1/4 глубиной 150 мм	-	от +2 до +8 °C
35102	VRX/1500/380 fg	39.5x150x43.5 см	105 кВт	220/1/50	58,8 л	5xGN1/3+1xGN1/2 глубиной 150 мм	115x31x16,5 см	от +2 до +8 °C
35103	VRX/1800/330 fg	33.5x180x43.5 см	120 кВт	220/1/50	59,8 л	8xGN1/4 глубиной 150 мм	145x25x16,5 см	от +2 до +8 °C
35104	VRX/1800/380 fg	39.5x180x43.5 см	125 кВт	220/1/50	74 л	8xGN1/3 глубиной 150 мм	145x31x16,5 см	от +2 до +8 °C
35161	VRX/2000/330 fg	33.5x200x43.5 см	125 кВт	220/1/50	68 л	10xGN1/4 глубиной 150 мм	-	от +2 до +8 °C
35105	VRX/2000/380 fg	39.5x200x43.5 см	125 кВт	220/1/50	84,3 л	9xGN1/3 глубиной 150 мм	165x31x16,5 см	от +2 до +8 °C

KORECO

СЕРИИ
J N/C



J 6407N/C

KOCATEQ

- Короб для теста используется для хранения и перевозки готового теста для пиццы.
- Материал - HDPE - полиэтилен высокой плотности.
- Стенки сплошные, без перфорации.
- Короба для теста плотно укладываются в стопы, что предотвращает образование корки на тесте и продлевает срок хранения.
- Дополнительно поставляется крышка (J6400N).

Артикул	Модель	Наименование	Габаритные размеры (ГхШхВ)
34935	J 6407N/C	Короб	60x40x7,5 см
34933	J 6410N/C	Короб	60x40x10 см
34934	J 6400N	Крышка	60x40x- см



ИНВЕНТАРЬ ПИЦЦЕРИЙНЫЙ

КОСАТЕД

Лопата для пиццы
947APPЛопата для пиццы
A 12*14Лопата для пиццы
1226APPЛопата для пиццы
1454APPНож дисковый
4PCSSРезак для пиццы
1RPCСкрин
12PS NWЩетка
1907FHЩетка
1907F/150

ИНВЕНТАРЬ ПИЦЦЕРИЙНЫЙ

Арти-кул	Модель	Наименование	Описание
13128	947APP	Лопата для пиццы	Лопата для пиццы из алюминия круглая Ø 229 мм. Деревянная ручка длиной 1200 мм.
33272	A 12*14	Лопата для пиццы	Лопата для пиццы из алюминия прямоугольная (30,5x35,6x60 см) с поворотной деревянной ручкой,
13122	1226APP	Лопата для пиццы	Лопата для пиццы из алюминия прямоугольная 30x35 см. Деревянная ручка длиной 66 см.
13123	1428APP	Лопата для пиццы	Лопата для пиццы из алюминия прямоугольная размером 356x406 мм. Деревянная ручка. Общая длина 710 мм.
34847	1907F/150	Лопата для пиццы	Щетка (19*7см) из натурального волокна с ручкой длиной 150 см. Алюминиевая ручка разбирается на 3 части длиной по 50 см. Съемный скребок в комплекте поставки.
13125	1454APP	Нож дисковый	Лопата для пиццы из алюминия прямоугольная размером 356x406 мм. Деревянная ручка. Общая длина 1370 мм.
33563	4PCSS	Нож дисковый для пиццы	Нож дисковый Ø 10 см для пиццы. Удобная пластиковая ручка. Нож изготовлен из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм. Общая длина 20 см.
13117	1RPC	Резак для пиццы	Резак размером 28x5 см из нержавеющей стали используется для нарезки пиццы и зелени.
34846	1907FH	Щетка	Щетка (19x7см) из натурального волокна, без ручки. Отверстие для установки ручки. Съемный скребок в комплекте поставки.
13108	12PS	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 305 мм из алюминия.
33444	12PS NW	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 305 мм из алюминия.
13109	13PS	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 330 мм из алюминия.
33445	13PS NW	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 330 мм из алюминия.
13110	14PS	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 356 мм из алюминия.
33446	14PS NW	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 356 мм из алюминия.
33447	15PS NW	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 381 мм из алюминия.
34848	16PS	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 406 мм из алюминия.
33448	16PS NW	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 406 мм из алюминия.
13114	18PS	Скрин алюминиевый	Скрин для выпечки пиццы. Решетка Ø 457 мм из алюминия.

СЕРИИ
EP CV

EP CV 15/48



EP CV 5/26

KOCATEQ

- Печь конвейерная конвекционная электрическая однокамерная с прошивкой горячим воздухом (технология Impinger).
- Используется для приготовления пиццы, тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи.
- Панель управления с регулированием температуры, скорости конвейера (время выпечки), направлением конвейера.
- Принудительная циркуляция воздуха в пекарной камере через сопла над конвейером и под конвейером, благодаря чему просходит прошивка продукта горячим воздухом (технология Impinger).
- Возможность установки печи в 2-3 яруса.
- Устанавливается на стенде (не входит в комплект поставки).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Ширина конвейера	Мощность	Напряжение питания	Производительность, пицц/ч	Температура	Длина камеры	Размер конвейера	Наличие двери в камере
34815	EP CV 15/48	100x153,5x48 см	26 см	15 кВт	380/3/50	160 (Ø 23 см)	до +450 °C	71 см	144,5x48 см	-
34817	EP CV 5/26	69x78,8x41,2 см	26 см	5 кВт	380/3/50	18 (римских пицц)	до +300 °C	43 см	78,8x26 см	-
34918	EP CV 9/38	92,2x145x47 см	38 см	9 кВт	380/3/50	30-40 (Ø 38 см)	до +320 °C	71,3 см	121,5x40 см	-
35186	EP CV 9/38G	92,2x145x47 см	38 см	9 кВт	380/3/50	30-40 (Ø 38 см)	до +320 °C	71,3 см	121,5x40 см	Откидная дверь со смотровым стеклом
34570	EP CV 6.7/43NW	82,6x140x46,7 см	43,6 см	6,7 кВт	380/3/50	-	до +320 °C	51,8 см	100x43,6 см	-
6572	EP CV 12.5/52	101x142,5x46 см	52 см	12,5 кВт	380/3/50	50-60 (Ø 30 см)	до +320 °C	-	-	-
34520	EP CV 24/80	151,5x196x60 см	80 см	24 кВт	380/3/50	120 (Ø 23 см)	до +320 °C	94 см	181x80 см	Откидная дверь со смотровым стеклом

KOCATEQСЕРИИ
HX S

HX 1 S

**KOCATEQ**

- Печь конвейерная статическая электрическая однокамерная для приготовления сэндвичей, полуфабрикатов пиццы, пряников.
- Корпус печи и все элементы, соприкасающиеся с продуктами, из нержавеющей стали AISI 304.
- Система перераспределения тепловых потоков между низом и верхом камеры.
- Возможность подключения к сети 220/1/50 или 380/3/50.
- Цифровая панель управления с возможностью регулировки скорости движения конвейера до 60 см/мин, направления движения конвейера и изменения степени нагрева 24 нагревательных элементов (верхних и нижних) и диапазона температур от 0 до 300 °C.
- Защитный термостат.
- Возможна установка без ножек.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Ширина конвейера	Мощность	Напряжение	Для пицц Ø	Производительность по полуфабрикатам	Производительность по пицце из свежего теста	Размер конвейера	Скорость движения конвейера	Температура
6898	HX 1 S	58x105x43 см	38 см	6,7 кВт	380/3/50	до 38 см	20 Ø 38 см пицц/ч	6-7 Ø 38 см пицц/ч	105x38 см	до 60 см/мин	до +450 °C
6883	HX 2 S	74x105x43 см	51 см	8,4 кВт	380/3/50	до 48 см	20 Ø 48 см пицц/ч	6-7 Ø 48 см пицц/ч	105x51 см	до 60 см/мин	до +300 °C



ПЕЧЬ ПОДОВАЯ

СЕРИИ
EPC S

EPC 01 S EN



EPC 02 S NW



EPC 02 S smart

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая неразборная с керамическим подом.
- Аналоговая панель управления: механический термостат верхних и нижних ТЭНов от 50 до 350 °C, таймер до 60 мин, кнопка включения, кнопка подсветки.
- Откидная дверь со смотровым окном.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 1 мм.
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Количество камер	Размер пода см	Высота камеры см	Температура °C	Таймер
35128	EPC 01 S EN	60x87x34.5	4.2	220/1/50	1 шт.	60x40	14	от +50 до +350 °C	до 60 мин
34833	EPC 01 S NW	55.6x57x28	2	220/1/50	1 шт.	40x40	15	от +50 до +350 °C	до 60 мин
34834	EPC 02 S NW	55.6x54x36	3	220/1/50	2 шт.	40x40	12	от +50 до +350 °C	до 60 мин
34486	EPC 02 S smart	64x59x52.5	4	220/1/50	2 шт.	44x44	15	от +50 до +350 °C	до 60 мин



ПЕЧЬ ПОДОВАЯ

СЕРИИ
EPC TT

EPC 1/100x70TT



EPC 2/70x70TT



EPC 3/130x70TT

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая.
- Керамический под толщиной 15 мм.
- Аналоговая панель управления: термостаты для установки температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов до 350 градусов Цельсия; термометр; кнопка вкл/выкл; подсветка.
- Регулируемый шибер открытый/закрытый.
- Фронтальная часть и дверь изготовлены из нержавеющей стали, боковые панели и верх из эмалированной стали черного цвета.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение	Количество камер	Внутренний размер камеры см	Вместимость	Температура
34474	EPC1/70x70TT	88x110x44.8	4.2	220/1/50	1 шт.	69,2x68x15	4 пиццы Ø 33 см	до 350 °C
34476	EPC1/100x70TT	88x142x44.8	6.6	380/3/50	1 шт.	69,2x100x15	6 пицц Ø 33 см	до 350 °C
34479	EPC1/130x70TT	88x175x44.8	8.4	380/3/50	1 шт.	69,2x133x15	8 пицц Ø 33 см	до 350 °C
34475	EPC2/70x70TT	88x110x76.5	8.4	380/3/50	2 шт.	69,2x68x15	4+4 пиццы Ø 33 см	до 350 °C
34477	EPC2/100x70TT	88x142x76.5	13.2	380/3/50	2 шт.	69,2x100x15	6+6 пиццы Ø 33 см	до 350 °C
34480	EPC2/130x70TT	88x175x76.5	16.8	380/3/50	2 шт.	69,2x133x15	8+8 пицц Ø 33 см	до 350 °C
34979	EPC3/70x70 TT	88x110x108.2	12.6	380/3/50	3 шт.	69,2x68x15	4+4+4 пиццы Ø 33 см	до 350 °C
34478	EPC3/100x70TT	88x142x108.2	19.8	380/3/50	3 шт.	69,2x100x15	6+6+6 пиццы Ø 33 см	до 350 °C
34481	EPC3/130x70TT	88x175x108.2	25.2	380/3/50	3 шт.	69,2x133x15	8+8+8 пиццы Ø 33 см	до 350 °C



СЕРИИ EBO ECO



EBO1/60x40ECO



EBO2/60x40ECO

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая.
- Камера под 1 противень 60*40 см.
- Под из алюминизированной стали.
- Аналоговая панель управления: термостаты для установки температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов в интервале от 50 до 350 °С; таймер; кнопка вкл/выкл; подсветка.
- Фронтальная часть камеры, дверь из нержавеющей стали Аisi430, боковые панели и верх печи из оцинкованного алюминия.
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер.
- Дополнительно поставляется нейтральный стол АСПО-09060-УНПН (арт. 33315), который можно использовать в качестве стэнда с возможностью изменения высоты стола в меньшую сторону.

Арти-кул	Модель	Габарит-ные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение питания	Ко-личество камер	Внутренний размер камеры	Вмести-мость, противней	Темпера-тура
34482	EBO1/60x40 ECO	56x89x42 см	3,2 кВт	220/1/50	1 шт.	61x42x19 см	1x60x40 см	до +350 °С
34483	EBO2/60x40 ECO	56x89x77 см	6,4 кВт	380/3/50	2 шт.	61x42x19 см	2x60x40 см	до +350 °С



СЕРИИ F EAV T



F1/62EAV T



F2/62EAV T

КОСАТЕQ

- Печь подовая электрическая неразборная с подом.
- Аналоговые термостаты от 100 до 500 °С для установки температуры в верхней части камеры и пода; термометр; кнопка включения подсветки; общий выключатель сети.
- Толщина тепловой изоляции 6 см.
- Фронтальная часть печей из нержавеющей стали Аisi 430 1 мм, боковые части камер из эмалированной стали темно-коричневого цвета.
- Внутри камеры изготовлены из гальванизированной стали.
- Раздельные ТЭНы в верхней части камеры и под подом.
- Откидные дверцы со смотровым окном.
- Под печей состоит из нескольких частей шамотного камня толщиной 2 см, что облегчает замену камня в случае поломки.
- Печь без регулируемого шибера (использован постоянно открытый шибер).

Арти-кул	Модель	Габарит-ные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение питания	Ко-личество камер	Размер пода	Высо-та камеры	Темпера-тура	Вмести-мость, пицц
33856	F1/62EAV T	77x89.5x41 см	5 кВт	380/3/50	1 шт.	60x59.5 см	14 см	от +100 до +500 °С	4 пиццы Ø 30 см
33857	F1/9262EAV T	77x119.5x41 см	6 кВт	380/3/50	1 шт.	89,5x60 см	14,2 см	от +100 до +500 °С	6 пицц Ø 30 см
33858	F2/62EAV T	77x89.5x74 см	10 кВт	380/3/50	2 шт.	60x59.5 см	14 см	от +100 до +500 °С	4+4 пиццы Ø 30 см
33859	F2/9262EAV T	77x119.5x74 см	12 кВт	380/3/50	2 шт.	89,5x60 см	14,2 см	от +100 до +500 °С	6+6 пицц Ø 30 см



ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

СЕРИИ DH



DH 2418



КОСАТЕQ

- Подогреваемая встраиваемая столешница с зоной нагрева 45*45 см стеклокерамическая для поддержания в горячем состоянии готовых горячих блюд.
- Кварцевое стекло пропускает излучение спирального нагревательного элемента в направлении размещенного на нем продукта.
- Цифровой термостат с защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение В	Размер зоны нагрева см	Количество зон нагрева	Для пиццы Ø см	Размеры отверстия для встраивания см
6669	DH 2418	49.5x64.5x6	0.42	220/1/50	45x45	1 шт.	Ø 45	60x45.5
6670	DH 3618	49.5x95x6	0.63	220/1/50	45x45	2 шт.	Ø 45	91x45.5
6671	DH 4818	49.5x125x6	0.84	220/1/50	45x45	3 шт.	Ø 45	120x45.5



ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

СЕРИИ R



R 500



R 1000



R 1500

КОСАТЕQ

- Подогреваемая столешница для размещения пиццы диаметром до 45 см.
- Гладкая поверхность из темпированного (зеркального) стекла темной окраски с размещенным под ним специальным плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности.
- Термостат +20 +85 °C.
- Корпус подогревателя из нержавеющей стали AISI304.
- Регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение В	Размер зоны нагрева см	Количество зон нагрева	Для пиццы Ø см	Температура °C
7077	R 500	53x53x8.8	0.25	220/1/50	50x50	1 шт.	Ø 45	от +20 до +85
7075	R 1000	53x102.5x8.8	0.5	220/1/50	50x50	2 шт.	Ø 45	от +20 до +85
7076	R 1500	53x154.5x8.8	0.75	220/1/50	50x50	3 шт.	Ø 45	от +20 до +85

СЕРИИ
R NW

R 500 NW



R 1000 NW

КОСАТЕQ

- Подогреваемая столешница для размещения пиццы.
- Гладкая поверхность из нержавеющей стали с размещенным под ней плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности.
- Аналоговый 7 позиционный регулятор мощности нагрева.
- Корпус подогревателя из нержавеющей стали AISI430, толщиной 0,8 мм.
- Устанавливается на ножках высотой 2 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Размер зоны нагрева	Количество зон нагрева	Для пиццы
32699	R 500 NW	37x50x6.5 см	0.25 кВт	220/1/50	50x37 см	1 шт.	Ø 35 см
32698	R 1000 NW	50x100x7 см	0.6 кВт	220/1/50	50x50 см	2 шт.	Ø 45 см



RGN 1/1 NW СЕРИИ



RGN 1/1 NW



КОСАТЕQ

- Подогреваемая столешница размером 55*38 см (под формат GN 1/1).
- Зона расположения ТЭНа 40*33 см.
- Стеклокерамическая поверхность с закругленными углами.
- Рама-основание изготовлено из алюминия серебристого цвета.
- Сенсорная панель управления: кнопка вкл/выкл, термостатом от 65 до 105 °С, кнопка блокировки.
- Толщина всего 2,5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Размер зоны нагрева	Формат	Температура
34256	RGN 1/1 NW	55x38x2.5 см	0.25 кВт	220/1/50	55x38 см	GN 1/1	от 65 до 105 °С



ПРЕСС ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

СЕРИЯ
РА01

РА01

КОСАТЕQ

- Пресс механический с электрическим приводом для формирования 1 конуса размером 15,5*7 см и 10,5*5 см (в комплекте поставки 16 пар конусов каждого размера).
- Принцип работы - формование предварительно округленной тестовой заготовки между сжимаемой плунжером парой алюминиевых конусов.
- Производительность: 4 конуса в минуту.
- Управление с помощью кнопки.
- Корпус пресса из эмалированной конструкционной стали.
- Плунжер с наконечником для фиксирования внутреннего конуса и автоматическим возвратно-поступательным движением.
- Основание с фиксатором для внешнего конуса.
- Двигатель с охлаждением вентилятором и защитой от перегрузок.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряже-ние	Коли-чество конусов	Размер конуса	Произво-дитель-ность
6717	РА01	38x38x110 см	0.373 кВт	220/1/50	1 шт.	15,5x7 см 10,5x5 см	4 шт/мин



ПРЕСС ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ

СЕРИЯ
РА02М

РА02М

КОСАТЕQ

- Пресс механический с пропеканием без привода для формирования 2 конусов.
- Стандартные размеры стаканчиков: - 60 мм (внешний диаметр верхнего среза) x 140 мм (высота).
- Стандартная толщина стенки готового продукта: 4-5 мм.
- Термостатированный контроль температуры верхней и нижней поверхности.
- Кулисно-рычажная система поднимания-опускания форм с фиксацией в верхнем и нижнем положении для минимизации усилий на стадии формования и соблюдения толщины заготовки.
- Ручка с изоляцией из натурального дерева.
- Время выпечки ~ 90 секунд.
- Равномерный нагрев за счет 6 нагревательных элементов 250 Вт каждый.
- Разъемная на две симметричные части нижняя форма для простого извлечения выпеченной тестовой заготовки из формы.
- Максимальная производительность 100 шт/ч.
- Формы для выпечки из полированного теплопроводного сплава.
- LED -индикация подачи напряжения на нагревательные элементы.
- Поверхности пресса, где возможен контакт с пищевыми продуктами облицованы нержавеющей сталью AISI304.
- Подключение в розетку 220 В.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряже-ние	Коли-чество конусов	Размер конуса	Произво-дитель-ность
6716	РА02М	30x40x78 см	1.5 кВт	220/1/50	2 шт.	14x6 см	100 шт/ч



YXD4S 44X32



YXD4S 44x32

КОСАТЕQ

- Конвектомат электрический пекарный для 4 противней 43.5*31.5 см с расстоянием между уровнями 75мм.
- Внутренние размеры камеры 460*370*350 мм.
- Корпус конвектомата из нержавеющей стали Aisi201, камера из нержавеющей стали Aisi430.
- Аналоговая панель управления: термостат от +50 до 300 °C, таймер от 0 до 120 мин, световые индикаторы, переключатель режимов работы Конвективная печь - Гриль.
- Защитный термостат.
- Функция увлажнения (ручной впрыск воды в камеру, нажатием на кнопку).
- Подключение к водопроводу.
- Функция гриля с нагревательным элементом мощностью 2 кВт.
- Подсветка.
- Откидная дверь с двойным смотровым стеклом.
- Усиленные дверные петли с автодоводчиком.
- Демонтируемая без инструментов силиконовая дверная прокладка по периметру дверного проема.
- Циркуляция потока воздуха во внутреннем объеме печи обеспечивается одним вентилятором.
- Съёмные направляющие для противней.
- В комплект поставки входят 4 алюминиевых противня 435*315*9 мм.
- Ножки с пластиковым основанием.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Внутренние размеры камеры	Температура	Таймер	Количество противней	Размер противней
34469	YXD4S 44x32	57x60x58 см	3 кВт	220/1/50	46x37x35 см	от +50 до 300 °C	от 0 до 120 мин	4 шт.	43.5x31.5x9 см



BAKING FORM 3*2

СЕРИЯ



Baking form 3*2



ASTROPIT

- Держатель для рожков конопицы или мороженого.
- Отверстия расположены в два ряда, по три отверстия в ряду.
- Диаметр отверстий 45 мм.
- Изготовлен из нержавеющей стали толщиной 1 мм.
- Используется для экспонирования, выпечки, добавления топпинга в выпеченные заготовки коно пицц или для демонстрации мороженого в рожках.
- Совместима с тепловой витриной RTR 97, RTR 107 и RTR 137, печью конвекционной YXD4S 44x32.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Требуется монтаж
35074	Baking form 3*2	20x29x11 см	Нет



коллекция 2025/2026 год Линии раздачи

www.pectopah.ru



Линии раздачи

ЭЛЕВАТОР ТАРЕЛОК

DRN



DRN 1



DRN 2

КОСАТЕQ

- Тарелок элеватор напольный, передвижной, с конвективным нагревом, с корпусом из нержавеющей стали AISI 304.
- Механизм автоматической подачи стопки тарелок с настраиваемым в зависимости от массы тарелок условием подъема.
- Специальной поворотный механизм направляющих для перестраивания каждого элеватора под индивидуальный диаметр посуды.
- Защитный термостат для предотвращения перегрева в случае аварии основного термостата.
- Два из четырех колес с тормозами.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В/Гц	Количество элеваторов шт.	Вместимость тарелок шт.	Диаметр тарелки мм	Температура °C
7300	DRN 1	46x45x77	1	220/1/50	1 шт.	до 37 шт.	от 200 до 300 мм	от +30 до +70 °C
7303	DRN 2	91x45x77	2	220/1/50	2 шт.	до 75 шт.	от 200 до 300 мм	от +30 до +110 °C

www.kocateq.ru



ТОСТЕР

СЕРИИ
ТТ



ТТ 180



ТОСТЕР

ТТ Robo M СЕРИИ



ТТ Robo 260 M

КОСАТЕQ

- Тостер конвейерный с двусторонней подачей.
- Конвейер из нержавеющей стали AISI 304 с подшипниками качения на всех опорных осях.
- Регулирование скорости конвейера нажатием на соответствующую кнопку с подсветкой.
- Выбор режима нагрева ТЭН: только верхний нагрев, только нижний нагрев, одновременный нагрев снизу и сверху.
- Съёмный поддон для крошек. Корпус из нержавеющей стали AISI 430.
- Защита электронных компонентов, двигателя и редуктора от перегрева с помощью вентиляторов.
- Регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Высота рабочей зоны см	Количество скоростей	Ширина конвейера мм
6685	ТТ 180	48x33.6x42.5	1.3	220/1/50	7	9	180
6686	ТТ 260	48x42.1x42.5	1.8	220/1/50	7	9	260

КОСАТЕQ

- Тостер конвейерный вертикальный предназначен для карамелизации предварительно разрезанных булочек.
- Подогревается вся булочка, поджаривается только срез.
- Электромеханическая панель управления: кнопка включения/выключения, световой индикатор нагрева.
- 2 бункера для загрузки разных видов булочек.
- Время карамелизации булочек приблизительно 10 секунд.
- Нагрев осуществляется ТЭНом.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Зазор бункеров мм	Ширина конвейера мм	Температура °C
34452	ТТ Robo 260 M	35x46x61	2	220/1/50	от 1 до 4 см (6 позиций)	245	от +50 до +300



МАРМИТ

BSB GL



ФОТО УЖЕ
ГРУЗИТСЯ НА САЙТ

КОСАТЕQ

- Мармит электрический линии Green Line.
- Корпус из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,7 мм.
- Витрина с прямым стеклом со стороны покупателя.
- Аналоговый термостат. Возможность использования гастроемкостей кратных размеров.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.
- Залив воды сверху, слив воды через кран.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощ-ность кВт	Напряже-ние питания В	Вмести-мость гастроемкостей GN	Макси-мальная глубина гастроемкости мм	Тип на-грева	Темпера-тура °C
35112	BSB 3 GL	37.5x93.5x35.5	1.5	220/1/50	3 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C
35113	BSB 4 GL	37.5x120.5x35.5	1.8	220/1/50	4 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C
35114	BSB 5 GL	37.5x146.5x35.5	1.8	220/1/50	5 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C

BS T NW



BS 2T NW



BS 4T NW



BS 6T NW

КОСАТЕQ

- Мармит электрический с водяным типом нагрева изготовлен из нержавеющей стали AISI304.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.
- Залив воды сверху, слив воды через заглушку в торцевой части мармита.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощ-ность кВт	Напряже-ние питания В	Вмести-мость гастроемкостей GN	Макси-мальная глубина гастроемкости мм	Тип на-грева	Темпера-тура °C
34325	BS 2T NW	63x40x25.5	1.5	220/1/50	2 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C
34404	BS 4T NW	59x69.4x24	1.5	220/1/50	4 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C
34326	BS 6T NW	63x105x25.5	3 кВт	220/1/50	6 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C
34327	BS 8T NW	63x138x25.5	3 кВт	220/1/50	8 GN 1/2	100 мм	Водя-ной	от +20 до +85 °C



МАРМИТ

СЕРИИ SK NW



SK 12 NW



SK 12 S NW

КОСАТЕQ

- Мармит электрический суповой.
- Крышка со специальным вырезом для половника.
- Суповой контейнер из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 0,5 мм.
- Вилка в стандартную розетку (220В).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Объем л	Тип нагрева	Материал корпуса	Температура °С
32862	SK 12 NW	35x35x38	0,4	220/1/50	10 л	Сухой	Эмалированная сталь	от +35 до +80 °С
32863	SK 12 S NW	35x35x38	0,4	220/1/50	10 л	Сухой	Нержавеющая сталь	от +35 до +80 °С



ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

СЕРИИ R NW



R 500 NW



R 1000 NW

КОСАТЕQ

- Подогреваемая столешница с нагревом для поддержания в горячем состоянии готовых горячих блюд.
- Гладкая поверхность из нержавеющей стали с размещенным под ней плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности.
- Корпус подогревателя из нержавеющей стали AISI430, толщиной 0,8 мм.
- Устанавливается на ножках высотой 2 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания В	Количество зон нагрева	Размер зоны нагрева мм
32699	R 500 NW	37x50x6.5	0.25	220/1/50	1 шт.	500x370 мм
32698	R 1000 NW	50x100x7	0.6	220/1/50	2 шт.	500x500 мм



ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

СЕРИИ R



R 500



R 1000



R 1500



КОСАТЕQ

- Подогреваемая столешница с нагревом для размещения пицц диаметром до 45 см.
- Гладкая поверхность из темпированного (зеркального) стекла темной окраски с размещенным под ним специальным плоским нагревательным элементом, обеспечивающим равномерный нагрев по всей поверхности.
- Корпус подогревателя из нержавеющей стали AISI304.
- Регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Мо-дель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряже-ние В	Количе-ство зон нагрева	Размер зоны на-грева мм	Температура °C
7077	R 500	53x53x8.8	0.25	220/1/50	1 шт.	500x500	от +20 до +85
7075	R 1000	53x102.5x8.8	0.5	220/1/50	2 шт.	500x500	от +20 до +85
7076	R 1500	53x154.5x8.8	0.75	220/1/50	3 шт.	500x500	от +20 до +85



ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

СЕРИИ DH



DH 2418

DH 3618

DH 4818



КОСАТЕQ

- Подогреваемая стеклокерамическая столешница с нагревом, встраиваемая, для поддержания в горячем состоянии готовых горячих блюд.
- Кварцевое стекло пропускает излучение спирального нагревательного элемента в направлении размещенного на нем продукта.
- Цифровой термостат с защитным термостатом, отключающим нагрев в случае аварии.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряже-ние В	Количе-ство зон нагрева	Размер отверстия для встраивания мм	Размер зоны на-грева мм
6669	DH 2418	49.5x64.5x6	0.42	220/1/50	1 шт.	600x455	450x450
6670	DH 3618	49.5x95x6	0.63	220/1/50	2 шт.	910x455	450x450
6671	DH 4818	49.5x125x6	0.84	220/1/50	3 шт.	1200x455	450x450



ПОДОГРЕВАЕМАЯ СТОЛЕШНИЦА

СЕРИЯ RGN 1/1 NW



RGN 1/1 NW

КОСАТЕQ

- Подогреваемая столешница размером 55*38 см (под формат GN 1/1).
- Зона расположения ТЭНа 40*33 см.
- Стеклокерамическая поверхность с закругленными углами.
- Рама-основание изготовлено из алюминия серебристого цвета.
- Сенсорная панель управления: кнопка вкл/выкл, термостатом от 65 до 105 °С, кнопка блокировки.
- Толщина всего 2,5 см.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряже-ние	Размер зоны нагрева	Количе-ство зон нагрева	Темпера-тура
34256	RGN 1/1 NW	55x38x2.5 см	0.25 кВт	220/1/50	55x38 см	1	от 65 до 105 °С



ЛАМПА НАГРЕВАТЕЛЬ

СЕРИИ DH 631 NW



DH 631 BR NW



DH 631 G NW



DH 631 R NW



DH 631 RB NW



DH 631 S NW



DH 631 B NW



DH 631 SS NW



DH 631 BK NW



КОСАТЕQ

- Подвесная ИК лампа-подогреватель.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно.
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Арти-кул	Модель	Длина	Мощ-ность	Напря-жение	Диаметр плафона	Высота плафона	Цвет пла-фона
7077	DH 631 BR NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Бронзовый
7075	DH 631 G NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Золотой
7076	DH 631 R NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Красный
7076	DH 631 RB NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Медный
7076	DH 631 S NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Серебри-стый
7076	DH 631 B NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Синий
7076	DH 631 SS NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Нерж. сталь
7076	DH 631 BK NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	195 мм	200 мм	Черный



ЛАМПА НАГРЕВАТЕЛЬ

СЕРИИ

DH 633 NW



DH 633 BR NW



DH 633 G NW



DH 633 R NW



DH 633 RB NW



DH 633 S NW



DH 633 B NW



DH 633 SS NW



DH 633 BK NW

КОСАТЕQ

- Подвесная ИК лампа-подогреватель.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно.
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Арти-кул	Модель	Длина	Мощ-ность	Напря-жение	Диаметр плафона	Высота плафона	Цвет плафона
33246	DH 633 BR NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Бронзовый
33244	DH 633 G NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Золотой
33241	DH 633 R NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Красный
33245	DH 633 RB NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Медный
33239	DH 633 S NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Серебри-стый
33242	DH 633 B NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Синий
33243	DH 633 SS NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Нерж. сталь
33240	DH 633 BK NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	270 мм	225 мм	Черный



ЛАМПА НАГРЕВАТЕЛЬ

DH 635 NW



DH 635 BR NW



DH 635 G NW



DH 635 R NW



DH 635 RB NW



DH 635 S NW



DH 635 B NW



DH 635 SS NW



DH 635 BK NW

КОСАТЕQ

- Подвесная ИК лампа-подогреватель.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно.
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Арти-кул	Модель	Длина	Мощ-ность	Напря-жение	Диаметр плафона	Высота плафона	Цвет плафона
33254	DH 635 BR NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Бронзовый
33252	DH 635 G NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Золотой
33249	DH 635 R NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Красный
33253	DH 635 RB NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Медный
33247	DH 635 S NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Серебри-стый
33250	DH 635 B NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Синий
33251	DH 635 SS NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Нерж. сталь
33248	DH 635 BK NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	250 мм	220 мм	Черный



ЛАМПА НАГРЕВАТЕЛЬ

СЕРИИ DH 637 NW



DH 637 BR NW



DH 637 G NW



DH 637 R NW



DH 637 RB NW



DH 637 S NW



DH 637 B NW



DH 637 SS NW



DH 637 BK NW

КОСАТЕQ

- Подвесная ИК лампа-подогреватель.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно.
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Арти-кул	Модель	Длина	Мощ-ность	Напря-жение	Диаметр плафона	Высота плафона	Цвет пла-фона
33230	DH 637 BR NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Бронзовый
33228	DH 637 G NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Золотой
33225	DH 637 R NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Красный
33229	DH 637 RB NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Медный
33223	DH 637 S NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Серебри-стый
33226	DH 637 B NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Синий
33227	DH 637 SS NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Нерж. сталь
33224	DH 637 BK NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	185 мм	225 мм	Черный



ЛАМПА НАГРЕВАТЕЛЬ

СЕРИИ DH 639 NW



DH 639 BR NW



DH 639 G NW



DH 639 R NW



DH 639 RB NW



DH 639 S NW



DH 639 B NW



DH 639 SS NW



DH 639 BK NW



КОСАТЕQ

- Подвесная ИК лампа-подогреватель.
- Источник излучения: ИК-лампа, создающая на поверхности тепловое пятно.
- Выключатель в верхней части рефлектора.
- Оптимально для линий раздачи.
- Предназначена для работы с ИК лампами со стандартным цоколем E27.
- Одна ИК лампа входит в комплект поставки.

Арти-кул	Модель	Длина	Мощ-ность	Напря-жение	Диаметр плафона	Высота плафона	Цвет пла-фона
33262	DH 639 BR NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Бронзовый
33260	DH 639 G NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Золотой
33257	DH 639 R NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Красный
33261	DH 639 RB NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Медный
33255	DH 639 S NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Серебри-стый
33258	DH 639 B NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Синий
33259	DH 639 SS NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Нерж. сталь
33256	DH 639 BK NW	от 600 до 1500 мм	0.25 кВт	220/1/50	290 мм	220 мм	Черный



ЛАМПА НАГРЕВАТЕЛЬ

СЕРИИ DH WD



DHWD121

КОСАТЕQ

- Лампа-подогреватель настольная.
- Корпус тепловой полки изготовлен из нержавеющей стали Aisi 201.
- Кварцевые лампы мощностью 300 Вт поддерживают температуру под полкой от 80-100 °C.
- Выключатель расположен со стороны повара.
- Высота от рабочей поверхности до лампы 27 см.
- Толщина полки 8 см.
- Оптимально для линий раздачи.
- Максимальная нагрузка на полку 15-17 кг.
- Поставляется в разобранном виде в плоской коробке.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Уровень	Глубина	Ширина	Высота	Количество кварцевых ламп
35211	DHWD121	0,9 кВт	220/1/50	1	25 см	120 см	35 см	3
35212	DHWD151	1,2 кВт	220/1/50	1	25 см	120 см	35 см	4
35213	DHWD122	1,8 кВт	220/1/50	2	25 см	120 см	70 см	6
35205	DHWD152	2,4 кВт	220/1/50	2	25 см	120 см	70 см	8

КОСАТЕQ



коллекция 2025/2026 год
Банкетное обслуживание





ШКАФ ТЕПЛОЙ

СЕРИИ
DH WIN

DH 1121 WIN



DH 2221 WIN

КОСАТЕК

- Шкаф тепловой банкетный для одновременной выдачи большого количества заранее сервированных горячих блюд.
- Камера из нержавеющей стали AISI 201.
- Нагревательный элемент расположен в верхней части камеры.
- Конвективный принцип нагрева для равномерной температуры во внутреннем объеме.
- Мощное шасси с пластиковыми буферами для исключения повреждений при перемещении.
- Двери с силиконовыми прокладками.
- Ручки на боковых сторонах шкафа для удобства перемещения.
- Колеса диаметром 110 мм с тормозами.
- Двери оснащены замком.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество дверей	Расстояние между полками	Количество полок	Размер полки	Толщина теплоизоляционной изоляции	Температура
32800	DH 1121 WIN	88.5x81x198 мм	1 кВт	220/1/50	1	120 мм	8	530x650 мм (GN2/1)	60 мм	от +30 до +80 °C
32801	DH 2221 WIN	88.5x148x198 мм	1,5 кВт	220/1/50	2	120 мм	16	530x650 мм (GN2/1)	60 мм	от +30 до +80 °C



ШКАФ ТЕПЛОЙ

СЕРИИ
E

2009/E



2011/E

КОСАТЕК

- Шкаф тепловой для подогрева тарелок из нержавеющей стали AISI 304.
- Полка из нержавеющей стали внутри шкафа с регулировкой по высоте с шагом 2,5 см.
- Рабочая поверхность для сервировки блюд непосредственно на шкафу.
- Защитный термостат.
- Статический обогрев ТЭНами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество дверей	Вместимость тарелок	Диаметр тарелки максимальный	Температура
7227	2009/E	48.5x48.5x85 мм	0.75 кВт	220/1/50	1	до 60 шт.	320 мм	от +30 до +80 °C
7228	2011/E	48.5x75x85 мм	1.5 кВт	220/1/50	2	до 120 шт.	320 мм	от +30 до +80 °C



ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНАЯ

СЕРИЯ

EP 3 GN SLOW



EP 3 GN SLOW

КОСАТЕQ

- Печь статическая низкотемпературная с термощупом.
- Цифровая панель управления с возможностью просмотра времени и установки температуры зонда / камеры, таймером.
- Термостат с шагом 1 градус.
- Камера выполнена из цельного куска листового металла и имеет скругленные края для легкой очистки изделия.
- Равномерное распространение тепла по всему объему печи благодаря 4-х стороннему обогреву.
- Температурный щуп (зонд).
- Правосторонняя дверь с возможностью перенавешивания на левую сторону.
- По бокам печи, установлены ручки.
- Печь предназначена для деликатного приготовления и разогревания продуктов с помощью точно устанавливаемого и контролируемого процесса на предприятиях общественного питания, банкетном обслуживании и тд.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) мм	Мощность кВт	Напряжение В	Вместимость	Температура °C	Таймер ч
35169	EP 3 GN SLOW	49,5x69x42	1,2 кВт	220/1/50	3x60x40 см или GN 1/1	от 0 до +130 °C	до 60 ч

ФОНТАН ДЛЯ ШОКОЛАДА

DHC FDC



DHC 5 FDC



DHC 6 FDC



DHC 7 FDC



КОСАТЕQ

- Шоколадный фонтан для нагревания горячего шоколада.
- Корпус шоколадного фонтана, уровни и шнек из нержавеющей стали AISI 304.
- Электронная панель управления: кнопка включения мотора, кнопка включения нагрева, регулятор температуры.
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.
- Легко разбирается для очистки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) мм	Мощность кВт	Напряжение В	Объем л	Количество уровней шт.	Температура °C
32447	DHC 5 FDC	33x33x68	0.23 кВт	220/1/50	5 л	5 шт.	от +30 до +80 °C
32448	DHC 6 FDC	36x36x82	0.28 кВт	220/1/50	5 л	6 шт.	от +30 до +80 °C
32449	DHC 7 FDC	43x43x103	0.35 кВт	220/1/50	6 л	7 шт.	от +30 до +80 °C



ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ОШИБОРИ

СЕРИИ
TW A

TW 08 A



TW 16 A



TW 46 A

КОСАТЕК

- Подогреватель ошибори для подогрева полотенец.
- Камера изготовлена из алюминия.
- Лампа с ультрафиолетом для обеззараживания, предотвращения размножения и уничтожения различных микробов и бактерий на теплых полотенцах, расположена в задней стенке камеры.
- Кнопка включения УФ лампы, кнопка включения питания.
- Магнитный уплотнитель двери.
- Аварийный термостат, срабатывающий при температуре +102 °С.
- Корпус изготовлен из белой эмалированной стали.
- Пластиковый лоток для сбора конденсата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество камер	Размер камеры	Объем камеры	Корзина	Размер корзины	Температура
6874	TW 08 A	26.5x21.5 x29.5 мм	0.2 кВт	220/1/50	1 шт.	150x170x170 мм	5 л	1 шт.	140x145x95 мм	до 80 °С
6875	TW 16 A	34.8x46 x30.8 мм	0.2 кВт	220/1/50	1 шт.	345x455x310 мм	16 л	1 шт.	320x225x60 мм	до 80 °С
6876	TW 23 A	27.8x44.8 x35.5 мм	0.2 кВт	220/1/50	1 шт.	175x375x253 мм	23 л	2 шт.	355x175x75 мм	до 80 °С
6877	TW 32 A	34.6x45.5 x53.7 мм	0.4 кВт	220/1/50	2 шт.	247x350x137 мм	32 л	2 шт.	325x225x60 мм	до 80 °С
6878	TW 46 A	31x45.2 x64.5 мм	0.4 кВт	220/1/50	2 шт.	177x375x253 мм	46 л	4 шт.	355x175x75 мм	до 80 °С

КОСАТЕК



ДОЗАТОР УНИВЕРСАЛЬНЫЙ

OMJ 30 AFD СЕРИИ

OMJ 30 AFD

КОСАТЕК

- Дозатор универсальный автоматический настольный с педалью.
- Шестереночный насос для нагнетания начинки.
- Русскоязычная сенсорная панель управления. Возможность программирования скорости и объема заполнения, скорости и объема реверса. Каждый режим работы заканчивается циклом автореверса.
- Автореверс – это автоматическое включение направления вращения привода шестеренчатого насоса в обратном направлении. Дозатор изготовлен из нержавеющей стали Aisi304. Используется для заполнения

продукции различными начинками, такими как: крем (белковый, масляный), подварка, сгущенное молоко, джем, шоколадная масса, паста, пюре и т.п., а также для отсаживания этих масс. Опционально возможно изменение картинок библиотеки рецептов.

- Дополнительно приобретается регулируемый тепловой кожух для загрузочного бункера с регулировкой температуры от 30 до 140 °С и перемешивающее устройство со скребком с регулируемой скоростью винтового миксера для загрузочного бункера универсального дозатора OMJ 30 AFD.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Режим работы	Объем бункера	Количество программ	Количество насадок
34982	OMJ 30 AFD	52x58x68 мм	0,55 кВт	220/1/50	Автоматический (последовательный) /полуавтоматический (одиночный)/ непрерывный	30 л	12	6

Принадлежности

Артикул	Модель	Описание	Мощность	Напряжение
35157	OMJ 30 AFD Heating band	Тепловой кожух для загрузочного бункера. Регулировка температуры от 30 до 140°С	1,5 кВт	220/1/50
35158	OMJ 30 AFD Stirring motor	Перемешивающее устройство со скребком для загрузочного бункера. Регулируемая скорость винтового миксера.	0,5 кВт	220/1/50



ТАРТАЛЕТНИЦА

СЕРИЯ DH Tartmatic NW



DH Tartmatic NW

КОСАТЕҚ

- Тарталетница настольная для выпечки тарталеток контактным способом из сладкого или пресного песочного, слоеного и дрожжевого теста.
- Цифровой контроллер с русифицированной панелью управления для установки времени выпечки и температуры от 170-250 °C.
- Таймер с акустическим сигналом по окончании времени выпечки.
- Раздельные термодары для контроля температуры на верхней и нижней пластинах.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Одновременный нагрев верхней и нижней пластин для выпечки до 3 минут.
- Фиксирование верхней пластины в нижнем положении для получения одинаковой толщины готового продукта.
- Сбалансированная верхняя пластина.
- Размеры с сомкнутой верхней пластиной: 440x520x420 мм, размеры с открытой верхней пластиной, макс: 440x520x820 мм.
- Большой выбор из 46 сменных пластин с антипригарным покрытием из теплопроводящего сплава (пластины поставляются дополнительно).
- Простая смена форм без использования инструмента.
- Регулируемые по высоте ножки с пластиковыми пятками.
- Пластины не входят в комплект и поставляются отдельно.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Температура
33708	DH Tartmatic NW	52x44x42 мм	3.2 кВт	220/1/50	от +170 до +250 °C

ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

СЕРИИ DH Tartmatic Plate



DH Tartmatic Plate 05



DH Tartmatic Plate 11



DH Tartmatic Plate 12



DH Tartmatic Plate 13



DH Tartmatic Plate 14



DH Tartmatic Plate 15



DH Tartmatic Plate 16



DH Tartmatic Plate 17



DH Tartmatic Plate 18



DH Tartmatic Plate 19



DH Tartmatic Plate 20



DH Tartmatic Plate 21



DH Tartmatic Plate 22



DH Tartmatic Plate 23



DH Tartmatic Plate 24



DH Tartmatic Plate 25



DH Tartmatic Plate 26



DH Tartmatic Plate 27



DH Tartmatic Plate 28



DH Tartmatic Plate 29



ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

СЕРИИ

DH Tartmatic Plate



DH Tartmatic Plate 30



DH Tartmatic Plate 31



DH Tartmatic Plate 32



DH Tartmatic Plate 33



DH Tartmatic Plate 34



DH Tartmatic Plate 35



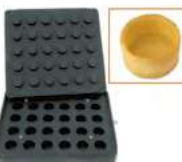
DH Tartmatic Plate 36



DH Tartmatic Plate 37



DH Tartmatic Plate 38



DH Tartmatic Plate 39



DH Tartmatic Plate 40



DH Tartmatic Plate 41



DH Tartmatic Plate 42



DH Tartmatic Plate 43



DH Tartmatic Plate 44



DH Tartmatic Plate 45



DH Tartmatic Plate 46



DH Tartmatic Plate 47



DH Tartmatic Plate 48



DH Tartmatic Plate 49

ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

СЕРИИ

DH Tartmatic Plate



DH Tartmatic Plate 50



DH Tartmatic Plate 51



DH Tartmatic Plate 52



DH Tartmatic Plate 58



DH Tartmatic Plate 65



DH Tartmatic Plate 97



ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

СЕРИИ

DH Tartmatic Plate

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ), мм	Тип продукта	Количество продукта, шт.	Размер продукта верхний, мм	Размер продукта нижний, мм	Высота продукта, мм	Толщина стенки продукта, мм	Толщина донщика продукта, мм
33631	DH Tartmatic Plate 05	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 40,6	Ø 27	15	7,6	4
16381	DH Tartmatic Plate 11	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 41	Ø 27	18	4	4
16382	DH Tartmatic Plate 12	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 49	Ø 38	15	4	4,5
16383	DH Tartmatic Plate 13	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	13	Ø 70x19,5	Ø 47x19,5	19,5	4,5	4
16384	DH Tartmatic Plate 14	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	9	Ø 90	Ø 66	20	5	4
16385	DH Tartmatic Plate 15	36.5x36.5x5.5	Тарталетка овальная	30	67x34	52x20	15	2,5	4
16386	DH Tartmatic Plate 16	36.5x36.5x5.5	Тарталетка овальная	15	79x52x16	75x35x16	16	5	4
16387	DH Tartmatic Plate 17	36.5x36.5x5.5	Тарталетка квадратная	30	41x41	25x25	16	5	4
16388	DH Tartmatic Plate 18	36.5x36.5x5.5	Тарталетка в виде сердца	30	51x46	33x30	18	3,5	3,5
16389	DH Tartmatic Plate 19	36.5x31.5x5.5	Вафли тонкие	1	33x28	33x28	от 2,5 до 5,5	0	0
16390	DH Tartmatic Plate 20	36.5x31.5x5.5	Вафли тонкие	4	162x140	162x140	от 2,5 до 5,5	0	0
16391	DH Tartmatic Plate 21	36.5x31.5x5.5	Тарталетка в виде ракушки	30	50x45	39x34	18	3,5	

СЕРИИ

DH Tartmatic Plate

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ), мм	Тип продукта	Количество продукта, шт.	Размер продукта верхний, мм	Размер продукта нижний, мм	Высота продукта, мм	Толщина стенки продукта, мм	Толщина донщика продукта, мм
16392	DH Tartmatic Plate 22	36.5x36.5x5.5	Тарталетка прямоугольная	20	65x42	65x42	18	5	4,5
16393	DH Tartmatic Plate 23	36.5x36.5x5.5	Тарталетка в виде орешка	30	42x35	0	18	3,5	3,5
16394	DH Tartmatic Plate 24	36.5x36.5x5.5	Тарталетка треугольная	30	51x51x49	51x51x49	18	4	4
16395	DH Tartmatic Plate 25	36.5x31.5x5.5	Тарталетка в виде звезды	20	Ø 62	Ø 46	18	3	4
16396	DH Tartmatic Plate 26	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	4	Ø 125	Ø 100	21	4	5,5
16397	DH Tartmatic Plate 27	36.5x31.5x5.5	Бельгийские вафли	12	98x65	98x65	28	0	0
16398	DH Tartmatic Plate 28	36.5x31.5x5.5	Тарталетка в виде ложки	30	68x31	68x31	13	4	4
16399	DH Tartmatic Plate 29	36.5x31.5x5.5	Тарталетка в виде чашки	25	62x45	Ø 30	22	4	4
16400	DH Tartmatic Plate 30	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	1	Ø 250	Ø 232	19	4	8
16401	DH Tartmatic Plate 31	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	13	Ø 68x22	Ø 41x22	22	4,5	4
16402	DH Tartmatic Plate 32	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 35	Ø 29	21	4	4
16403	DH Tartmatic Plate 33	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	13	Ø 60	Ø 55	16	4	4



ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

СЕРИИ

DH Tartmatic Plate

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Тип продукта	Количество продукта, шт.	Размер продукта верхний, мм	Размер продукта нижний, мм	Высота продукта, мм	Толщина стенки продукта, мм	Толщина донщика продукта, мм
16404	DH Tartmatic Plate 34	36.5x31.5x5.5	Тарталетка восьмиугольная	30	Ø 41	Ø 30	21	4	4
16405	DH Tartmatic Plate 35	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	13	Ø 50x21	Ø 35x21	21	4	4
16406	DH Tartmatic Plate 36	36.5x31.5x5.5	Тарталетка в виде орешка	30	41x28	0	15	3	4
16407	DH Tartmatic Plate 37	36.5x31.5x5.5	Тарталетка квадратная	25	40x40	28x28	20	4	4
16408	DH Tartmatic Plate 38	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 45	Ø 32	19,5	4	3,5
16409	DH Tartmatic Plate 39	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 39	Ø 39	17	3	3,5
16410	DH Tartmatic Plate 40	36.5x36.5x5.5	Тарталетка круглая	9	Ø 81	Ø 81	19	3	3,5
16411	DH Tartmatic Plate 41	36.5x36.5x5.5	Тарталетка прямоугольная	25	50x23	50x23	16	3	3,5
16412	DH Tartmatic Plate 42	36.5x31.5x5.5	Тарталетка прямоугольная	15	90x30x19	90x30x19	19	3,5	4
16413	DH Tartmatic Plate 43	36.5x36.5x5.5	Тарталетка квадратная	12	72x72	72x72	19	3	4
16414	DH Tartmatic Plate 44	36.5x36.5x5.5	Тарталетка треугольная	14	110x60x19	110x60x19	19	3,5	4,5



ФОРМЫ ДЛЯ ТАРТАЛЕТНИЦ

СЕРИИ

DH Tartmatic Plate

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Тип продукта	Количество продукта, шт.	Размер продукта верхний, мм	Размер продукта нижний, мм	Высота продукта, мм	Толщина стенки продукта, мм	Толщина донщика продукта, мм
16415	DH Tartmatic Plate 45	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	20	Ø 55	Ø 34	21	3,5	4
16416	DH Tartmatic Plate 46	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	12	Ø 65	Ø 48	20	3,5	4
16417	DH Tartmatic Plate 47	36.5x31.5x5.5	Тарталетка полукруг	30	Ø 30	0	20	3	3
16418	DH Tartmatic Plate 48	36.5x31.5x5.5	Тарталетка шар		Ø 10	0	0	0	0
16419	DH Tartmatic Plate 49	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 30	Ø 30	25	3	3,5
16420	DH Tartmatic Plate 50	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	30	Ø 30	Ø 20	15	3	3,5
33632	DH Tartmatic Plate 51		Тарталетка круглая	8	Ø 84	Ø 71	25	4	4
33633	DH Tartmatic Plate 52	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	13	Ø 65	Ø 40	20	4	4
33634	DH Tartmatic Plate 58	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	20	Ø 53x21,2	Ø 39x21,2	21,2	3,5	4
33635	DH Tartmatic Plate 65	36.5x31.5x5.5	Тарталетка круглая	9	Ø 67,5	Ø 40	28	8	5,9
33636	DH Tartmatic Plate 97	36.5x31.5x5.5	Тарталетка овальная	21	103x50	96x30	11	3	4



коллекция 2025/2026 год
Кипятильники

www.pectopah.ru



Кипятильники

КИПАТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

EB black NW

СЕРИИ



EB black NW

КОСАТЕQ

- Кипятильник непрерывного действия. Корпус кипятильника из нержавеющей стали черного цвета, танк из нержавеющей стали Aisi304.
- Тепловая изоляция из пенополиуретана. Сенсорная панель управления, LED дисплей с отображением температуры воды в танке.
- Возможность программирования ежедневного времени включения и выключения кипятильника.
- Датчики безопасности.
- Без встроенной системы фильтрации.
- Необходимо подключение к водопроводу.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) мм	Мощность	Напря-жение	Произ-води-тельность	Объ-ем	Единовре-менный слив кипятк	Темпера-тура
34531	EB black 4L/10L NW	28x19x53.5 мм	2 кВт	220/1/50	25 л/ч	10 л	2,7 л	от +30 до +100 °C
34599	EB black 4.6L/15L NW	28x19x63.5 мм	2 кВт	220/1/50	35 л/ч	19 л	3 л	от +30 до +100 °C
34600	EB black 9L/20L NW	28x19x73.5 мм	3 кВт	220/1/50	45 л/ч	20 л	6,7 л	от +30 до +100 °C



www.kocateq.ru



КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

EB silver NW



EB silver NW

КОСАТЕQ

- Кипятильник непрерывного действия.
- Корпус кипятильника из нержавеющей стали серебристого цвета, танк из нержавеющей стали Aisi304.
- Тепловая изоляция из пенополиуретана.
- Танк объемом 10 л.
- Единоновременный слив кипятка 2.7 л, восстановление объема и нагрев за 10 минут.
- Сенсорная панель управления, LED дисплей с отображением температуры воды в танке.
- Один кран.
- Датчики безопасности.
- Без встроенной системы фильтрации.
- Необходимо подключение к водопроводу.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) мм	Мощность кВт	Напряжение В/Гц	Производительность л/ч	Объем л	Единоновременный слив кипятка л	Температура °C
35164	EB silver 4L/10L NW	28x19x53,5	2,5	220/1/50	25	10	2,7	от +30 до +100
35165	EB silver 4.6L/15L NW	28x19x63,5	2,5	220/1/50	35	10	3	от +30 до +100
35166	EB silver 9L/20L NW	28x19x73,5	3	220/1/50	45	20	6,7	от +30 до +100



КИПЯТИЛЬНИК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

EB black



EB black NW

КОСАТЕQ

- Кипятильник непрерывного действия.
- Корпус кипятильника из нержавеющей стали черного цвета, танк из нержавеющей стали Aisi304.
- Тепловая изоляция из пенополиуретана.
- Сенсорная панель управления, LED дисплей с отображением температуры воды в танке.
- Возможность программирования ежедневного времени включения и выключения кипятильника.
- Датчики безопасности.
- Без встроенной системы фильтрации.
- Необходимо подключение к водопроводу.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) мм	Мощность кВт	Напряжение В/Гц	Производительность л/ч	Объем л	Единоновременный слив кипятка л	Температура °C
32967	EB black 3,8L/8L	26x19x54.5	2,5	220/1/50	23	8	8	от +30 до +100
32968	EB black 4L/10L	26x19x57.5	2,5	220/1/50	23	10	10	от +30 до +100
32969	EB black 4.6L/15L	26x19x63.5	3	220/1/50	32	15	15	от +30 до +100
32970	EB black 9L/20L	29x19x73.5	3	220/1/50	36	20	20	от +30 до +100



WB Luxe



WB Luxe

КОСАТЕQ

- Кипятильник наливной с двойным корпусом из нержавеющей стали AISI304.
- Ручное отключение кипения с возможностью последующей поддержки температуры кипяченой воды ниже точки кипения.
- Защитный термостат, отключающий нагрев в случае отсутствия воды с функцией автоматического восстановления.
- Смотровое стекло для визуального контроля уровня воды.
- Термоизолированные ручки для безопасной переноски кипятильника. Термоизолированная крышка.
- Скрытый в дне нагревательный элемент для простой очистки от накипи. Термоизолированное дно, для безопасной установки на любых поверхностях.
- Кран с двумя режимами работы:
 - непрерывный слив кипятка;
 - автоматическое перекрывание при отпуске крана.
- Световые индикаторы подключения к электрической сети и подачи напряжения на ТЭНы (показывает окончание цикла кипячения/нагрева).
- Без подключения к водопроводу.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Полезный объем	Температура
6780	WB6Luxe	24x24x34 мм	1.5 кВт	220/1/50	4,83 л	от +30 до +100 °C
6781	WB8Luxe	24x24x41 мм	1.5 кВт	220/1/50	5,34 л	от +30 до +100 °C
6782	WB10Luxe	24x24x48 мм	1.5 кВт	220/1/50	6,61 л	от +30 до +100 °C
6783	WB12Luxe	30x30x44 мм	1.5 кВт	220/1/50	8,54 л	от +30 до +100 °C
6784	WB16Luxe	30x30x48 мм	1.5 кВт	220/1/50	10,33 л	от +30 до +100 °C
6785	WB20Luxe	30x30x53 мм	1.6 кВт	220/1/50	12,12 л	от +30 до +100 °C
6786	WB30Luxe	34x34x54 мм	2.5 кВт	220/1/50	16,19 л	от +30 до +100 °C
6787	WB35Luxe	34x34x61 мм	2.5 кВт	220/1/50	19,55 л	от +30 до +100 °C



WB E black



WB E black

КОСАТЕQ

- Кипятильник наливной с двойным корпусом. Внешний стальной черный матовый корпус на котором не остаются отпечатки пальцев. Внутренний корпус из нержавеющей стали AISI304.
- Между корпусами инжекция из пенополиуретана.
- Цифровой дисплей, показывающий температуру воды в бойлере. Электронная панель управления с кнопкой нагрева до 100 °C, кнопка для поддержания температуры от 45 до 95 °C, световые индикаторы нагрева и наличия прокипяченной воды в кипятильнике. Функция "Термопот" - позволяет автоматически поддерживать заданную температуру кипяченой воды.
- Функция автоматическая и не требует контроля со стороны персонала, достаточно нажать на кнопку "Кипячение 100%". Кипятильник автоматически доведет воду до температуры кипения, отключит нагрев, после чего автоматически включит его для автоматического поддержания температуры кипятка на заданном уровне.
- Три настраиваемые предустановленные значения температуры кипяченой воды.
- Легко читаемый индикатор температуры отображает текущую температуру воды в кипятильнике. Кипяченая вода с безопасной температурой исключает ожоги губ и слизистой оболочки!

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Полезный объем	Температура
35191	WB5E black	20,5x20,5x36 мм	1,5 кВт	220/1/50	5,1 л	4 л	от +45 до +95 °C
35190	WB6E black	20,5x20,5x42 мм	1,5 кВт	220/1/50	6,7 л	5 л	от +45 до +95 °C
35189	WB7E black	20,5x20,5x45,5 мм	1,5 кВт	220/1/50	7,5 л	6 л	от +45 до +95 °C
35188	WB12E black	26,5x26,5x43,5 мм	2 кВт	220/1/50	12 л	8 л	от +45 до +95 °C
35187	WB13E black	26,5x26,5x46,5 мм	2 кВт	220/1/50	13 л	9 л	от +45 до +95 °C
34849	WB15E black	26,5x26,5x52 мм	2 кВт	220/1/50	15 л	11 л	от +45 до +95 °C
35192	WB19E black	30,5x30,5x52,5 мм	2 кВт	220/1/50	19 л	15 л	от +45 до +95 °C
35193	WB21E black	30,5x30,5x56,5 мм	2,5 кВт	220/1/50	21 л	17 л	от +45 до +95 °C
35194	WB23E black	30,5x30,5x59,5 мм	2,5 кВт	220/1/50	23 л	19 л	от +45 до +95 °C

коллекция 2025/2026 год
Пароварки



www.pectopah.ru



Пароварки

ПАРОВАРКА

RS NW СЕРИИ



RS8NW RS12NW



RS24NW

КОСАТЕК

- Пароварка напольная в корпусе из нержавеющей стали Aisi201.
- Расстояние между уровнями 8 см.
- Двери с поворотными запорными ручками.
- Сменные дверные уплотнения из силикона.
- Звуковое оповещение о низком уровне воды, автоматическое поддержание уровня воды, предохранительный клапан.
- Защита от сухого хода. Система сбора конденсата.
- Высокоэффективные электрические нагревательные элементы.
- Устанавливается на колесах.
- Подключение к водопроводу.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество уровней	Количество дверей
34194	RS8NW	63x71x112 мм	9 кВт	380/3/50	8	1
34195	RS12NW	63x71x144 мм	12 кВт	380/3/50	12	1
34196	RS24NW	63x143x144 мм	24 кВт	380/3/50	24	2

www.kocateq.ru



СЕРИЯ ES4



ES4

КОСАТЕQ

- Пароварка настольная электрическая с комплектом сит диаметром 25 см.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Подключается к водопроводу.
- Система защиты, автоматически отключающая нагревательные элементы при отсутствии воды.
- Смотровое стекло для контроля уровня воды.
- Защитная сетка из нержавеющей стали, блокирующая попадание продуктов в бойлер.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Максимальная высота продукта	Количество дверей	Температура
7129	ES4	41.6x43x64 мм	4.8 кВт	220/1/50	5 см	1	до +100 °C



СЕРИЯ ES4



ES4WR



ES4G



ES4WS

КОСАТЕQ

- Пароварка настольная электрическая.
- Корпус из нержавеющей стали. Цифровая панель управления с сенсорными кнопками с возможностью регулировки мощности нагрева и времени приготовления.
- Три уровня мощности: 800, 2300 и 3700 Вт.
- Таймер до 99 минут с шагом в 30 секунд, 5 программ.
- Возможность работы без таймера.
- Высота основания 11 см.
- Без подключения к водопроводу, забор воды происходит из бутылки.
- Система защиты, автоматически отключающая нагревательные элементы при отсутствии воды.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество уровней	Максимальная высота продукта	Экспозиция
34508	ES4G	61x45x54 мм	3.7 кВт	220/1/50	3	7,5 см	Стекло-панельная витрина
34509	ES4WS	61x45x43.2 мм	3.7 кВт	220/1/50	3	7,5 см	Деревянные корзины
34510	ES4WR	61x45x36 мм	3.7 кВт	220/1/50	4x3	4 см	Бамбуковые корзины

Посудомоечные машины

коллекция 2025/2026 год



www.pectopah.ru



Посудомоечные машины

СТАКАНОМОЕЧНАЯ МАШИНА

KOMEC 400

СЕРИИ



KOMEC-400 B

KOMEC-400 B DD

KOMEC-400 DD

KOCATEQ

- Стakanомоечная машина.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Дренажная помпа.
- Защитный термостат.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- В комплекте поставки 2 кассеты 39,5*39,5*14 см, 1 кассета для столовых приборов, 1 решетка для тарелок.
- Изготовлено в ЕС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Дозатор ополаскивателя	Дозатор моющего средства	Дренажная помпа	Температура мойки	Температура ополаскивания	Емкость бака	Емкость бойлера	Производительность, корзин/час	Время цикла мойки	Максимальная высота загрузки	Расход воды для полоскания
304 45	KOMEC-400 B (19087579)	52x47 x72 мм	3.05 кВт	220/1 /50	Да	Нет	Да	+60 °C	+90 °C	15 л	5 л	30	120 с	270 мм	2,8 л
304 46	KOMEC-400 DD (19087631)	52x47 x72 мм	3.05 кВт	220/1 /50	Да	Да	Нет	+60 °C	+90 °C	15 л	5 л	30	120 с	270 мм	2,8 л
304 47	KOMEC-400 B DD (19087481)	52x47 x72 мм	3.05 кВт	220/1 /50	Да	Да	Да	+60 °C	+90 °C	15 л	5 л	30	120 с	270 мм	2,8 л

www.kocateq.ru

147



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ФРОНТАЛЬНАЯ

СЕРИИ
KOMEC 500

KOMEС-500 B



KOMEС-500 DD

KOMEС-500 B DD

KOCATEQ

- Посудомоечная машина фронтальная.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Защитный термостат.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- В комплекте поставки 2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
- Изготовлено в ЕС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Дозатор ополаскивателя	Дозатор моющего средства	Дренажная помпа	Температура мойки °С	Температура ополаскивания °С	Емкость бака л	Емкость бойлера л	Производительность, корзин/час	Время цикла мойки	Максимальная высота загрузки	Расход воды для полоскания
304 49	KOMEС-500 B (19087633)	60x60 x82 мм	3.4 кВт	220/1 /50	Да	Нет	Да	+60 °С	+90 °С	25 л	7 л	30	120 с	345 мм	2,7 л
304 50	KOMEС-500 DD (19087315)	60x60 x82 мм	3.4 кВт	220/1 /50	Да	Да	Нет	+60 °С	+90 °С	25 л	7 л	30	120 с	345 мм	2,7 л
336 82	KOMEС-500 B DD (19087634)	60x60 x82 мм	3.4 кВт	220/1 /50	Да	Да	Да	+60 °С	+90 °С	25 л	7 л	30	120 с	345 мм	2,7 л



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ФРОНТАЛЬНАЯ

KOMEC 510 СЕРИИ

KOMEС-510 B DD

KOMEС-510 DD



KOMEС-510 B

KOCATEQ

- Посудомоечная машина фронтальная.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Защитный термостат.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- В комплекте поставки 2 кассеты 49*49 см, 1 кассета для столовых приборов.
- Изготовлено в ЕС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Дозатор ополаскивателя	Дозатор моющего средства	Дренажная помпа	Температура мойки, °С	Температура ополаскивания, °С	Емкость бака, л	Емкость бойлера, л	Производительность, корзин/час	Время цикла мойки	Максимальная высота загрузки	Расход воды для полоскания
336 85	KOMEС-510 B (19087636)	60x60 x82 мм	6.6 кВт	380/3/50	Да	Нет	Да	+60 °С	+90 °С	25 л	7 л	20/40	90/180 с	345 мм	2,7 л
336 86	KOMEС-510 DD (19087317)	60x60 x82 мм	6.2 кВт	380/3/50	Да	Да	Нет	+60 °С	+90 °С	25 л	7 л	20/40	90/180 с	345 мм	2,7 л
336 87	KOMEС-510 B DD (19087312)	60x60 x82 мм	6.6 кВт	380/3/50	Да	Да	Да	+60 °С	+90 °С	25 л	7 л	20/40	90/180 с	345 мм	2,7 л



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА ФРОНТАЛЬНАЯ

СЕРИИ

КОМЕС В DD ECO



КОМЕС 510 В DD ECO

КОСАТЕQ

- Посудомоечная машина фронтальная.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Корпус, танк изготовлены из нержавеющей стали.
- Моечные и ополаскивающие рукава из полипропилена PP.
- Двойная защита контроля уровня воды, защитный термостат предотвращающий перегрев машины.
- Устойчивая к высокой температуре, коррозии, извести и химическому воздействию.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- Высокое качество мойки обеспечивается мощной моечной помпой и специально спроектированной формой верхних и нижних моечных рукавов.
- Экономное потребление энергии, моющего средства и воды.
- Автоматический или ручной слив воды.
- В комплекте поставки 2 кассеты 50*50 см: универсальная и 64-штырьковая.
- Возможность перекоммутации на 220 В.
- Изготовлено в ЕС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	33781	33782
Модель	КОМЕС 510 В DD ECO	КОМЕС H500 В DD ECO
Мощность	5.2 кВт	9.73 кВт
Напряжение	380/3/50	380/3/50
Глубина	66 см	73.4 см
Ширина	59.3 см	60.4 см
Высота	81 см	141.5 см
Дозатор ополаскивателя	Да	Да
Дозатор моющего средства	Да	Да
Дренажная помпа	Да	Нет
Температура мойки	от +55 до +60 °C	от +55 до +60 °C
Температура ополаскивания	от +80 до +85 °C	от +80 до +85 °C
Емкость бака	21 л	30 л
Емкость бойлера	6,5 л	9 л
Производительность	20/30/40/60 тарелок/час	20/30/40/60 тарелок/час
Время цикла мойки	60/90/120/180 сек	60/90/120/180 сек
Максимальная высота загрузки	315 мм	410 мм
Расход воды для полоскания	2,9 л	2,9 л



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА КУПОЛЬНАЯ

СЕРИИ
КОМЕС Н500

КОМЕС-H500 B

КОМЕС-H500 B DD

КОМЕС-H500 DD

КОСАТЕQ

- Посудомоечная машина купольная.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Защитный термостат.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- В комплекте поставки 2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
- Экономное потребление энергии, мощного средства и воды.
- Изготовлено в ЕС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Дозатор ополаскивателя	Дозатор моющего средства	Дренажная помпа	Температура мойки	Температура ополаскивания	Емкость бака	Емкость бойлера	Производительность, корзин/час	Время цикла мойки	Максимальная высота загрузки	Расход воды для полоскания
30 457	КОМЕС-H500 B (19087638)	67.5 x67.5 x144 мм	11,1 кВт	380 /3/50	Да	Нет	Да	+60 °C	+90 °C	45 л	7 л	20 /40	90 /180 с	420 мм	3 л
30 459	КОМЕС-H500 B DD (19087313)	67.5 x67.5 x144 мм	11,1 кВт	380 /3/50	Да	Да	Да	+60 °C	+90 °C	45 л	7 л	20 /40	90 /180 с	420 мм	3 л
33 683	КОМЕС-H500 DD (19087639)	67.5 x67.5 x144 мм	11,1 кВт	380 /3/50	Да	Да	Нет	+60 °C	+90 °C	45 л	7 л	20 /40	90 /180 с	420 мм	3 л



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА КУПОЛЬНАЯ

СЕРИИ
КОМЕС Н510

КОМЕС-H510 B

КОМЕС-H510 B DD

КОМЕС-H510 DD

КОСАТЕQ

- Посудомоечная машина купольная.
- Электромеханическая панель управления со световыми индикаторами.
- Защитный термостат.
- Обратный клапан, предотвращающий попадание грязной воды.
- В комплекте поставки 2 кассеты 50*50 см, 2 кассеты для столовых приборов.
- Изготовлено в ЕС, из компонентов произведенных в Италии, ФРГ, Австрии.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Дозатор ополаскивателя	Дозатор моющего средства	Дренажная помпа	Температура мойки	Температура ополаскивания	Емкость бака	Емкость бойлера	Производительность, корзин/час	Время цикла мойки	Максимальная высота загрузки	Расход воды для полоскания
33 689	КОМЕС-H510 B (19087641)	67.5 x67.5 x144 мм	17,7 кВт	380 /3/50	Да	Нет	Да	+60 °C	+90 °C	45 л	7 л	30 /50 /65	55 /75 /120 с	420 мм	3 л
33 690	КОМЕС-H510 DD (19087643)	67.5 x67.5 x144 мм	17,7 кВт	380 /3/50	Да	Да	Нет	+60 °C	+90 °C	45 л	7 л	30 /50 /65	55 /75 /120 с	420 мм	3 л
33 691	КОМЕС-H510 B DD (19087642)	67.5 x67.5 x144 мм	17,7 кВт	380 /3/50	Да	Да	Да	+60 °C	+90 °C	45 л	7 л	30 /50 /65	55 /75 /120 с	420 мм	3 л



КАССЕТА К ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

СЕРИИ
JW

JW8B



JW25



JW25B



JW25P



JW36



JW49



JW252



JW253



JW492



JW64B



JW64P



JWC



JWP



JWS

KOCATEQ



КАССЕТА К ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

СЕРИИ
JW

KOCATEQ

- Кассеты и надставки к кассетам для мойки посуды. Они могут использоваться как в конвейерных посудомоечных машинах, так и в традиционных машинах с фронтальной загрузкой.
- Кассеты и надставки изготовлены из пищевого полипропилена, устойчивого к воздействию агрессивных сред и высокой температуры (до +93 °C).
- Гладкая поверхность кассет исключает загрязнение.
- Специальная форма дна и верха позволяет складывать кассеты стопками с надежной фиксацией.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Тип кассеты	Назначение	Количество ячеек	Дозатор моющего средства
7017	JW8B	42.6x20.6x15 мм	Кассета ячейковая	Вилки/ложки/ножи	8 шт.	10x10 см
7009	JW25	50x50x10 мм	Кассета ячейковая	Стаканы/бокалы/фужеры	25 шт.	9x9 см
7011	JW25B	50x50x10 мм	Кассета штырьковая	Универсальная	1 шт.	50x50 см
7012	JW25P	50x50x10 мм	Кассета штырьковая	Универсальная	1 шт.	50x50 см
7013	JW36	50x50x10 мм	Кассета ячейковая	Стаканы/бокалы/фужеры	36 шт.	7,4x7,4 см
6804	JW49	50x50x10 мм	Кассета ячейковая	Стаканы/бокалы/фужеры	49 шт.	7x7 см
7010	JW252	50x50x5.1 мм	Надставка ячейковая	Стаканы/бокалы/фужеры	25 шт.	9x9 см
7014	JW253	50x50x5.2 мм	Надставка ячейковая	Стаканы/бокалы/фужеры	36 шт.	7,4x7,4 см
6805	JW492	50x50x5.1 мм	Надставка ячейковая	Стаканы/бокалы/фужеры	49 шт.	7x7 см
7015	JW64B	50x50x10 мм	Кассета штырьковая	Универсальная	1 шт.	50x50 см
7016	JW64P	50x50x10 мм	Кассета штырьковая	Универсальная	1 шт.	50x50 см
7019	JWS	50x50x10 мм	Кассета плоская	Универсальная	1 шт.	50x50 см
6806	JWP	50x50x5 мм	Надставка плоская	Универсальная	1 шт.	50x50 см
7019	JWS	50x50x10 мм	Кассета плоская	Универсальная	1 шт.	50x50 см



СЕРИИ
НТС



HTC43L

HTC43R



HTC48L

HTC48R

КОСАТЕQ

- Стол с моечной ванной и с отверстием для установки душа для предварительной очистки посуды от остатков пищи.
- В комплекте поставки душирующее устройство, выпуск для крепления сифона.
- Устанавливается с купольными посудомоечными машинами Kocateq, Smeg, Angelo Po, Dihr, Silanos, Apach, Abat, Гродторгмаш, Electrolux, Elettrobar, Tatra, Comenda, OZTI, Viatto, Vortmax, в том числе с машинами Fagor с широким краем (совместимость моделей уточняйте у менеджеров).

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Материал	Размер гнезда	Отбортовка	Высота отбортовки
6645	HTC43L	74x110x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	455x455x285 мм	Да	100 мм
6646	HTC43R	74x110x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	455x455x285 мм	Да	100 мм
6647	HTC48L	74x122x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	455x455x285 мм	Да	100 мм
6648	HTC48R	74x122x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	455x455x285 мм	Да	100 мм

КОСАТЕQ



СЕРИИ
НТ



HT24L

HT24R



HT48L

HT48R



КОСАТЕQ

- Стол для приема кассет с отбортовкой для установки с правой стороны посудомоечной машины.
- Зона для приема кассет находится на уровне посудомоечной машины.
- Снизу установлена решетчатая полка.
- Устанавливается с купольными посудомоечными машинами Kocateq, Smeg, Angelo Po, Dihr, Silanos, Apach, Abat, Гродторгмаш, Electrolux, Elettrobar, Tatra, Comenda, OZTI, Viatto, Vortmax, в том числе с машинами Fagor с широким краем (совместимость моделей уточняйте у менеджеров).

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Материал	Ширина зацепа	Регу-лировка высоты	Отбор-товка	Высота отбортов-ки
6641	HT24L	74x62x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	20 мм	Да	Да	100 мм
6642	HT24R	74x62x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	20 мм	Да	Да	100 мм
6643	HT48L	74x122x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	20 мм	Да	Да	100 мм
6644	HT48R	74x122x91.5 мм	Нерж.сталь AISI 304	20 мм	Да	Да	100 мм



СМЕСИТЕЛЬ

СЕРИЯ **GMN/1**

GMN/1 Eco (20106)

КОСАТЕQ

- Керамический картридж.
- Рукоятка смесителя из хромированной латуни длиной 18 см.
- Съемный металлический фильтр-рассекатель диаметром 20 мм.
- Предназначен для врезки в стальные поверхности моечных ванн толщиной не более 2 мм.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Пропускная способность при давлении 3 бар	Гибкая подводка	Отверстие для установки
6639	GMN/1 Eco (20106)	23 x - x 22 мм	20 л/мин	F 1 1/2" длиной 40 см	3.8 см



ДУШ

СЕРИЯ **90770 S**

9077012S



9077023S

**КОСАТЕQ**

- Устанавливается на моечную ванну или на стол-мойку (в отверстие диаметром 28 мм) для разбора и предварительного ополаскивания посуды перед ее загрузкой в посудомоечную машину.
- Корпус изделия и вертикальная стойка выполнены из полированной нержавеющей стали.
- Гибкая трубка, подводящая воду к душирующей головке, с оплеткой из нержавеющей стали.
- Шестигранные ручки.

Артикул	Модель	Подключение воды осуществляется через штуцеры	Высота до душирующей головки	Высота	Лейка	Длина лейки
35129	9077012S	1/2"	45,5	111 см	нет	-
34447	9077023S	1/2"	45,5	111,5 см	да	29,5



СИФОН

СЕРИЯ

5500150



5500150 (H0140)

КОСАТЕQ

- Сифон для вывода дренажа в стену.
- Совместим с моечными ваннами с выпуском ДУ 50 мм.
- Изготовлен из хромированной латуни.

Артикул	Модель	Ширина	Высота	Внешний диаметр патрубка врезаемого в канализацию	Подсоединение к выпуску
6640	5500150 (H0140)	290 мм	240мм	3.8 см	1 (1/2)"

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ОТХОДОВ

FWD750A2NW

СЕРИЯ



FWD750A2NW



КОСАТЕQ

- Отходов измельчитель для встраивания в мойку.
- Утилизатор для овощных, фруктовых очистков, отходов мяса, рыбы, мелких костей, недоеденных готовых блюд.
- Индукционный двигатель.
- Запуск - остановка пневмокнопкой.
- Автоматический реверс если твердый продукт не получилось измельчить сразу.
- Камера измельчения, крепежные элементы из нержавеющей стали с антикоррозионным гальваническим и оксидированным покрытием.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Подсоединительный размер	Производительность	Объем камеры	Скорость вращения ножа
34572	FWD750 A2NW	18x18x32 см	0.75 кВт	220/1/50	Отверстие 90 мм, толщина стенки до 3 мм	до 100 кг/ч	1,4 л	2800 об/мин

коллекция 2025/2026 год
Холодильное



www.pectopah.ru



Холодильное

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

GN СЕРИИ



GNA80 60x40/14



GN/650TN

GN/650BT

KORECO

- Шкаф холодильный.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Теплоизоляция из пенополиуретана.
- Вентилируемое охлаждение.
- Холодильный агрегат сверху.
- Хладагент R290.
- Электронный контроллер для регулирования всех параметров работы. Автоматическое размораживание и испарение воды, образующейся при оттайке.
- 1 дверь с функцией автоматической доводки при закрытии.
- Микровыключатель двери, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение	Объем л	Количество полок шт.	Размер камеры мм	Размер полок мм	Температура °C
32869	GNA80 60x40/14	80x70x198	0,42	220/1/50	600	14 шт.	624x885x1396 мм	600x400 мм	от 0 до +10 °C
35096	GN /650TN	83x74x201	0,31	220/1/50	610	3 шт.	624x885x1396 мм	530x650 мм (GN2/1)	от +2 до +8 °C
35097	GN /650BT	83x74x201	0,59	220/1/50	610	3 шт.	624x885x1396 мм	530x650 мм (GN2/1)	от -18 до -22 °C

www.kocateq.ru



ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

СЕРИИ
HS WIN

HS1121WIN



HS2221WIN

KORECO

- Шкаф холодильный банкетный для одновременной выдачи большого количества заранее сервированных блюд.
- Камера из нержавеющей стали AISI 201.
- Холодильный агрегат расположен в нижней части камеры.
- Компрессор Embraco.
- Конвективный принцип охлаждения для равномерной температуры во внутреннем объеме.
- Мощное шасси с пластиковыми буферами для исключения повреждений при перемещении.
- По две ручки на боковых сторонах шкафа для удобства перемещения.
- Колеса диаметром 110 мм с тормозами.
- Дверь оснащена замком.

Арти-кул	Мо-дель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Ко-личество дверей	Рас-стояние между полка-ми	Коли-чество полок	Размер полок	Темпе-ратура
32802	HS 1121 WIN	88,5x81x198 см	0,43 кВт	220/1/50	1 шт.	130 мм	8 шт.	530x650 мм (GN2/1)	от +0 до +10 °C
32803	HS 2221 WIN	88,5x148x198 см	0,58 кВт	220/1/50	2 шт.	130 мм	16 шт.	530x650 мм (GN2/1)	от +0 до +10 °C



ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ/МОРОЗИЛЬНЫЙ

СЕРИИ
HF SSHF/400SS
HR/400SSHF/600SS
HR/600SS

HF/200SS HR/200SS

KORECO

- Шкаф с корпусом из нержавеющей стали SS430.
- Внутренняя камера из ABS пластика.
- Цифровой контроллер Dixell с индикатором, отображающим текущую температуру.
- Статическое охлаждение.
- Дверной замок для контроля доступа.
- Без возможности переустановки по высоте.
- Холодильный агрегат в нижней части шкафа в «ступеньке» видимой при открывании двери.
- Хладагент R600.
- Подсветка.
- Съёмная уплотнительная резинка по периметру двери.
- Для удобства перемещения шкаф оснащен 2 колесами.
- Дверь шкафа не перевешивается на другую сторону.

Арти-кул	Мо-дель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем	Размер камеры	Ко-личество полок	Размер полок	Темпе-ратура
34669	HR /200SS	61,5x60x91,7 см	0,12 кВт	220/1/50	115 л	440x480 x617 мм	1 шт.	415x510 мм	от +2 до +8 °C
34670	HR /400SS	61,5x60x192 см	0,19 кВт	220/1/50	340 л	440x480 x1610 мм	3 шт.	415x510 мм	от +2 до +8 °C
34671	HR /600SS	73,5x77,5x192 см	0,23 кВт	220/1/50	550 л	560x655 x1625 мм	3 шт.	530x650 мм	от +2 до +8 °C
34672	HF /200SS	61,5x60x91,7 см	0,13 кВт	220/1/50	110 л	440x480 x617 мм	2 шт.	415x510 мм	от -18 до -22 °C
34673	HF /400SS	61,5x60x192 см	0,28 кВт	220/1/50	315 л	440x480 x1610 мм	6 шт.	404x480 мм	от -18 до -22 °C
34674	HF /600SS	73,5x77,5x192 см	0,29 кВт	220/1/50	550 л	560x655 x1625 мм	6 шт.	525x625 мм	от -18 до -22 °C



ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДЛЯ МОЛОКА

СЕРИЯ
HR M

HR18M

KORECO

- Шкаф холодильный для молока.
- Разработан для хранения молока при работе с кофемашинами, установка на барной стойке.
- Хладагент R290.
- Цифровой регулятор температуры с сенсорным экраном и ЖК-дисплеем.
- Корпус из черной матовой эмалированной стали.
- Внутри корпус из белого пластика.
- Стеклопанель.
- Магнитный уплотнитель двери.
- Отверстия с двух сторон корпуса для молочной трубки, подсоединяемой к кофемашине.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Размер камеры	Температура
35181	HR18M	47,5x25x58,5 см	0,095 кВт	220/1/50	18 л	220x190x465 мм	от 0 до +4 °C



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

СЕРИИ
GN TN

GN/2100TN

GN/2100TN/W



GN/3100TN

GN/3100TN/W

KORECO

- Стол gastronormированный из нержавеющей стали Aisi 201.
- Двери с магнитным уплотнением.
- Пластифицированные полки-решетки, по одной за каждой дверцей, с возможностью переустановки по высоте с шагом от 3 см.
- Холодильный агрегат справа.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм.
- Запрограммированный цифровой контроллер Dixell. Динамическая система охлаждения.
- Съемная уплотнительная резинка по периметру дверей.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество дверей	Количество полок	Размер полок	Размер камеры	Температура
34661	GN /2100TN	70x136 x86 см	0,18 кВт	220/1/50	2 шт.	2 шт.	530x320 (GN 1/1)	580x775 x560 мм	от +2 до +8 °C
34662	GN /2100TN/W	70x136 x90 см	0,18 кВт	220/1/50	2 шт.	2 шт.	530x320 (GN 1/1)	580x775 x560 мм	от +2 до +8 °C
34663	GN /3100TN	70x179,5 x84,5 см	0,2 кВт	220/1/50	3 шт.	3 шт.	530x320 (GN 1/1)	575x1230 x560 мм	от +2 до +8 °C
34664	GN /3100TN/W	70x179,5 x85 см	0,2 кВт	220/1/50	3 шт.	3 шт.	530x320 (GN 1/1)	575x1340 x560 мм	от +2 до +8 °C

СЕРИИ
GN BT

GN/2100BT GN/2100BT/W



GN/3100BT GN/3100BT/W

KORECO

- Стол gastronормированный из нержавеющей стали Aisi 201.
- Двери с магнитным уплотнением.
- Пластифицированные полки-решетки, по одной за каждой дверцей, с возможностью переустановки по высоте с шагом от 3 см.
- Холодильный агрегат справа.
- Теплоизоляция толщиной 60 мм.
- Запрограммированный цифровой контроллер Dixell. Динамическая система охлаждения.
- Съёмная уплотнительная резинка по периметру дверей.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество дверей	Количество полок	Размер полок	Размер камеры	Температура
34665	GN /2100BT	70x136 x86 см	0,53 кВт	220/1/50	2 шт.	2 шт.	530x320 (GN 1/1)	580x775 x560 мм	от -18 до -20 °C
34666	GN /2100BT/W	70x136 x90 см	0,53 кВт	220/1/50	2 шт.	2 шт.	530x320 (GN 1/1)	580x775 x560 мм	от -18 до -20 °C
34667	GN /3100BT	70x179,5 x84,5 см	0,58 кВт	220/1/50	3 шт.	3 шт.	530x320 (GN 1/1)	575x1230 x560 мм	от -18 до -22 °C
34668	GN /3100BT/W	70x179,5 x86 см	0,58 кВт	220/1/50	3 шт.	3 шт.	530x320 (GN 1/1)	575x1340 x560 мм	от -18 до -22 °C

СЕРИЯ
S

S/901

**KORECO**

- Стол холодильный gastronормированный из нержавеющей стали Aisi 201.
- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих.
- Металлические направляющие для установки полок с шагом от 2 см.
- Хладагент R290. Холодильный агрегат снизу.
- Цифровой контроллер Dixell с индикатором, отображающим текущую температуру.
- Статическое охлаждение с вентилятором.
- Съёмная уплотнительная резинка по периметру дверей.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Размер камеры	Количество полок	Размер полок	Температура
34675	S/901	70x90x95 см	0,2 кВт	220/1/50	220 л	600x810 x450 мм	2 шт.	530x330 мм (GN2/1)	от +2 до +8 °C



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА

СЕРИИ PS



PS/200



PS/300

KORECO

- Стол холодильный салатетта со встроенной гастронормированной витриной.
- Столешница из нержавеющей стали.
- Металлические направляющие для установки полок с шагом от 2 см.
- Цифровой контроллер Dixell с индикатором, отображающим текущую температуру.
- Холодильный агрегат снизу.

- Хладагент R290.
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 201.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.
- Витрина для ингредиентов оснащена откидной крышкой.
- В комплекте поставки 4 траверсы для установки gastronorm-емкостей.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Количество полок	Размер полок	Размер столешницы	Размер камеры	Размер отверстия для gastronorm-емкости	Температура
34 681	PS /200	70x90,2 x103,5 см	0,2 кВт	220/1/50	240 л	2 шт.	530 x333 мм	455 x900 мм	595x890 x450 мм	160 x630 x20 мм	от +2 до +8 °C
34 677	PS /300	70x137 x95 см	0,36 кВт	220/1/50	350 л	3 шт.	530 x333 мм	455 x1370 мм	590x1300 x455 мм	155 x1295 x20 мм	от +2 до +8 °C



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА

СЕРИИ SH



SH/2000/700



SH/2000/800

KORECO

- Стол холодильный салатетта со встроенной гастронормированной витриной.
- Металлические направляющие для установки полок с шагом 2 см.
- Цифровой контроллер Dixell с индикатором, отображающим текущую температуру.
- Холодильный агрегат справа.

- Хладагент R290.
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 201.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.
- Витрина для ингредиентов оснащена откидной крышкой.
- В комплекте поставки 6 траверсы для установки gastronorm-емкостей.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Количество полок	Размер полок	Размер столешницы	Размер камеры	Размер отверстия для gastronorm-емкости	Температура
34 678	SH /2000 /700	70x136 x107 см	0,21 кВт	220/1/50	255 л	2 шт.	527 x330 мм	303 x1360 мм	573 x795 x560 мм	303 x1232 x160 мм	от +2 до +8 °C
34 679	SH /2000 /800	79,7x151 x103,5 см	0,21 кВт	220/1/50	355 л	3 шт.	630 x410 мм	400 x1510 мм	680 x940 x555 мм	350 x1380 x160 мм	от +2 до +8 °C



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ САЛАДЕТТА

СЕРИЯ
ТРР

TPP/67

KORECO

- Стол холодильный салатетта с 2 встроенными гастронормированными витринами.
- Пластиковые направляющие для установки полок с шагом 2,5 см.
- Цифровой контроллер Dixell с индикатором, отображающим текущую температуру.
- Холодильный агрегат справа.
- Хладагент R290.
- Динамическое охлаждение внутреннего объема.
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 201.
- Устанавливается на колесах с системой блокировки.
- Витрины для ингредиентов оснащены откидными крышками.
- В комплекте поставки 7 траверс для установки гастроемкостей.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Количество полок	Размер полок	Размер столешницы	Размер отверстия для гастроемкости	Температура
34 680	ТРР /67	82x177 x107 см	0,3 кВт	220/1/50	510 л	2 шт.	620 x590 мм	413 x1767 мм	332x107x19 мм и 334x531x19 мм	от +2 до +8 °С



СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, МОРОЗИЛЬНЫЙ

СЕРИИ
МС

MC F127D LT

MC R127D LT

KORECO

- Стенд островной МС для установки тепловой линейки глубиной 600-700 мм.
- Каждый ящик оснащён легкозаменяемыми магнитными уплотнителями.
- Корпус из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,5 мм внутри и 0,5 мм снаружи.
- Холодильный агрегат расположен справа.
- Хладагент R290.
- Цифровой контроллер Dixell.
- Регулируемые по высоте ножки гарантируют устойчивость на неровной поверхности и позволяют подстраивать высоту оборудования под текущие потребности.
- В комплекте поставки направляющая для установки гастроемкостей.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Количество ящиков	Размер ящика	Температура
34937	MC F127D LT	70x124x65 см	400 кВт	220/1/50	200 л	2 шт.	530x325x100 мм (GN1/1)	от 0 до -18 °С
34936	MC R127D LT	70x124x65 см	310 кВт	220/1/50	200 л	2 шт.	530x325x100 мм (GN1/1)	от 0 до +10 °С



СЕРИИ GN BCF



GN BCF3



GN BCF5



GN BCF7



GN BCF10



GN BCF15

KORECO

- Блок фризера/чиллера из нержавеющей стали AISI304. Совместимость с EN 60x40 см — да.
- Толщина изоляции 70 мм.
- Возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания.
- Внутренняя температура продукта измеряется однозонным термощупом, входящим в комплект поставки.
- Внешняя температура окружающей среды 32 °C при 65% влажности.
- Хладагент R404A.
- Контроллер Evco.
- Напряжение 220/1/50.
- Воздушное охлаждение конденсатора, высокая скорость и низкий уровень шума мотора вентилятора.
- Дверной уплотнитель без ТЭНа легко снимается для очистки и устанавливается на место.
- Размер полок 530x325 мм (GN1/1)/600x400 мм.
- Время охлаждения 90 мин.
- Время замораживания 240 мин.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Количество полок	Вместимость охлажденного продукта	Вместимость замороженного продукта	Температура
8863	GN BCF3	71x70x56 см	0,55 кВт	3 шт.	7,5 кг	12 кг	от -35 ~ +3 °C
8864	GN BCF5	80x80x100 см	0,88 кВт	5 шт.	20 кг	12,5 кг	от -42 ~ +3 °C
8865	GN BCF7	80x80x115 см	0,96 кВт	8 шт.	30 кг	17,5 кг	от -42 ~ +3 °C
8866	GN BCF10	80x80x138,5 см	1,2 кВт	10 шт.	40 кг	25 кг	от -40 ~ +3 °C
8867	GN BCF15	80x80x192 см	1,8 кВт	15 шт.	60 кг	37,5 кг	от -40 ~ +3 °C



ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

СЕРИИ

GN BCF ECO



GN BCF3ECO



GN BCF5ECO



GN BCF10ECO



GN BCF15ECO

KORECO

- Блок фризера/чиллера из нержавеющей стали AISI304.
- Совместимость с EN 60x40 см — да.
- Толщина изоляции 70 мм.
- Возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания.
- Внутренняя температура продукта измеряется однозонным термощупом, входящим в комплект поставки.
- Внешняя температура окружающей среды 32 °C при 65% влажности.
- Хладагент R404A.
- Контроллер Evco.
- Напряжение 220/1/50.
- Воздушное охлаждение конденсатора, высокая скорость и низкий уровень шума мотора вентилятора.
- Дверной уплотнитель без ТЭНа легко снимается для очистки и устанавливается на место.
- Размер полок 530x325x100 мм (GN1/1).
- Время охлаждения 90 мин.
- Время замораживания 240 мин.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Количество полок	Вместимость охлажденного продукта	Вместимость замороженного продукта	Температура
33 791	GN BCF3 ECO	70x71x56 см	0,55 кВт	3 шт.	7,5 кг	12 кг	от -35 ~ +3 °C
33 792	GN BCF5 ECO	80x80x100 см	0,88 кВт	5 шт.	20 кг	12,5 кг	от -42 ~ +3 °C
33 793	GN BCF10 ECO	80x80x138,5 см	1,2 кВт	10 шт.	40 кг	25 кг	от -42 ~ +3 °C
33 794	GN BCF15 ECO	80x80x192 см	1,8 кВт	15 шт.	60 кг	37,5 кг	от -40 ~ +3 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ RTW 130



RTW130L1

KORECO

- Витрина холодильная настольная.
- Корпус, внутренние поверхности для выкладки и полки из полированной нержавеющей стали AISI304.
- Двойной стеклопакет с 4 сторон, фронтальное прямое стекло расположено под углом.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Высота размещения полок регулируется с шагом 2 см.
- Сдвижные двери со стороны продавца.
- Цифровой контроллер, отвечающий за поддержание температуры на заданном уровне, включением автоматической оттайки и экологически чистой холодильной установкой.
- Хладагент: R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Холодильный агрегат конструкции Union Hermetique снизу.
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку.
- Витрины устанавливаются на пластиковые ножки высотой 5 см.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем	Количество ярусов	Температура
9039	RTW130L1	57,8x69,7x67,8 см	0,18 кВт	220/1/50	130 л	3 шт.	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ RTW L5



RTW202L5

KORECO

- Витрина холодильная настольная для кондитерских изделий и закусок.
- Две хромированные решетчатые полки с возможностью регулировки высоты.
- Остекление двойным стеклопакетом с четырех сторон.
- Раздвижные дверцы со стороны продавца.
- Прямое стекло с фронтальной стороны.
- Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Автоматическое размораживание.
- Хладагент R290 с 2020 г (R134A до 2020 г.)
- Климатический класс 4.
- Каркас из нержавеющей стали.
- Яркая LED подсветка установлена сверху.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем	Количество ярусов	Размер полки	Темпе-ратура
33208	RTW202L5	56,8x121,9x68,6 см	0,39 кВт	220/1/50	233 л	3 шт.	1150x320 мм (верхняя) 1150x360 мм (нижняя)	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ
RTW 67

RTW67L



RTW67L1

KORECO

- Витрина холодильная настольная для кратковременной демонстрации охлажденных продуктов (салатов и других пищевых ингредиентов).
- Корпус трапециевидного сечения, зауженный к низу из нержавеющей стали AISI 430.
- Кнопка On/Off со стороны продавца.
- Стеклопанель крышки с доводчиком для плавного открывания.
- Статическое охлаждение за счет испарителя, встроенного в стенки пластиковой ванны.
- Охлаждаемая ёмкость со скруглёнными углами и дренажным отверстием имеет мощную теплоизоляцию.
- Хладагент R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- 4 регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение В	Объем, л	Количество ярусов	Размер gastronorm	Температура °C
9032	RTW67L	61,2x76,7x32,8	0,11	220/1/50	67 л	1	4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм	от 0 до +12 °C
32560	RTW67L1	47,7x103,5x32,8	0,11	220/1/50	67 л	1	4*GN 1/3 или 8*GN 1/6 глубиной 100 мм	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ
RTC

RTC235L



RTC280L

KORECO

- Витрина холодильная напольная.
- Цифровой контроллер.
- Светодиодная подсветка с 4 сторон.
- Полки с пластифицированным покрытием PVC.
- Корпус из черного пластика ABS.
- Двухкамерный стеклопакет.
- Хладагент R134a/R600a.
- Изогнутая стеклянная дверца.
- Дверной замок.
- Устанавливается на ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение В	Объем, л	Количество ярусов	Температура °C
34985	RTC235L	48,5x51,5x169	0,25	220/1/50	235 л	5	от 0 до +12 °C
9068	RTC280L	48,5x51,5x189,5	0,325	220/1/50	270 л	6	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ
RTC L

RTC72L

KORECO

- Витрина холодильная настольная для кондитерских изделий.
- Подсветка светодиодными лентами.
- Полки с фиксированной высотой.
- Корпус и несущие конструкции из черного пластика ABS и пластифицированного в тон металлического каркаса.
- Фронтальное полукруглое стекло из однокамерного стеклопакета препятствует образованию конденсата.
- Панель управления включает /выключает привод вращения кассеты с полками, внутреннее освещение, включает и выключает функцию автоматической или ручной разморозки.
- Хладагент R600a.

Арти-кул	Мо-дель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем	Коли-чество ярусов	Раз-мер полки	Рассто-яние между полок	Темпера-тура
9035	RTC72L	45x45x98 см	0,19 кВт	220/1/50	72 л	4 шт.	30 см	160 мм	от 0 до +5 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ
RTW 108L

RTW108L

KORECO

- Витрина холодильная настольная с вращающимися полками.
- Дно и верх внутреннего объема из нержавеющей стали AISI 304.
- Двойное остекление (стеклопакет) для исключения образования конденсата на внешней поверхности.
- Подсветка. Высота размещения полок регулируется с шагом 2 см.
- Распашная дверь с магнитным уплотнением со стороны продавца.
- Цифровой контроллер с включением автоматической оттайки.
- Хладагент R290 с 2020 г (R134A до 2020 г.)
- Охлаждение внутреннего объема воздухоохладителем.
- Ножки с регулируемой высотой, позволяющие устанавливать витрину в вертикальном положении.
- Полка с выемками для тестовых конусов (дополнительная опция).

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем	Коли-чество ярусов	Размер полки	Темпера-тура
9050	RTW108L	47x47x87 см	0,2 кВт	220/1/50	108 л	3 шт.	36 см	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИИ SC



SC/150 G



SC/250 G

SC/250 SD



SC/315 G

SC/315 SD

KORECO

- Витрина холодильная объемом для бутылок.
- Корпус холодильного прилавка из пищевой эмалированной стали черного цвета.
- Внутренняя камера алюминия.
- Хромированные полки с регулировкой по высоте с шагом 1 см.
- Воздухоохладитель.
- Теплоизоляция из пенополиуретана. Холодильный агрегат снизу, конденсатор с принудительным охлаждением.
- Хладагент R600a.
- Автоматическое испарение воды, поступающей с цикла автооттайки. Электронный контроллер с LED индикатором.
- Подсветка.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Размер камеры	Объем	Дверь	Количество ярусов	Размер полки	Температура
35098	SC /150 G	52,5х60х90 см	0,16 кВт	220/1 /50	530х384 х755 мм	120 л	распашная	3 шт.	520х320 мм	от 2 до 8 °С
35216	SC /250 G	54х90х90 см	0,245 кВт	220/1 /50	830х384 х755 мм	190 л	распашная	3 шт.	520х320 мм	от 2 до 8 °С
35217	SC /315 G	54х135х90 см	0,27 кВт	220/1 /50	1280х384 х755 мм	290 л	распашная	3 шт.	520х320 мм	от 2 до 8 °С
35099	SC /250 SD	54х90х90 см	0,245 кВт	220/1 /50	830х384 х755 мм	190 л	сдвижная	3 шт.	520х320 мм	от 2 до 8 °С
35100	SC /315 SD	54х135х90 см	0,27 кВт	220/1 /50	1280х384 х755 мм	290 л	сдвижная	3 шт.	520х320 мм	от 2 до 8 °С

KORECO



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

RTW 100L СЕРИИ



RTW100Lblack



RTW100Lsilver



KORECO

- Витрина холодильная настольная.
- Корпус и несущие конструкции изготовлены из черного пластика ABS и пластифицированного черного металлического каркаса.
- Фронтальное полукруглое стекло - однокамерный стеклопакет.
- Хладагент R600a.
- Охлаждение воздухоохладителем.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Сдвижные двери со стороны продавца.
- Холодильный агрегат Union Hermetique находится снизу.
- Дно витрины из нержавеющей стали AISI 304 с дренажным отверстием для слива конденсата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Количество ярусов	Размер полки	Температура
9036	RTW100L black	45х68.2х67.5 см	0.16 кВт	220/1/50	100 л	3 шт.	610х310 мм	от 0 до +12 °С
9037	RTW100L silver	45х68.2х67.5 см	0.16 кВт	220/1/50	100 л	3 шт.	610х310 мм	от 0 до +12 °С



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ RTW 125 L



RTW125L

KORECO

- Витрина холодильная настольная для кратковременной демонстрации кондитерских изделий.
- Стекланные двери-купе со стороны продавца и покупателя.
- Остекление с 4 сторон.
- 2 хромированные регулируемые по высоте полки.
- Корпус из нержавеющей стали. Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Хладагент R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- Цифровой термостат с дисплеем.
- Автоматическое размораживание.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность	Напряжение питания	Объем	Количество ярусов	Температура
9071	RTW125L	56.8x70x68.6	0.16 кВт	220/1/50	125л	2	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ RTW 160



RTW160L2

KORECO

- Витрина холодильная настольная.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Внутренние поверхности для выкладки и полки из полированной нержавеющей стали AISI304.
- Фронтальное полукруглое стекло - двухкамерный стеклопакет для исключения образования конденсата.
- Бока витрины из каленого стекла с декоративной маской.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Высота размещения полок регулируется с шагом 2 см.
- Сдвижные двери со стороны продавца.
- Цифровой контроллер, отвечающий за поддержание температуры на заданном уровне, включением автоматической оттайки и экологически чистой холодильной установкой.
- Хладагент R600a.
- Охлаждение внутреннего объема с помощью воздухоохладителя.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Пластиковые ножки высотой 5 см.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность	Напряжение	Объем	Количество ярусов	Размер полки	Температура
9041	RTW160L2	58x85.2x69.5	0.16 кВт	220/1/50	160 л	3 шт.	склад	от 0 до +12 °C



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

СЕРИЯ
RT 78

RT78L7



RT78L8

KORECO

- Витрина холодильная настольная для бутылок и блюд.
- Корпус вертикального шкафа-витрины из нержавеющей стали.
- Остекление с четырех сторон двойным стеклопакетом.
- Три хромированные полки, с регулировкой по высоте с шагом 2 см.
- LED подсветка с 4 сторон, создающая эффект бриллиантового блеска.
- Холодильная установка размещена снизу.
- Хладагент R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- Цифровой термостат для точного поддержания заданной температуры в диапазоне от 0 до +12 °C.
- Воздушная система охлаждения конденсатора.
- Автоматическое размораживание.
- Доступ со стороны продавца.
- Регулируемые по высоте ножки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем	Количество ярусов	Размер полки	Температура
32628	RT78L7	39x43x98.6 см	0.18 кВт	220/1/50	78 л	4 шт.	305x300 мм	от 0 до +12 °C
9049	RT78L8	39x43x98.6 см	0.18 кВт	220/1/50	78 л	4 шт.	305x300 мм	от 0 до +12 °C



ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА

AZ CUBE СЕРИИ

AZ 20/8 CUBE

AZ 25/8 CUBE

AZ 20/8 CUBE BLACK

AZ 25/8 CUBE BLACK

AZ 40/13 CUBE

AZ 50/25 CUBE

AZ 40/13 CUBE BLACK

AZ 50/25 CUBE BLACK

KORECO

- Льдогенератор кубикового льда.
- Внутренняя часть из ABS пластика. Герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Хладагент R290 с 2020 г. (R134a до 2020 г.).
- Подключение к водопроводу и канализации.
- Откидная крышка с инъекцией пенополиуретана.
- Оборудование работает по принципу распыления воды: на охлажденные кубические формы снизу вверх под давлением через форсунки подается холодная вода.
- Нарастающий лед заполняет объем охлажденной формы, а затем обдается горячим паром хладагента, и готовые кусочки льда падают в бункер-накопитель.
- В комплекте поставки: совок для льда, шланги подключения к водопроводной сети и канализации.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- Указанная производительность достигается при температуре воды 10 °C и окружающего воздуха 20 °C.



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Цвет корпуса	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера	Количество льда	Размер льда	Вес льда
32898	AZ 20/8 CUBE	42x37,9 x67,5 см	0,35 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Кубиковый лед	20 кг/сут	8 кг	30 шт/цикл	22x22 x22 мм	0,1 кг
33638	AZ 25/8 CUBE	58,5x50,7 x80 см	0,35 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Кубиковый лед	25 кг/сут	8 кг	20 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг
32899	AZ 40/13 CUBE	57x55 x90 см	0,4 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Кубиковый лед	40 кг/сут	13 кг	32 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг
32900	AZ 50/25 CUBE	42x37,9 x67,5 см	0,49 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Кубиковый лед	50 кг/сут	25 кг	32 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг
32901	AZ 20/8 CUBE BLACK	58,5x50,7 x80 см	0,35 кВт	220/1/50	Черный	Кубиковый лед	20 кг/сут	8 кг	30 шт/цикл	22x22 x22 мм	0,1 кг
33639	AZ 25/8 CUBE BLACK	57x55 x90 см	0,35 кВт	220/1/50	Черный	Кубиковый лед	25 кг/сут	8 кг	20 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг
32902	AZ 40/13 CUBE BLACK	42x37,9 x67,5 см	0,4 кВт	220/1/50	Черный	Кубиковый лед	40 кг/сут	13 кг	32 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг
32903	AZ 50/25 CUBE BLACK	42x37,9 x67,5 см	0,49 кВт	220/1/50	Черный	Кубиковый лед	50 кг/сут	25 кг	32 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг



ЛЬДОГЕНЕРАТОР КУБИКОВОГО ЛЬДА

AZ C СЕРИИ



AZ 45/15 C

AZ 65/15 C

KORECO

- Льдогенератор кубикового льда.
- Кубики получаются из падающей пластины льда.
- Фронтальная сторона корпуса льдогенератора из нержавеющей стали, боковые стороны из эмалированной стали черного цвета.
- Герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Хладагент R290.
- Окно в дверце для визуального контроля процесса.
- В комплекте поставки: совок для льда, шланги подключения к водопроводной сети и канализации.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- Подключение к водопроводу и канализации.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера	Количество льда	Размер льда	Вес льда
34930	AZ 45/15 C	37x38,3 x79,8 см	0,3 кВт	220/1/50	Кубиковый лед	45 кг/сут	15 кг	45 шт/цикл	23x23 x23 мм	0,1 кг
34931	AZ 65/15 C	40x44,8 x80,3 см	0,35 кВт	220/1/50	Кубиковый лед	65 кг/сут	15 кг	66 шт/цикл	23x23 x23 мм	0,1 кг



ЛЬДОГЕНЕРАТОР ПАЛЬЧИКОГО ЛЬДА

СЕРИИ
AZ SI

AZ 25/5 SI AZ 30/9 SI
AZ 50/15 SI AZ 50/25 SI
AZ 30/15 SI AZ 80/25 SI



AZ 100/55 SI AZ 120/55 SI



AZ 30/9 SI black
AZ 30/15 SI black



AZ 50/15 SI black
AZ 50/25 SI black



AZ 80/25 SI black

KORECO

- Льдогенератор пальчикового льда (пуля).
- Внутренняя часть из ABS пластика.
- Подключение к водопроводу и канализации.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Тип хладагента R290.
- Для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора.
- Откидывающаяся дверца из нержавеющей стали с тепловой изоляцией. Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально.
- Малошумная конструкция холодильного агрегата.
- В комплект поставки входят: совок для льда, шланг подключения к водопроводной сети и канализации.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- Указанная производительность достигается при температуре воды 10 °C и окружающего воздуха 20 °C.

KORECO

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Цвет корпуса	Форма льда	Производительность,	Вместимость бункера	Количество льда	Размер льда	Время цикла работы
33 640	AZ 25/5 SI	50,3x33 x60,7 см	0,22 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	25 кг/сут	5 кг	12 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
33 641	AZ 30/9 SI	51x39,8 x63,2 см	0,24 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	30 кг/сут	9 кг	16 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
33 642	AZ 30/15 SI	51,2x39,8 x79,5 см	0,24 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	30 кг/сут	15 кг	16 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
33 643	AZ 50/15 SI	51x40 x79 см	0,38 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	50 кг/сут	15 кг	24 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
33 644	AZ 50/25 SI	61,2x54,8 x82,3 см	0,38 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	50 кг/сут	25 кг	24 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
33 645	AZ 80/25 SI	61,2x50 x89,3 см	0,5 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	80 кг/сут	25 кг	32 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
34 161	AZ 100/55 SI	61,2x68 x105 см	0,76 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	100 кг/сут	55 кг	32 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
34 162	AZ 120/55 SI	61x68 x105 см	0,8 кВт	220/1/50	Нерж. стали	Пальчиковый лед	120 кг/сут	55 кг	32 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Цвет корпуса	Форма льда	Производительность,	Вместимость бункера	Количество льда	Размер льда	Время цикла работы
---------	--------	----------------------------	----------	------------	--------------	------------	---------------------	---------------------	-----------------	-------------	--------------------

33 646	AZ 30/9 SI black	51x39,8 x63,2 см	0,24 кВт	220/1/50	Черный матовый	Пальчиковый лед	30 кг/сут	9 кг	16 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
--------	------------------	------------------	----------	----------	----------------	-----------------	-----------	------	------------	------------	--------

33 647	AZ 30/15 SI black	51,2x39,8 x79,5 см	0,24 кВт	220/1/50	Черный матовый	Пальчиковый лед	30 кг/сут	15 кг	16 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
--------	-------------------	--------------------	----------	----------	----------------	-----------------	-----------	-------	------------	------------	--------

33 648	AZ 50/15 SI black	51x40 x79 см	0,38 кВт	220/1/50	Черный матовый	Пальчиковый лед	50 кг/сут	15 кг	24 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
--------	-------------------	--------------	----------	----------	----------------	-----------------	-----------	-------	------------	------------	--------

33 649	AZ 50/25 SI black	61,2x54,8 x82,3 см	0,38 кВт	220/1/50	Черный матовый	Пальчиковый лед	50 кг/сут	25 кг	24 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
--------	-------------------	--------------------	----------	----------	----------------	-----------------	-----------	-------	------------	------------	--------

33 650	AZ 80/25 SI black	61,2x50 x89,3 см	0,45 кВт	220/1/50	Черный матовый	Пальчиковый лед	80 кг/сут	25 кг	32 шт/цикл	Ø 40x26 мм	15 мин
--------	-------------------	------------------	----------	----------	----------------	-----------------	-----------	-------	------------	------------	--------

Льдогенератор
бутилируемый

AZ B



AZ 30/7 BD SI

AZ 30/4 B C

AZ 30/8 B CUBE

AZ 50/13 B CUBE

KORECO

- Льдогенератор бутилируемый.
- В комплекте поставки: совок для льда.
- Предназначен для получения льда из воды расфасованной в традиционные пластиковые бутылки, используемые для установки в кулеры (бутылки не входят в комплект поставки).
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- Указанная производительность достигается при температуре воды 10 °C и окружающего воздуха 20 °C.
- Герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Цвет корпуса	Материал корпуса	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера	Количество льда	Размер льда	Вес льда
34 171	AZ 30/7 BD SI	51x39,8 x94 см	0,74 кВт	220 /1 /50	Нерж. стали	Нержавеющая сталь	Пальчиковый лед	30 кг/сут	7 кг	12 шт/цикл	Ø 28x33 мм	0,1 кг
34 929	AZ 30/4 B C	33x34,5 x60,2 см	0,18 кВт	220 /1 /50	Черный	Эмалированная сталь	Кубиковый лед	30 кг/сут	4 кг	32 шт/цикл	23x23 x23 мм	0,1 кг
35 155	AZ 30/8 B CUBE	42x38 x82,5 см	0,28 кВт	220 /1 /50	Нерж. стали	Нержавеющая сталь	Кубиковый лед	30 кг/сут	8 кг	20 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг
35 156	AZ 50/13 B CUBE	58,5x50,7 x90 см	0,4 кВт	220 /1 /50	Нерж. стали	Нержавеющая сталь	Кубиковый лед	50 кг/сут	13 кг	20 шт/цикл	32x32 x32 мм	0,2 кг



ЛЬДОГЕНЕРАТОР ПАЛЬЧИКОГО ЛЬДА

СЕРИИ ZB



ZB 15 B



ZB 15 SS

KORECO

- Льдогенератор пальчикового льда (пуля).
- Без подключения к водопроводу и канализации.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Хладагент R290.
- Электронная панель управления с индикацией процесса работы.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально.
- Малошумная конструкция холодильного агрегата.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- В комплекте поставки совок для льда.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Цвет корпуса	Материал корпуса	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера	Объем бункера	Количество льда	Размер льда	Время цикла работы
34 927	ZB 15 B	35x30 x37,5 см	0,12 кВт	220 /1 /50	Черный	Пластик	Пальчиковый лед	12 кг/су	1,1 кг	3 л	9 шт/цикл	Большой, средний и маленький	6-15 мин
34 928	ZB 15 SS	35x30 x37,5 см	0,12 кВт	220 /1 /50	Цвет нерж. стали	Нержавеющая сталь	Пальчиковый лед	12 кг/су	1,1 кг	3 л	9 шт/цикл	Большой, средний и маленький	6-15 мин



ЛЬДОГЕНЕРАТОР ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

СЕРИИ AZ MAR



AZ100/30MAR



AZ200/120MAR

KORECO

- Льдогенератор чешуйчатого льда.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 201.
- Внутренняя часть из ABS пластика.
- Герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Хладагент R404a.
- Сенсорная панель управления.
- Подключение к водопроводу и канализации.
- Дверца из нержавеющей стали со стеклянным смотровым окном.
- Подсветка синего цвета.
- Аппарат оснащен опцией подачи соленой воды с помощью помпы, для улучшения качества производимого льда.
- При использовании данной опции получаемый лёд становится более толстым, хрупким и легче перерабатывается узлом нарезки льда.
- В комплекте поставки: совок для льда, шланги подключения к водопроводной сети и канализации.
- Автоматическая остановка работы аппарата в случае заполнения бункера льдом.
- Указанная производительность достигается при температуре воды 10 °C и окружающего воздуха 20 °C.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Форма льда	Производительность	Вместимость бункера
34329	AZ100 /30MAR	67x65x114 см	0,55 кВт	220/1/50	Чешуйчатый лед	100 кг/сут	30 кг
34330	AZ150 /30MAR	67x65x114 см	0,82 кВт	220/1/50	Чешуйчатый лед	150 кг/сут	30 кг
34331	AZ200 /120MAR	81x64x149,5 см	1,2 кВт	220/1/50	Чешуйчатый лед	200 кг/сут	120 кг
34332	AZ300 /150MAR	81x76x174,5 см	2,1 кВт	220/1/50	Чешуйчатый лед	300 кг/сут	150 кг
34969	AZ500 /260 MAR	82x100x162,5 см	2,6 кВт	220/1/50	Чешуйчатый лед	500 кг/сут	260 кг



ЛЬДОГЕНЕРАТОР ГРАНУЛИРУЕМОГО ЛЬДА

СЕРИИ
AZ MS GB

AZ MS 30 GB

AZ MS 50 GB

KORECO

- Льдогенератор гранулированного льда (frappe type).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304, внутренний корпус из пластика ABS с инъекцией пенополиуретана.
- Подключение к водопроводу и канализации.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Тип хладагента R290.
- Для автоматического управления работой используется промышленный программируемый DSP-процессор, контролирующий все стадии приготовления и хранения готового льда, исправность работы всех систем льдогенератора.
- Откидывающаяся дверца из нержавеющей стали с тепловой изоляцией.
- Регулируемые по высоте ножки позволяют установить горизонтально. Малошумная конструкция холодильного агрегата.
- Циркуляционный насос для экономии воды.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- В комплект поставки входят: совок для льда, шланг подключения к водопроводной сети и канализации.
- Указанная производительность достигается при температуре воды 10 °C и окружающего воздуха 20 °C.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение В	Форма льда	Производительность кг/сут	Вместимость бункера кг
34165	AZ MS 30 GB	47,5x33x56,5	0,22	220/1/50	Гранулированный лед	30	7
34166	AZ MS 50 GB	54,2x39,8x73,2	0,22	220/1/50	Гранулированный лед	50	10
34167	AZ MS 100 GB	61,2x50x95	0,45	220/1/50	Гранулированный лед	100	40
34168	AZ MS 150 GB	61,2x50x95	0,54	220/1/50	Гранулированный лед	150	40



ЛЬДОГЕНЕРАТОР ЦИЛИНДРИЧЕСКОГО ЛЬДА, В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА

СЕРИИ
AZ CW CR

AZ250/125CW

AZ560/350CW

AZ155/140CR

KORECO

- Льдогенератор с корпусом с внешней стороны из нержавеющей стали Aisi304, с внутренней стороны из нержавеющей стали Aisi316.
- Тепловая изоляция бункера для льда.
- Герметичный холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- В комплекте поставки: совок для льда, шланги подключения к водопроводной сети и канализации.
- Подключение к электрической сети стандартной евровилкой.
- В льдогенераторе установлен собственный фильтр для воды AZ PP filter, который задерживает отложения, способные засорить устройство.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение В	Форма льда	Производительность кг/сут	Вместимость бункера кг
35176	AZ250 /125CW	83x56x179,5	1,16	220/1/50	Цилиндрический лед	250	125
35177	AZ560 /350CW	94,7x122,7 x190,4	2,32	220/1/50	Цилиндрический лед	560	350
35178	AZ155 /140CR	86x56x172	1,05	220/1/50	Лед в форме полумесяца	155	140
35179	AZ234 /140CR	86x56x181	1,4	220/1/50	Лед в форме полумесяца	234	140
35180	AZ324 /220CR	86x76x181	1,85	220/1/50	Лед в форме полумесяца	324	220



Льдодробилка

СЕРИИ
SG

SG128



SG156



SG158

KORECO

- Льдодробилка настольная из пластика ABS для измельчения льда до состояния шуги (сухого крупно-структурированного снега).
- Кубики льда погружаются в бункер из нержавеющей стали и закрываются откидной крышкой.
- Регулятор зазора между лезвием и станиной диска, вынесенный на переднюю панель, для настраивания грубости строгания.
- Наструганный лед выбрасывается из отверстия на фронтальной панели.
- Защита от перегрузки и включения при незакрытой крышке бункера.
- Поддон для сбора просыпавшегося измельченного льда.
- Емкость накопитель не входит в комплект поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Производительность
6707	SG128	29х36х45 см	0,18 кВт	220/1/50	2 кг/час
6708	SG156	33,5х23,5х47,2 см	0,126 кВт	220/1/50	6 кг/час
6709	SG158	32,3х24,5х49,5 см	0,126 кВт	220/1/50	8 кг/час

KORECO



коллекция 2025/2026 год

Электромеханическое





ПИЛА ДЛЯ МЯСА/КОСТЕЙ

СЕРИИ
JG E



JG1650E 220/1/50

JG2200E 380/3/50

JG2500E 380/3/50

КОСАТЕQ

- Пила ленточная для распиловки свежего и замороженного мяса, костей, рыбы.
- Корпус из эмалированной стали, части, контактирующие с продуктом из нержавеющей стали AISI202.
- Ленточное полотно, натянутое между двумя вращающимися шкивами, для распиловки.
- Специальный экран-толкатель для защиты рук оператора.
- Фиксируемая направляющая для регулировки толщины нарезаемого куска.
- Датчик установки крышки корпуса предотвращающий работу пилы с открытым пильным полотном.
- Кнопка аварийной остановки.
- Контролируемое натяжение полотна, предотвращающее его перетягивание.
- Устанавливается на регулируемых по высоте ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Способ размещения	Высота реза	Толщина реза	Размер полотна	Размер рабочего стола
33 702	JG1650E 220/1/50	50.5x56.4 x91см	0.9 кВт	220/1/50	Настольная	225 мм	160 мм	1650x160 мм	500x400 мм
33 703	JG1830E 220/1/50	50.5x56.4 x100 см	0.9 кВт	220/1/50	Настольная	285 мм	160 мм	1830x160 мм	500x400 мм
32 707	JG1650E 380/3/50	50.5x56.4 x91см	0.9 кВт	380/3/50	Настольная	225 мм	160 мм	1650x160 мм	500x400 мм
32 708	JG1830E 380/3/50	50.5x56.4 x100 см	0.9 кВт	380/3/50	Настольная	285 мм	160 мм	1830x160 мм	500x400 мм
33 023	JG2200E 380/3/50	74x69.5 x154.5 см	1.5 кВт	380/3/50	Напольная	380 мм	250 мм	2218x160 мм	700x550 мм
33 024	JG2500E 380/3/50	82x77 x170 см	1.5 кВт	380/3/50	Напольная	440 мм	280 мм	2580x160 мм	800x570 мм

ПИЛА ДЛЯ МЯСА/КОСТЕЙ

СЕРИИ
339-19



339-19



339-19 blade

КОСАТЕQ

- Пила ручная для мяса и костей с полотном длиной между точками крепления 48 см.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi304.
- Эргономичная ручка из специального пластика.
- Дополнительно можно приобрести полотна.

Артикул	Модель	Наименование
33061	339-19	Пила для мяса/костей ручная с длиной лезвия 48 см
33062	339-19 blade	Полотно пильное длиной 48 см



РЫХЛИТЕЛЬ МЯСА

СЕРИИ
TS737



GM TS737



GE TS737

КОСАТЕQ

- Рыхлитель мяса настольный из нержавеющей стали.
- Принцип работы: встречное вращение рядных дисковых фрез, которые втягивают и пререзают продукт, выпадающий снизу.

- Легкое снятие насадки-рыхлителя для очистки.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Тип при-вода	Макси-мальная ширина продукта	Коли-чество ножей
6960	GM TS737	18.5x33x29 см	-	-	Ручной	175 мм	37x2 шт.
6961	GE TS737	18.5x33x29 см	0.3 кВт	220/1/50	Электриче-ский	175 мм	37x2 шт.

МЯСОРУБКА

СЕРИИ
GHM I



GHM221 half unger



GHM321 full unger



КОСАТЕQ

- Мясорубка электромеханическая.
- Корпус настольной мясорубки, шнек и хобот из нержавеющей стали Aisi 202.
- Четырехлопастной нож с несъемными лезвиями.
- Реверс.
- Вентилятор для принудительного охлаждения обмотки двигателя.
- В комплекте поставки две финальные решетки и пластиковый толкатель.
- Устанавливается на пластмассовых ножках.

Арти-кул	Модель	Габарит-ные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Си-стема измель-чения	Произво-дитель-ность	Размер лотка для подачи продукта	Размер отвер-стия для подачи продукта
34262	GHM221 half unger 220/1/50	45x29.5 x48 см	1.5 кВт	220/1/50	Half Unger	220 кг/ час	480x338x81 мм	93x115 мм
32706	GHM221 half unger 380/3/50	45x29.5 x48 см	1.5 кВт	380/3/50	Half Unger	220 кг/ час	480x338x81 мм	93x115 мм
34263	GHM321 full unger 380/3/50	75x38 x53 см	2.2 кВт	380/3/50	Full Unger	400 кг/ час	645x375x80 мм	ø 76 мм



КУТТЕР

СЕРИЯ
TQ5S



TQ5S

КОСАТЕQ

- Куттер настольный.
- Продукт загружается в чашу из нержавеющей стали Aisi 304, вращающуюся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения серповидного ножа из нержавеющей стали Aisi 420.
- Таймер.
- Чаша куттера полностью закрыта кожухом, что исключает выплескивание продукта или попадание инородных частиц.
- Часть крышки из прозрачного поликарбоната, что позволяет контролировать процесс измельчения.
- Установлены датчики двойной защиты наличия чаши и открытия крышки.
- Корпус из анодированного алюминия.
- Разборная конструкция куттера со съемной крышкой, ножом и чашей для просто обслуживания.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем чаши	Скорость вращения ножа	Скорость вращения чаши	Коли-чество лопастей ножа
35175	TQ5S	42,8x56,4 x29,6 см	0,25 кВт	220/1/50	5,5 л	1500 об/мин	20 об/мин	2 шт.

КУТТЕР

СЕРИЯ
TQHL 14



TQHL 14

КОСАТЕQ

- Куттер настольный.
- Продукт загружается в чашу из нержавеющей стали, вращающуюся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения серповидного ножа из нержавеющей стали.
- Блокировка работы ножа и привода чаши при открывании кожуха куттера.
- Воздушное охлаждение двигателя.
- Электронно-механическая панель управления.
- Корпус из анодированного алюминия.
- Устанавливается на прорезиненных ножках.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощ-ность	Напря-жение	Объ-ем чаши	Скорость вращения ножа	Скорость вращения чаши	Коли-чество лопастей ножа
32340	TQHL 14	75.5x47x47 см	0.75 кВт	220/1/50	10 л	1440 об/мин	12 об/мин	3 шт.



КУТТЕР

СЕРИИ
TQ NW



TQ5NW



TQ20NW (230) TQ20NW (380)

КОСАТЕQ

- Куттер.
- Продукт загружается в чашу, вращающуюся в горизонтальной плоскости перпендикулярно плоскости вращения серповидного ножа.
- Блокировка работы ножа и привода чаши при открывании кожуха куттера.
- Без откидного ограничителя.
- Корпус из анодированного алюминия.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Объем чаши	Скорость вращения ножа	Скорость вращения чаши	Коли-чество лопастей ножа
32864	TQ5NW	0.55 кВт	220/1/50	5 л	1400 об/мин	-	6 шт.
32865	TQ20NW (230)	1.5 кВт	220/1/50	20 л	1400 об/мин	-	6 шт.
32866	TQ20NW (380)	1.5 кВт	380/3/50	20 л	1400 об/мин	-	6 шт.

ФАРШЕМЕШАЛКА

СЕРИИ
BX A



BX35A

BX50A

BX70A

КОСАТЕQ

- Фаршемешалка (миксер) для перемешивания различных измельченных продуктов для приготовления салатов, начинок, фарша, перемешивания сухих фруктов, орехов, трав и т.д.
- Перемешивание посредством горизонтальной мешалки с двумя парами лопаток.
- Емкость с механизмом опрокидывания максимально облегчает разгрузку миксера по окончании процесса перемешивания.
- Решетчатая крышка рабочей емкости с датчиком защиты, отключающим привод при поднимании (не полном закрывании) крышки, с одной стороны, исключает попадание рук оператора в зону работы мешалки, с другой стороны, позволяет визуальное контролировать процесс и добавлять ингредиенты в процессе работы без остановки.
- Конструкция легко разбирается.
- Для перемещения по цеху поставляется на 4 колесах, 2 из которых снабжены тормозами.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем бункера	Максимальная загрузка
7053	BX35A	70x51x110 см	0.75 кВт	220/1/50	35 л	29 кг
7054	BX50A	82x51x110 см	1.1 кВт	220/1/50	50 л	41 кг
7007	BX70A	95x58x116 см	1.1 кВт	220/1/50	70 л	58 кг



ФАРШЕМЕШАЛКА

СЕРИИ
FDH



FDH

КОСАТЕQ

- Фаршемешалка (миксер пищевых смесей) двухосная с ручным приводом.
- Изготовлена из нержавеющей стали.
- Идеально подходит для приготовления мясной начинки, салатов, сыпучих продуктов.
- Полезный объем фаршемешалки зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси и меньше брутто объема емкости.
- Корпус и две съемные оси с лопастями из нержавеющей стали.
- Устанавливается на нескользящих ножках с возможностью регулировки по высоте.
- Отверстия в крышке для добавления ингредиентов в процессе перемешивания.
- К электрическому приводу не подключается.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Размер бункера	Объем бункера
32965	FDH20	25x41x36 см	300x250x300 мм	20 л
32730	FDH30	31x43x40 см	280x340x340 мм	30 л
32731	FDH40	35x47x45 см	320x380x380 мм	40 л
32732	FDH50	35x54x46 см	320x450x450 мм	50 л
32733	FDH60	38x54x47.5 см	350x450x450 мм	60 л



ФАРШЕМЕШАЛКА

СЕРИИ
BX A



FME T



G12



КОСАТЕQ

- Фаршемешалка (миксер пищевых смесей) одноосная, с ручным приводом и с хабом для подключения электрического привода.
- Идеально подходит для приготовления мясной начинки, салатов, сыпучих продуктов.
- Полезный объем фаршемешалки зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси и меньше брутто объема емкости.
- Съемная ось с 4 лопастями.
- Устанавливается на нескользящих ножках с возможностью регулировки по высоте.
- Возможность подключения привода, а входящая в комплект поставки съемная ручка позволяет осуществлять перемешивание без использования электропривода.
- Отверстия в крышке для добавления ингредиентов в процессе перемешивания.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Совместимый привод	Размер бункера	Объем бункера
32734	FME10T	23x32x30 см	G12	200x250x270 мм	10 л
32735	FME20T	25x42x36 см	G12	250x300x300 мм	20 л
32736	FME30T	31x44x40 см	G12	280x340x340 мм	30 л
32737	FME40T	35x48x45 см	G22	320x380x380 мм	40 л
32738	FME50T	35x55x46 см	G22	320x450x450 мм	50 л
32739	FME60T	38x44x47.5 см	G22	350x450x450 мм	60 л

Принадлежности

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Описание
32547	G12	32x32x40 см	0.55 кВт	220/1/50	Электропривод к фаршемешалкам FME 10,20,30. Скорость вращения 45 об/мин.
6610	G22	59x36x60 см	0.9 кВт	220/1/50	Электропривод к фаршемешалкам FME 40,50,60. Скорость вращения 45 об/мин.



ШПРИЦ ДЛЯ КОЛБАС

СЕРИИ SV GE



SV10GE



602201

КОСАТЕQ

- Шприц для колбас, вертикальный из нержавеющей стали AISI 304 для изготовления купат и домашних колбас.
- Электронная панель управления с кнопками увеличения/уменьшения скорости, опускания и поднятия поршня.
- Педальное управление.
- Состоит из цилиндра с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем.
- На конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка-цевка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем.
- В комплекте поставки четыре воронки-цевки и ножная педаль.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем бункера	Тип привода
32753	SV10GE	37х33х63.7 см	0.06 кВт	220/1/50	10 л	Электрический
32754	SV12GE	37х33х68.7 см	0.06 кВт	220/1/50	12 л	Электрический
32755	SV15GE	37х33х76.7 см	0.06 кВт	220/1/50	15 л	Электрический

Принадлежности

Артикул	Модель	Описание
6951	602201	Насадка для формирования котлет с помощью шприцов серии SH/SV и мясорубок 8,12,32. Благодаря этой насадке котлеты получаются одинаковой величины, консистенции и формы. Диаметр котлет, получаемых с помощью насадки составляет 100 мм.

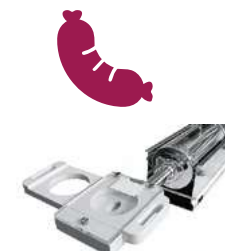


ШПРИЦ ДЛЯ КОЛБАС

СЕРИИ SV



SV



602201

КОСАТЕQ

- Шприц для колбас вертикальный из нержавеющей стали AISI 304 для изготовления купат и домашних колбас.
- Состоит из цилиндра с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем.
- На конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка-цевка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем.
- Механический редуктор с двумя приводами, отличающиеся передаточным числом.
- В комплекте поставки четыре воронки-цевки из нержавеющей стали с выходным диаметром 16, 22, 32, 38 мм.
- Конструкция легко разбирается без использования инструментов.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Тип привода	Объем бункера	Размер цилиндра
6919	SV3	34х30х57 см	Механический	3 л	140х200 мм
6920	SV5	34х30х69 см	Механический	5 л	140х320 мм
6921	SV7	34х30х83 см	Механический	7 л	140х460 мм
6856	SV10	33х37х60 см	Механический	10 л	219х270 мм
6858	SV12	33х37х65 см	Механический	12 л	219х320 мм
6859	SV15	33х37х73 см	Механический	15 л	219х400 мм

Принадлежности

Артикул	Модель	Описание
6951	602201	Насадка для формирования котлет с помощью шприцов серии SH/SV и мясорубок 8,12,32. Благодаря этой насадке котлеты получаются одинаковой величины, консистенции и формы. Диаметр котлет, получаемых с помощью насадки составляет 100 мм.



ШПРИЦ ДЛЯ КОЛБАС

СЕРИИ SH



SH3

602201

КОСАТЕQ

- Шприц для колбас горизонтальный из нержавеющей стали AISI 304 для изготовления купат и домашних колбас.
- Состоит из цилиндра с перемещающимся во внутреннем объеме поршнем.
- На конце цилиндра с помощью накидной гайки крепится воронка-цевка, на которую одевается оболочка, набиваемая фаршем.
- Механический редуктор с двумя приводами, отличающиеся передаточным числом.
- В комплекте поставки четыре воронки-цевки из нержавеющей стали с входным диаметром 16, 22, 32, 38 мм.
- Конструкция легко разбирается без использования инструментов.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Тип привода	Объем бункера	Размер цилиндра
6916	SH3	47x23x24 см	Механический	3 л	140x200 мм
6917	SH5	59x23x24 см	Механический	5 л	140x320 мм
6918	SH7	83x23x24 см	Механический	7 л	140x460 мм

Принадлежности

Артикул	Модель	Описание
6951	602201	Насадка для формирования котлет с помощью шприцов серии SH/SV и мясорубок 8,12,32. Благодаря этой насадке котлеты получаются одинаковой величины, консистенции и формы. Диаметр котлет, получаемых с помощью насадки составляет 100 мм.



КЛИПСАТОР

HP Table top СЕРИИ



HP Table top



Clamp506



КОСАТЕQ

- Механический клипсатор одинарный для герметичного пережимания набитых купат и колбас, получаемых с помощью шприцов, клипсами U формы.
- Корпус и все части соприкасающиеся с продуктами изготовлены из нержавеющей стали.
- Регулировка плотности зажима клипсы.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Вместимость клипс	Количество зажимов
32986	HP 001 Table top clipper	40x18x61 см	200 шт.	1 шт.
32988	HP 002 Table top double clippe	40x24x61 см	400 шт.	2 шт.

Принадлежности

- Клипса (скоба) для клипсатора HP001 и HP002.
- Изготовлена из алюминия.

Артикул	Серия	Модель	Размеры	Количество
32985	Clamp	Clamp506	11,5x11,5x2 мм	4000 шт.
32984	Clamp	Clamp503	11,5x13x2 мм	4000 шт.
32987	Clamp	Clamp508	11,5x14x2 мм	4000 шт.



СЛАЙСЕР АВТОМАТИЧЕСКИЙ

СЕРИИ
GDS A



GDS250A/155 GDS300A/155 GDS300A/200

КОСАТЕQ

- Слайсер автоматический с горизонтальным ножом.
- Корпус и движущиеся части гравитационного слайсера из полированного анодированного алюминия, основание из сплава алюминия.
- Дисковый нож из специальной инструментальной стали со специально обработанной режущей кромкой.
- Раздельные приводы для ножа (240 Вт) и каретки (300 Вт).
- Автоматическая система смазки направляющих каретки с принудительной циркуляцией масла.
- Безопасность работы: лезвие слайсера открыто только в зоне нарезания.
- Устанавливается на прорезиненных ножках амортизирующие машину в процессе эксплуатации.
- Встроенное точило.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение	Диаметр ножа мм	Длина реза мм	Толщина нарезки мм	Скорость нарезки резов/мин
32367	GDS250A/155	47.5x53.5x69	0.54	220/1/50	250 мм	155 мм	от 0 до 15 мм	45 резов/мин
32368	GDS300A/155	49x59x69	0.8	220/1/50	300 мм	180 мм	от 0 до 15 мм	45 резов/мин
32369	GDS300A/200	54.5x59x74	0.8	220/1/50	300 мм	200 мм	от 0 до 15 мм	45 резов/мин

СЛАЙСЕР
MS WD



MS220WD MS250WD MS300WD

КОСАТЕQ

- Слайсер полуавтоматический с горизонтальным ножом.
- Корпус и движущиеся части из нержавеющей стали с полированной поверхностью.
- Дисковый нож из хромированной стали.
- Машина со съемным заточным устройством, позволяющим производить простую двухстороннюю правку диска машины.
- Металлический толкатель.
- Узел регулировки толщины с легко читаемой шкалой.
- Безопасность работы: лезвие слайсера открыто только в зоне нарезания, прозрачный защитный экран из поликарбоната.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение	Диаметр ножа мм	Длина реза мм	Толщина нарезки мм
32756	MS220WD	40x41x35	0.21	220/1/50	220 мм	150 мм	от 0 до 13 мм
32757	MS250WD	42x47x39	0.24	220/1/50	250 мм	180 мм	от 0 до 13 мм
32758	MS300WD	52.5x59x44	0.27	220/1/50	300 мм	200 мм	от 0 до 13 мм



ОВОЩЕЧИСТКА

СЕРИЯ РРНЛР 800 NW



РPHLP 800 NW

КОСАТЕQ

- Овощечистка напольная для очистки картофеля и моркови, редиски и других корнеплодов от кожуры.
- Очистка кожуры осуществляется путем контакта поверхности корнеплодов с вращающимися горизонтальными валками.
- 7 жестких щеток.
- Мезга смывается постоянным потоком воды поступающим через продольные форсунки.
- Электромеханическая панель управления.
- Рычаг открытия окна разгрузки.
- Встроенный сетчатый металлический фильтр для сбора мезги.
- Стенд на колесах для простого перемещения.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем
34529	РPHLP 800 NW	47.5x53.5x69 см	0.75 кВт	380/3/50	40 кг



PP08

КОСАТЕQ

- Овощечистка напольная.
- Тихий привод для комфортных условий работы, простая разборка машины для очистки.
- Корпус картофелечистки из эмалированной стали.
- Очистка за счет принудительного контакта картофеля с абразивной поверхностью стенок картофелечистки и вращающегося диска, расположенного в основании емкости.
- В процессе очистки продукт постоянно оmyвается проточной водой, подаваемой через душирующее устройство, расположенное на гибком металлическом шланге.
- Образующаяся при очистки мезга выбрасывается из машины в канализацию.
- Подключение к водопроводу и канализации.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Объем
6614	PP08	43x43x73 см	0.37 кВт	220/1/50	8 кг
6615	PP15	47.5x54x78.5 см	0.75 кВт	220/1/50	15 кг
6616	PP30	85x53x80 см	1.5 кВт	220/1/50	30 кг



ОВОЩЕРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

СЕРИЯ
VC 618



VC618

KOCATEQ

- Овощерезка электрическая настольная.
- Используется для нарезки лука шалот, лука порей, имбиря, чеснока, перца и других продуктов.
- Планетарный механизм нарезки с помощью ножа круглой формы.
- Толщина нарезки может быть отрегулирована вручную.
- Корпус из алюминия, пластика и нержавеющей стали.
- Система защиты от включения машины с открытым ножом.
- В комплекте поставки: щетка, перчатки, отвертка, насадки для овощерезки.
- Ножки с силиконовыми присосками, прочно фиксирующие машину на любой гладкой поверхности.

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Время непрерывной работы	Производительность	Форма бункера и размер	Тип насадки
34829	VC618	27.3x34.2x44.1 см	0.2 кВт	220/1/50	30 мин	120 кг/час	D-образный 90x36 мм, конусообразный 93x7 мм, круглый ø 42 мм	Диск-слайсер, диск-терка, диск-терка



VC718

KOCATEQ

- Овощерезка электрическая настольная.
- Низкие обороты обеспечивают идеальную нарезку сырых и вареных овощей.
- Корпус из анодированного алюминия, верхняя часть из нержавеющей стали.
- Толщина нарезки может быть отрегулирована вручную.
- Диски из нержавеющей стали Aisi304.
- Непрерывная работа в течение 30 мин.
- Система защиты от включения машины с открытым ножом.
- Ножки с силиконовыми присосками, прочно фиксирующие машину на любой гладкой поверхности.



Диски и насадки в комплекте

Арти-кул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Время непрерывной работы	Производительность	Форма бункера и размер	Тип насадки
34830	VC718	25.1x24.7x38.7 см	0.2 кВт	220/1/50	30 мин	150 кг/час	D-образный 91x66 мм, круглый ø 60 мм	Диск-слайсер, диск-терка, насадка для брусков



СЕРИИ
27



27599JC



27149GC

КОСАТЕQ

- Диск из нержавеющей стали.
- Байонет совместим с овощерезками европейских и азиатских производителей, выпускаемых с 1999 года.
- Аналог диска Robot Coupe 27599.
- Используется в овощерезках CL20, CL30, CL30Bistro, CL40, кухонных процессорах R201XL, R201XLUltra, R211XLUltra, R301, R301Ultra, R401, R402, R402VV.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Форма нарезки	Размер нарезки
34582	27555SC	17.4x17.4x3 см	Слайсер	2 мм
34583	27086SC	17.4x17.4x3 см	Слайсер	3 мм
34584	27566SC	17.4x17.4x3 см	Слайсер	4 мм
34585	27786SC	17.4x17.4x3 см	Слайсер	6 мм
34586	27149GC	17.4x17.4x3 см	Терка	2 мм
34587	27150GC	17.4x17.4x3 см	Терка	3 мм
34588	27632GC	17.4x17.4x3 см	Терка	9 мм
34589	27599JC	17.4x17.4x3 см	Соломка	2x2 мм
34590	27047JC	17.4x17.4x3 см	Соломка	4x4 мм
34591	27610JC	17.4x17.4x3 см	Соломка	6x6 мм
34592	27048JC	17.4x17.4x3 см	Соломка	8x8 мм



СЕРИИ
BL V



КОСАТЕQ

BL270V

BL350V

- Миксер-гомогенизатор с двумя насадками.
- Штанга, насадка-блендер и венчики, нож из нержавеющей стали и легко разбираются.
- Вентиляционная решетка для охлаждения двигателя во время работы.
- Эргономичная ручка для удобного использования.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество насадок	Объем	Скорость	Размер насадки-гомогенизатора	Длина насадки-венчика
34352	BL270V	12x12x66 см	0,27 кВт	220/1/50	2 шт.	9 л	от 6000 до 20000 об/мин	160 ø 25 мм	185 мм
6582	BL350V	9,1x9,1x65,9 см	0,35 кВт	220/1/50	2 шт.	30 л	от 2000 до 13000 об/мин	300 ø 35 мм	250 мм

СЕРИИ
BL 500VUltra



КОСАТЕQ

BL500V Ultra

- Миксер ручной с насадкой-гомогенизатором.
- Штанга, насадка-блендер, нож из нержавеющей стали и легко разбираются.
- Вентиляционная решетка для охлаждения двигателя во время работы.
- Эргономичная ручка для удобного использования.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение	Количество насадок	Объем	Скорость	Размер насадки-гомогенизатора	Длина насадки-венчика
34593	BL500V Ultra	13x5x82 см	0,5 кВт	220/1/50	1 шт.	100 л	от 6000 до 20000 об/мин	450 мм	300 мм



КАСТРЮЛЯ С ПЕРЕМЕШИВАЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ

М ZLIC



WF2000ASJ

КОСАТЕQ

- Кастрюля с перемешивающим устройством.
- Варочный котел со съемной электромешалкой позволяет перемешивать, смешивать различные продукты, в том числе при термобработке.
- Толстое дно кастрюли позволяет устанавливать ее на все виды нагревательных поверхностей (газовая, индукционная или электрическая плита).
- Кастрюля с крышкой изготовлены из нержавеющей стали Aisi 201 толщиной 1.5 мм, дно из трехслойной стали толщиной 5 мм.
- Мешалка устанавливается на бортики кастрюли и фиксируется зацепами из нержавеющей стали Aisi 304.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Объем	Скорость
35184	М 30 ZLIC	0,18 кВт	220/1/50	30 л	34 об/мин
35185	М 70 ZLIC	0,18 кВт	220/1/50	70 л	34 об/мин

СОКОВЫЖИМАЛКА

WF 2000



WF2000ASJ

КОСАТЕQ

- Соковыжималка цитрусовая Ø 40-70 мм.
- Автоматическая подача плодов из бункера.
- Установлена на тумбе, выполняющей функцию накопителя отжатых плодов.
- Корпус и тумба из нержавеющей стали AISI 304.
- Отсек для нарезания / выжимания закрыт экраном из поликарбоната с датчиком, блокирующим включение соковыжималки в случае неправильной установки крышки или неплотном закрытии.
- Все моющиеся части легко разбираются без использования инструментов.
- Датчик перегрузки, автоматически отключающий соковыжималку в аварийных ситуациях у двигателя и понижающего редуктора.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Производительность шт/мин	Диаметр продукта мм	Объем бункера шт	Объем накопителя сока л
15780	WF 2000 ASJ	0.37 кВт	220/1/50	66.5x63x177	35-40	от 40 до 70	30-40	3 л



СОКОВЫЖИМАЛКА

СЕРИИ **WF 80**



WF J80



WF Ultra80B

КОСАТЕQ

- Соковыжималка универсальная для приготовления сока из овощей и фруктов.
- Загрузочное отверстие дополнительно закрывается откидной крышкой.
- Пластиковый толкатель.
- Поворотный носик исключает проливание сока.
- Непрерывная работа при полной нагрузке до 2-х минут.
- Устанавливается на силиконовых ножках.
- Конструкция heavy-duty для коммерческого использования.
- Не бросается в глаза, отлично впишется в интерьер любого бара.
- Сетка сепаратор с терочным диском из нержавеющей стали AISI316.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Материал корпуса	Размер загрузочного отверстия	Производительность
7265	WF J80	0,5 кВт	220/1/50	41x23x53 см	Пластик	ø 75 мм	7200 об/мин
34844	WF Ultra80B	0.7 кВт	220/1/50	47x24x53 см	Нержавеющая сталь	ø 80 мм	3600 об/мин

КОСАТЕQ



СОКОВЫЖИМАЛКА

S40Black СЕРИИ



S40Black

КОСАТЕQ

- Соковыжималка для цитрусовых роторная.
- Корпус черного цвета из сплава силумина с многослойным покрытием non-finger print, которое легко поддерживается в чистом состоянии.
- Съемные купола отжима, сепаратор, корпус для сбора сока из пластика ABC.
- Простые демонтаж и установка, мойка в посудомоечной машине.
- Комфорт и эргономичное распределение нагрузки при отжиме за счет наклонного относительно вертикали расположения вала двигателя.
- Прорезиненные ножки для надежной фиксации на рабочей поверхности.
- Съемный пластиковый каплесборник.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер отсека отжима
35115	S40Black	0.18 кВт	220/1/50	30 см	19 см	34 см	ø 160 мм



ПРОТИРКА

СЕРИЯ

JC 90



JC 90

КОСАТЕQ

- Протирачная машина шнекового типа настольная. Выход сока до 85%.
- Корпус, моторный блок, чаша из нержавеющей стали Aisi 304.
- Сито конусообразной формы с отверстиями диаметром 1,1 мм.
- Непрерывная загрузка продуктов с помощью толкателя. Непрерывный выброс отходов.
- Проста в использовании и очистке.
- Шнек изготовлен из пластика.
- Автоматическое сито отделяет семечки, косточки, волокна не перемалывая их.
- Идеально подходит для помидоров, перца, яблочного пюре, ягодного пюре, рыбного супа или рыбного соуса.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Шири-на	Высо-та	Производи-тельность	Время не-прерывной работы
35091	JC 90	0,45 кВт	220/1/50	25 см	53,2 см	33,5 см	90 кг/час	15 мин



BLER M1

КОСАТЕQ

- Миксер настольный с 1 стаканом для приготовления коктейлей.
- Микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии.
- Мощный вентилируемый двигатель.
- Датчик перегрузки, отключающий двигатель при перегреве.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi202.
- Силиконовые ножи.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Шири-на	Вы-сота	Производи-тельность	Объ-ем	Насадки
15732	BLER M1	0.3 кВт	220/1/50	23 см	23 см	49.5 см	от 7300 до 10000 об/мин	1 л	Дисковый взбиватель, 4-х лопастной взбиватель



МИКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

СЕРИЯ

BLER M1 PRO



BLER M1 PRO

КОСАТЕQ

- Миксер для приготовления коктейлей настольный мультистадийный.
- Электронная панель управления с программированием.
- 3 DIY программы для быстрого запуска с возможностью запрограммировать до 5 шагов (программируется скорость и время).
- Программируемый интервал времени от 1 до 99 секунд с шагом 1 секунда.
- Программируемая скорость в диапазоне от 8000 до 18000 об/мин с шагом 1000 об/мин (для диапазона 8000-14000), с шагом 2000 об/мин (для диапазона 14000-18000).
- Кнопка работы в ручном режиме.
- Во время смешивания дисплей показывает номер рабочей скорости и время до окончания цикла.
- Прочная фиксация на столе за счет ножек-присосок.
- В комплекте поставки 2 стакана из поликарбоната.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Производи-тельность	Объ-ем	Насадки
35154	BLER M1 PRO	0,35 кВт	220/1/50	25 см	11 см	53 см	от 8000 до 18000 об/мин	1 л	Дисковый взбиватель, насадка-куттер, насадка-шар

МИКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

СЕРИЯ

BLER M1 W



BLER M1 W

КОСАТЕQ

- Миксер для приготовления коктейлей настольный.
- Механическая панель управления с 2 скоростями 10000 и 20000 об/мин.
- Микровыключатель установки стакана, автоматически отключающий работу двигателя при его снятии.
- Корпус из пластика белого цвета, станина из окрашенного алюминия.
- Прочная фиксация на столе за счет ножек-присосок.
- В комплекте поставки 2 стакана из поликарбоната.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Производи-тельность	Объ-ем	Насадки
35183	BLER M1 W	0,3 кВт	220/1/50	22,5 см	19 см	50,2 см	от 10000 до 20000 об/мин	1 л	Дисковый взбиватель, насадка-шар



БЛЕНДЕР

СЕРИЯ BL1500ANW



BL1500ANW

КОСАТЕQ

- Блендер профессиональный высокоскоростной.
- Стакан из поликарбоната Lexan GE с встроенными специально профилированными ножами для получения классических напитков на основе льда smoothie, кофе и margarita.
- Комплектуется специальным пестиком и крышкой с отверстием специальной формы.
- Площадка для установки стакана выполнена из пластика.
- Электронная панель управления:
 - кнопка включения/выключения.
 - 4 программы с переменной скоростью вращения, продолжительностью 8, 12, 30, 60 секунд.
 - кнопка непрерывной работы.
 - 3 кнопки специальных режимов: H pulse (интенсивная пульсация); L pulse (низкая пульсация); ICE impact (измельчение льда).

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Производи-тельность	Объ-ем	Насадки
33768	BL 1500 ANW	1.5 кВт	220/1/50	18 см	22 см	52 см	от 10000 до 38000 об/мин	2 л	6-ти лопастной нож



TQ8000M



TQ8000PRO



TQ8000

КОСАТЕQ

- Блендер для приготовления смулли (smoothie) с уникальной кремообразной консистенцией, измельчения льда, перемешивания и измельчения продуктов в жестких условиях эксплуатации в баре.
- Специальная конструкция стакана с технологией Wave flow направляющая продукт к лезвиям на дно стакана в процессе перемешивания.
- Крышка из звукопоглощающего силикона с отверстием для толкателя (толкатель в комплекте поставки).
- Резиновые ножки, для надежной фиксации на рабочей поверхности и компенсации вибраций возникающих при работе.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Габа-ритные размеры (ГхШхВ) см	Производи-тельность	Объ-ем	Насадки	Коли-чество про-грамм
34915	TQ 8000M	1.8 кВт	220/1/50	28x21x50	от 15000 до 28000 об/мин	2,2 л	6-ти лопастной нож	0
34812	TQ 8000PRO	2.2 кВт	220/1/50	25x24x47.5	от 4000 до 30000 об/мин	1,8 л	6-ти лопастной нож	8 шт.
7158	TQ 8000	0.95 кВт	220/1/50	26x29x46.5	от 4000 до 38000 об/мин	1,5 л	6-ти лопастной нож	3 шт.

Нейтральное оборудование

коллекция 2025/2026 год



www.pectopah.ru



Нейтральное оборудование

СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ



SAT СЕРИИ
(глубина 600)



SAT



SAT A

КОСАТЕQ

- Стол рабочий островной класса HEAVY-DUTY, с полкой.
- Столешница из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки- нержавеющая сталь AISI201.
- Столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке.
- В комплекте поставки: рабочая поверхность; ножки из трубы квадратного сечения 40*40 мм которые оканчиваются регулируемыми по высоте пятками из нескользящего пластика, не повреждающего покрытие пола, позволяющими устанавливать стол горизонтально на не ровном полу; сплошную нижнюю полку; набор крепежа и инструмент для сборки.
- Комплект легко собираемый.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Отбортовка	Полка
15001	SAT66	60 см	60 см	85 см	Островной	Да
15005	SAT126	60 см	120 см	85 см	Островной	Да
15007	SAT156	60 см	150 см	85 см	Островной	Да
15009	SAT186	60 см	180 см	85 см	Островной	Да
15011	SAT66A	60 см	60 см	85 см	Пристенный	Да
15015	SAT126A	60 см	120 см	85 см	Пристенный	Да
15017	SAT156A	60 см	150 см	85 см	Пристенный	Да
15019	SAT186A	60 см	180 см	85 см	Пристенный	Да



www.kocateq.ru

235



СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ

СЕРИИ
SAT
(глубина 700)



SAT



SAT A

KOCATEQ

- Стол рабочий пристенный класса HEAVY-DUTY, с полкой.
- Столешница из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм, конструкционный материал несущего каркаса и нижней полки- нержавеющая сталь AISI201.
- Столешница усилена вкладкой из ДСП с ламинированием открытой стороны.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке.
- В комплекте поставки: рабочая поверхность; ножки из трубы квадратного сечения 40*40 мм которые оканчиваются регулируемые по высоте пятками из нескользящего пластика, не повреждающего покрытие пола, позволяющими устанавливать стол горизонтально на не ровном полу; сплошную нижнюю полку; набор крепежа и инструмент для сборки.
- Комплект легко собираемый.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Отбортовка	Полка
15022	SAT77	70 см	70 см	85 см	Островной	Да
15023	SAT87	70 см	80 см	85 см	Островной	Да
15024	SAT107	70 см	100 см	85 см	Островной	Да
15025	SAT127	70 см	120 см	85 см	Островной	Да
15026	SAT147	70 см	140 см	85 см	Островной	Да
15027	SAT157	70 см	150 см	85 см	Островной	Да
15028	SAT167	70 см	160 см	85 см	Островной	Да
15032	SAT77A	70 см	70 см	85 см	Пристенный	Да
15033	SAT87A	70 см	80 см	85 см	Пристенный	Да
15034	SAT107A	70 см	100 см	85 см	Пристенный	Да
15035	SAT127A	70 см	120 см	85 см	Пристенный	Да
15036	SAT147A	70 см	140 см	85 см	Пристенный	Да
15037	SAT157A	70 см	150 см	85 см	Пристенный	Да
15038	SAT167A	70 см	160 см	85 см	Пристенный	Да



ТЕЛЕЖКА

СЕРИИ
RP3



RP3S

RP3M

RP3L

KOCATEQ

- Тележка сервировочная с тремя полками.
- Ножки с бамперами.
- Тележка изготовлена из нержавеющей стали AISI 201, толщина стали в полках 0,5 мм, толщина стали в трубе 0,9 мм. 4 колеса, 2 из которых с блокираторами.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке, простая сборка с использованием входящего в комплект поставки ключа.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Количество полок
33005	RP3S	40 см	75 см	83 см	3 шт.
33004	RP3M	45 см	85 см	95 см	3 шт.
33003	RP3L	55 см	95 см	95 см	3 шт.



ТЕЛЕЖКА

СЕРИИ DB2



DBS2

DBM2

КОСАТЕQ

- Тележка с двумя полками для перевозки посуды и столовых приборов.
- Каждая полка с углублением прямоугольной формы. Возможна перевозка продуктов, столовых приборов и т.п.
- Из нержавеющей стали AISI 304.
- В качестве несущей основы рама из квадратной трубы сечением 25*25 мм.
- 4 колеса, 2 из которых с блокираторами.
- Ножки с пластиковыми бамперами.
- Поставляется в разобранном виде в плоской упаковке, простая сборка с использованием входящего в комплект поставки ключа.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Количество полок	Размер полок
7154	DBS2	75 см	40 см	83.5 см	2 шт.	33,5x62,3x9 см
7153	DBM2	85 см	45 см	90 см	2 шт.	39,8x74,5x9,8 см

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА

СЕРИИ LR15



LR15

КОСАТЕQ

- Тележка-шпилька изготовлена из нержавеющей стали AISI 201.
- Четыре колеса, два из которых с блокировкой.
- Ножки с бамперами.
- Удобство перемещения благодаря 2 ручкам из прутка нержавеющей стали.
- Прочная сборно-разборная конструкция, благодаря чему тележка поставляется в плоской упаковке.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Количество противней	Формат
33007	LR15	62 см	47 см	170 см	15 шт.	60x40 см
33006	TR15	38 см	55 см	170 см	15 шт.	GN1/1
33009	TR/LR15	47 см	62 см	170 см	15 шт.	GN1/1, 60x40 см



СТЕЛЛАЖ

СЕРИИ
НУ

НУ

КОСАТЕQ

Полки

- Комплект полок для стеллажа НУ.
- Дополнительно поставляются ножки.
- Для увеличения прочности каждая полка снабжена дополнительным продольным ребром жесткости (максимальная нагрузка - 150 кг на полку).
- Изготовлены из металлического прута (3-х слойное покрытие: металлический прут с подложкой из слоя никеля и внешним слоем хрома).

Полки

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Количество полок в комплекте	Материал
7163	НУ350*1060	35	106	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7164	НУ350*1220	35	122	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7165	НУ350*1525	35	152.5	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Количество полок в комплекте	Материал
7166	НУ350*1825	35	182.5	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7161	НУ350*610	35	61	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7162	НУ350*910	35	91	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7170	НУ530*1060	53	106	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7171	НУ530*1220	53	122	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7172	НУ530*1525	53	152.5	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7173	НУ530*1825	53	182.5	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7168	НУ530*610	53	61	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
7169	НУ530*910	53	91	3	4	Трехслойное покрытие (металлический прут с подложкой из слоя никеля, внешним слоем хрома)
4517	N4214	106.7	35.5		5	Из нержавеющей стали
4512	N3614	91.5	35.5		5	Из нержавеющей стали
4534	N7221	53.3	183		5	Из нержавеющей стали

Ножки

- Комплект из 4 ножек для стеллажа НУ.

Ножки

Артикул	Модель	Высота	Количество ножек в комплекте
7175	НУР01600	160 см	4 шт.
32910	НУР01900	190 см	4 шт.



ДЕЗИНФЕКТОР

СЕРИИ
**HS
BIO
PROTECT**



HS BIOPROTECT PRO

HS BIOPROTECT

КОСАТЕQ

- Дезинфектор для рук автоматический настенный бесконтактный для быстрого уничтожения любых микроорганизмов, включая вирусы, бактерии и грибковые инфекции.
- Корпус из ABS пластика белого цвета.
- Простое пополнение емкости через откручивающуюся крышку.
- Пользователь помещает руки в камеру санитайзера и специальная инжекторная система обеспечивает бесконтактное покрытие рук антисептиком.
- Съемная форсунка создает направленное аэрозольное облако с объемом распыления: 0,8~1,5 см³.
- Аналоговая кнопка включения.
- Максимальная продолжительность автоматической работы аппарата при нахождении рук в зоне распыления - 9 циклов; цикл: 1 секунда распыление – 3 секунды отключение.
- Съемный пластиковый каплесборник для сбора дезинфицирующего средства.
- В комплекте поставки: воронка, провод для подключения внешних устройств.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Глуби-на	Ши-рина	Вы-сота	Объем ем-кости для анти-септи-ка	Вре-мя по-дачи жид-кости	Шка-ла для кон-троля уров-ня жид-кости	Реле включения внешних устройств после де-зинфекции рук
32999	HS BIO PROTECT PRO	0.02 кВт	220/1/50	15 см	23.5 см	61 см	1,5 л	Не регулируется	нет	нет
32998	HS BIO PROTECT	0.02 кВт	220/1/50	17.5 см	25.2 см	52 см	1,6 л	Регулируется	да	да



ДЕЗИНФЕКТОР

СЕРИИ
**HS
BIO
PROTECT
AD 05**



HS BIOPROTECT AD 05 XS



HS BIOPROTECT AD 05 STAND

КОСАТЕQ

- Дезинфектор для рук автоматический бесконтактный для быстрого уничтожения любых микроорганизмов, включая вирусы, бактерии и грибковые инфекции.
- Корпус из эмалированной стали черного цвета.
- Простое пополнение емкости через откидную крышку, закрывающуюся на ключ.
- Пользователь помещает руки в камеру санитайзера и специальная инжекторная система обеспечивает бесконтактное покрытие рук антисептиком.
- Съемная форсунка из нержавеющей стали создает направленное аэрозольное облако.
- Максимальная продолжительность автоматической работы аппарата при нахождении рук в зоне распыления - 8 секунд.
- За 1 секунду распыляется 0,8 мл жидкости.
- Расстояние от рук до сенсорного датчика от 5 до 11 см.
- Световой индикатор низкого уровня жидкости, подключения дезинфектора к сети.
- Вибрационная помпа с защитой от сухого хода.
- Губка для сбора дезинфицирующего средства.
- Реле включения внешних устройств после дезинфекции рук (например: турникет, световая индикация и т.п.).

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Глубина	Ши-рина	Вы-сота	Объем емкости для антисептика	Способ уста-новки
33441	HS BIO PROTECT AD 05 XS	0.025 кВт	220/1/50	14 см	23.5 см	38 см	1 л	На столе или стене
33021	HS BIO PROTECT AD 05 STAND	0.025 кВт	220/1/50	15.1 см	28.2 см	150 см	2 л	На стенде

коллекция 2025/2026 год
Мороженое



www.pectopah.ru



Мороженое

ГРАНИТОР (СЛАШ-МАШИНА)

SSI 1 S СЕРИЯ



SSI1S



KORESCO

- Гранитор для приготовления сорбетов и мягкого йогуртового мороженого, слэша, фруктового льда.
- Настольный, без помпы.
- Автоматический процесс приготовления: режим приготовления мороженого в диапазоне от -2 до -10 °С и режим хранения от 0 до +4 °С.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами питания, из материалов, безопасных для контакта с пищевыми продуктами.
- Простая разборка для очистки.
- Мешалка специальной конструкции для получения мороженого с максимальным насыщением воздухом и равномерной консистенцией.
- Испаритель из нержавеющей стали. Воздушное охлаждение конденсатора со съёмным фильтром.
- Хладагент R290 с 2020 г. (R134A до 2020 г.).
- Электронный контроллер, автоматически оценивающий состояние холодильной системы, степень заполнения рабочего бака фризера, каплесборник с поплавком.
- После каждой мойки резиновые детали необходимо смазывать пищевой смазкой (арт.72814).
- Корпус из пластика красного или бежевого цвета.



Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глубина	Шири-на	Высота	Объём емкости	Максималь-ный объём жидкой смеси
8710	SSI1S	0.485 кВт	220/1/50	47.4 см	29 см	69.4 см	6 л	4 л

www.kocateq.ru

245



ГРАНИТОР (СЛАШ-МАШИНА)

СЕРИИ
SC3

SC3x1



SC3x2

KORECO

- Гранитор для приготовления замороженного напитка "фруктового снега" с температурой -2/-3 °С.
- Емкость из прозрачного поликарбоната.
- Корпус сокозамораживателя из черного пластика.
- Электронная панель управления.
- Сливной кран.
- Съёмный каплесборник.
- Подсветка.
- Холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Хладагент R290.
- Простая разборка всех компонентов гранитора для очистки в конце рабочего дня.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество емкостей	Объем емкости
34445	SC3x1	0.38 кВт	220/1/50	37 см	23.5 см	30 см	1	2 л
34446	SC3x2	0.38 кВт	220/1/50	37 см	32.5 см	44.5 см	2	2+2 л



ГРАНИТОР (СЛАШ-МАШИНА)

СЕРИИ
SC12

SC12x2



SC12x3

KORECO

- Гранитор для приготовления замороженного напитка "фруктового снега" с температурой -1,1/-2 °С.
- Емкость из прозрачного поликарбоната.
- Корпус сокозамораживателя из серого пластика.
- Электронная панель управления.
- Сливной кран.
- Съёмный каплесборник.
- Подсветка.
- Холодильный агрегат с воздушным охлаждением конденсатора.
- Простая разборка всех компонентов гранитора для очистки в конце рабочего дня.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество емкостей	Объем емкости	Хладагент
8710	SSI1S	1 кВт	220/1/50	53 см	43 см	80 см	2	12+12 л	R290a/135g
8710	SSI1S	1.3 кВт	220/1/50	53 см	62 см	80 см	3	12+12+12 л	R404a/450g



ФРИЗЕР ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО

SSI DIGITAL



SSI 105 Digital



SSI236DIGITAL

KORECO

- Фризер для мягкого мороженого, настольный, электрическая помпа, ночное хранение, прекул (pre-cooling system).
- Бункер для жидкой смеси из нержавеющей стали Aisi 304.
- Сенсорная панель управления.
- Функция ночного хранения -вторичная система охлаждения, при которой не запускается процесс производства, но температура в цилиндрах поддерживается низкая: 10 °C, что позволяет оставить аппарат на ночь без слива остатка смеси.
- Функция предохлаждения (прекул/pre-cooling system) обеспечивает охлаждение смеси в бункерах, чтобы она попадала в цилиндры
- более низкой температуры, таким образом процесс производства ускорятся, а смесь становится более устойчивой к закисанию в жарких условиях.
- Функция оповещения о низком уровне смеси.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Возможность регулирования мягкости мороженого.
- Съёмный каплесборник.
- 4 устойчивые нескользящие ножки.
- После каждой мойки резиновые детали необходимо смазывать пищевой смазкой (арт.72814).

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Помпа	Pre-cooling system	Ночное хранение	Количество рожков	Количество вкусов	Объем бункера	Объем цилиндра	Производительность
34 850	SSI 105 DIGITAL	1 кВт	220/1/50	58 см	21 см	70 см	есть	есть	есть	1	1	4 л	1.6 л	-
34 851	SSI 224 DIGITAL	2 кВт	220/1/50	72 см	55 см	77 см	есть	есть	есть	3	2	5.5 +5.5 л	1.7 +1.7 л	210
35 237	SSI 236 DIGITAL	2.4 кВт	220/1/50	66 см	56 см	84 см	есть	есть	есть	3	2	6.5 +6.5 л	2.2 +2.2 л	210



ФРИЗЕР ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО

SSI 303 SP



SSI 303 SP

KORECO

- Фризер для мягкого мороженого, напольный, с помпой.
- Корпус и рама, цилиндр и мешалка фризера для мягкого мороженого из нержавеющей стали AISI 304.
- Три отдельных компрессора для охлаждения цилиндра и емкости со смесью.
- Возможность хранения неизрасходованной смеси во фризере.
- Три рожка.
- Две ванны для смеси (2 сорта мороженого и один смешанный).
- Электронный контроллер для точного контроля параметров работы.
- Специальные программы: авто, мойка, хранение смеси в ночное время.
- Тип и мощность компрессора 1,2 HP-TECUMSEN.
- На каждый танк установлена своя механическая воздушная помпа для увеличения насыщения воздухом смеси до 70-80%.
- Время готовности первой порции: 8-10 мин.
- Максимальное количество последовательно выдаваемых порций по 100 мл - 50-90 шт.
- Хладагент R290 с 2020 г. (R134A до 2020 г.).
- После каждой мойки резиновые детали необходимо смазывать пищевой смазкой (арт.72814).

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Помпа	Количество рожков	Количество вкусов	Объем бункера	Объем цилиндра	Производительность
89 14	SSI 303 SP	7.5 кВт	380/3/50	96.1 см	96.1 см	167 см	есть	3	2	17,5 л	3,2 л	68 кг/ч

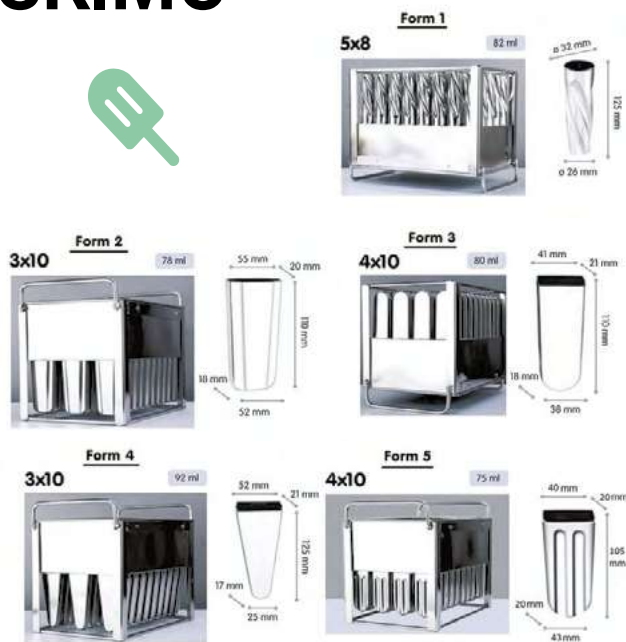


ФРИЗЕР ДЛЯ ЭСКИМО

SSI 40 ESKIMO



SSI 40 ESKIMO
special edition
SSI40ESKIMO



KORECO

- Эскимогенератор (фризер) для приготовления мороженого эскимо, сорбетов, фруктового льда на палочке или popsicle ice cream.
- Форма разделенная на 40 порций с дозированным соком или молоком опускается в ванну с пропиленгликолем, где при температуре -30 °C жидкость замерзает.
- Время приготовления 25 мин.
- Хладагент R410.
- Компрессор Panasonic.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Для аппарата необходимо 40 литров пропиленгликоля.

Арти-кул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Формы в комплекте
33 698	SSI 40 ESKIMO special edition	1 кВт	220/1/50	63 см	63 см	137 см	Form 1 + Form 2 + Form 3 + Form 4 + Form 5
32 741	SSI40ESKIMO	1 кВт	220/1/50	63 см	63 см	137 см	Form 5 + Form 5



ФРИЗЕР ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО

SSI FIC



SSI150FIC



SSI Compact FIC



KORECO

- Аппарат приготовления для жареного мороженого.
- Функция быстрой оттайки поверхности.
- Приготовленная смесь наносится на ледяную поверхность и выравнивается, затем лопаткой полоски "жареного" мороженого сворачиваются в роллы, которые раскладываются в упаковку и украшаются различными топпингами.
- 2 лопатки для приготовления мороженого в комплекте поставки.
- Для приготовления десерта используется смесь для мороженого с температурой от 2 до 35 °C.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201.
- Время замораживания поверхности с момента включения 5-6 мин.

Арти-кул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер рабочей поверхности	Хладагент	Корпус
31917	SSI 150 FIC	1.4 кВт	220/1/50	60 см	60 см	84 см	Ø 50 см	R410A	нержавеющая сталь AISI 201
33578	SSI Compact FIC	0.33 кВт	220/1/50	28 см	34 см	31 см	30x24 см, глубина 1.5 см	R290 с 2020 г (R134A до 2020 г.)	нержавеющая сталь AISI 201



ФРИЗЕР ДЛЯ ТВЕРДОГО МОРОЖЕНОГО

SSi 3 L



SSI3L

- Батч-фризер для твердого мороженого и сорбетов настольный.
- Электронная панель управления.
- Цифровой дисплей с отображением текущей температуры внутри емкости.
- Кнопка включения подсветки.
- Кнопка включения мешалки.
- 4 режима приготовления с предустановленной температурой (температура приготовления регулируется с шагом в 1 градус): твердое мороженое (-10 °C), мягкое мороженое (-5 °C), коктейль/гранитор (-2 °C) и Fresh (функция ночного хранения, 2 °C).
- Цикл приготовления завершается при достижении температуры мороженого, установленной температуры.
- Корпус, встроенная емкость и мешалка из нержавеющей стали.
- Крышка емкости из прозрачного поликарбоната.
- Отверстие в крышке для добавления ингредиентов в процессе приготовления.
- Хладагент R290.
- Воздушное охлаждение конденсатора.
- Подключение к сети 220 В. Установлена защита от блокировки мешалки, от перегрева, датчик открытия крышки.
- Устанавливается на резиновых ножках.
- Простая очистка за счет крана слива на фронтальной части аппарата.
- Эстетический дизайн фризера позволяет установить его на открытый летних площадках, в барах, кафе, и тд.
- В комплекте поставки лопатка и ложечка для мороженого.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Производительность	Объем емкости	Время приготовления	Максимальное количество ингредиентов
35163	SSI3L	0.5 кВт	220/1/50	46.5 см	46 см	41.5 см	5 л/ч	2,8 л	15 мин	1.5 л /1.25 кг



ФРИЗЕР ДЛЯ ТВЕРДОГО МОРОЖЕНОГО

SSi 5 GELATO



SSI 5 GELATO

KORECO

- Батч-фризер настольный полностью автоматический для приготовления твердого мороженого.
- Фиксированный цилиндр из нержавеющей стали.
- Электронная панель управления с цифровым дисплеем.
- Таймер со звуковым сигналом по окончании цикла производства.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi304.
- Прозрачная крышка с воронкой для загрузки смеси, фиксируется с помощью 4 болтов.
- Выгрузка мороженого осуществляется либо автоматически через отверстия в крышке, либо вручную при снятой крышке.
- Одновременная работа компрессора и редуктора мешалки.
- Хладагент R410.
- Защита от перегрева.
- Лопасты из нержавеющей стали снабжены сменными пластиковыми насадками.
- Фризер обладает высокой вандалоустойчивостью благодаря мощному мотору и лопастям из нержавеющей стали.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Максимальная загрузка смеси	Объем цилиндра	Производительность	Таймер
35163	SSI5 Gelato	1.4 кВт	220/1/50	49 см	52.5 см	64 см	2,5 л	5,5 л	16-20 л/ч	от 10 до 35 мин

СЕРИИ

RTD



RTD67L



RTD122L

KORECO

- Витрина для джелато.

■

Автоматическая разморозка.

■

Аналоговый выключатель on/off, цифровой дисплей.

■

4 регулируемые по высоте ножки.

Ар-ти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	На-пря-же-ние	Глу-би-на	Ши-рина	Вы-со-та	Вмести-мость	Тем-пе-ра-тура	Объ-ем	Уста-новка	Хлада-гент	Ох-лаж-дение
9070	RTD67L	0.14 кВт	220 /1 /50	61 см	76.5 см	32 см	8 га-строем-костей с крыш-ками GN 1/6*150 мм	от -18 до -22 °C	67 л	на-столь-ная	R600a с 2020 г. (R134a до 2020 г.)	пря-мое
9072	RTD122L	0.86 кВт	220 /1 /50	68 см	127.7 см	74 см	6 га-строем-костей GN1 /3*100 мм	от -18 до -22 °C	122 л	на-поль-ная	R404a	воз-душ-ное





СЕРИЯ GH 20 TEP AIR



GH 20 TEP AIR

КОСАТЕQ

- Teppan индукционный напольный с зоной нагрева и со встроенной системой вентиляции.
- Рабочая поверхность из специальной цельноформованной легированной стали толщиной 20 мм не деформируется и не меняет цвет.
- Выдвижной ящик для сбора жира.
- Электронная панель управления.
- Точный контроль температуры и равномерности нагрева рабочей зоны.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали Aisi 304.
- Во фронтальной части теппана, возле рабочей поверхности расположен воздушный вытяжной канал.
- Включение вытяжки осуществляется механическим переключателем со стороны повара.
- Установлена двойная масляная фильтрация.
- Вентилятор с низким уровнем шума.
- Вокруг жарочной поверхности установлена 7-ми местная столешница из черного мрамора глубиной 50 см.
- Толщина мрамора 6,2 см.
- Основание теппана декорировано узором из натурального дерева с подсветкой.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество зон нагрева	Размер жарочной поверхности	Температура
35042	GH 20 TEP AIR	9 кВт	380/3/50	135 см	220 см	81 см	1 шт.	600x1080 мм	260 °C



СЕРИЯ G150L/L



G150L/L



КОСАТЕQ

- Витрина суши с холодильным агрегатом, расположенным слева (вид со стороны посетителя).
- Статическое охлаждение внутреннего объема никелированным испарителем U образной формы, расположенным над продуктами, встроенный в дно испаритель для дополнительного охлаждения.
- Отсутствие внутренней подсветки.
- Нерегулируемый термостат.
- Сдвижные двери из поликарбоната со стороны повара.
- Комплект зеленых пластиковых матов для выкладки.
- Углубление для выкладки из нержавеющей стали Aisi304.
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку.
- Хладагент R290 с 2020 г. (R134A до 2020 г.).
- Напряжение 220/1/50.

Артикул	Модель	Мощность	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Температура	Количество ярусов
6183	G150L/L	0.25 кВт	35 см	150 см	32 см	68 л	от +2 до +8 °C	1 шт.



ВИТРИНА ДЛЯ СУШИ

СЕРИИ
WGS

WGS05

WGS06

КОСАТЕQ

- Витрина суши с холодильным агрегатом, расположенным слева (вид со стороны посетителя).
- Статическое охлаждение внутреннего объема никелированным испарителем U образной формы, расположенным над продуктами, встроенный в дно испаритель для дополнительного охлаждения.
- Нерегулируемый термостат.
- Корпус цвета махаон.
- Сдвижные двери из поликарбоната со стороны повара.
- Комплект зеленых пластиковых матов для выкладки.
- Углубление для выкладки из нержавеющей стали Aisi304.
- Сливное отверстие для отвода конденсата с выводом через трубку.
- Напряжение 220/1/50.

Артикул	Модель	Мощность	Глубина	Ширина	Высота	Температура	Количество ярусов
6189	WGS05	0.21 кВт	29 см	150 см	27.3 см	от +2 до +8 °C	1 шт.
6190	WGS06	0.23 кВт	29 см	180 см	27.3 см	от +2 до +8 °C	



МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА

СЕРИИ
R MC

R15MC

R18MC

КОСАТЕQ

- Мультиварка-скороварка для приготовления риса, супа, мяса, каши, бобовых под давлением.
- Внешний корпус аппарата из нержавеющей стали.
- Чаша для продукта изготовлена из алюминия с тефлоновым покрытием.
- Автоматическое отключение по окончании цикла приготовления и переход в режим поддержания температуры.
- Возможность выбора продолжительности приготовления под давлением, которое напрямую влияет на мягкость продукта.
- Избыточное давление 50-60 кПа.
- Возможность приготовления с открытой крышкой.
- Кнопка отложенного старта до 24 часов.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Максимальная загрузка	Объем
34841	R15MC	1.9 кВт	220/1/50	40 см	49 см	40 см	7 кг	10 л
35130	R18MC	2 кВт	220/1/50	38 см	47 см	34.5 см	8 кг	14 л

СЕРИИ
RC

R 10/5C

R 13/6C

КОСАТЕQ

- Рисоварка для приготовления различных видов каш - перловой, гречневой, рисовой и многих других.
- Чаша для риса изготовлена из алюминия с покрытием PTFE.
- Внешний корпус аппарата для варки круп из нержавеющей стали.
- Время приготовления одной загрузки около 30 мин.
- Автоматическое отключение по окончании цикла приготовления и переход в режим поддержания риса в горячем состоянии.
- Трехсторонний 3D нагрев.
- В комплекте: мерный стакан, ложка.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напряже-ние	Глубина	Ширина	Высо-та	Макси-мальная загрузка	Объем
34838	R 10/5C	1.85 кВт	220/1/50	38 см	47 см	32 см	2,5 кг	7 л
34839	R 13/6C	1.85 кВт	220/1/50	38 см	47 см	35 см	3 кг	10 л



R 19/9W



R 19/9W

КОСАТЕQ

- Термос электрический объемом с функцией подогрева.
- Внутренняя чаша из алюминия с антипригарным напылением.
- Мощность нагревательных элементов размещенных под крышкой 15 Вт, размещенных по бокам чаши - 80 Вт, размещенных под чашей 15 Вт.
- Корпус, крышка из нержавеющей стали Aisi 410.
- Мощная хлопковая тепловая изоляция позволяет поддерживать температуру риса в течение 4 часов без включенной функции нагрева.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напряже-ние	Глубина	Ширина	Высо-та	Макси-мальная загрузка	Объем
34840	R 19/9W	0.11 кВт	220/1/50	38 см	47 см	32 см	9 кг	19 л



ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА

СЕРИИ
EB NW

EB600NW



EB450NW



EB610NW

КОСЯТЕЦ

- Гриль-саламандра с плавающей и фиксированной головкой.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий.
- Вместе с плавающей головкой достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.
- Компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки с решеткой и поддоном, на которую размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке.
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру ("плавающие" ТЭНы).

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество зон нагрева	Размер зоны нагрева	Диапазон расстояний	Температура
32674	EB450NW	2,8 кВт	220/1/50	51 см	48 см	52 см	1 шт.	310x430 мм	от 60 до 180 мм	от 50 до 300 °C
32672	EB600NW	5 кВт	220/1/50	45 см	57 см	31 см	2 шт.	310x430 мм	от 60 до 140 мм	от 50 до 300 °C
32675	EB610NW	2 кВт	220/1/50	40 см	61 см	38 см	1 шт.	410x330 мм	от 60 до 140 мм	от 50 до 300 °C



ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА

СЕРИИ
EB GL

EB450GL



EB600GL

**КОСЯТЕЦ**

- Гриль-саламандра с плавающей головкой, с 1 зоной нагрева, линии Green Line.
- Плавающие ТЭНы закреплены на подвижных шарнирах и снабжены противовесом, такая конструкция позволяет перемещать их вверх-вниз без значительных усилий.
- Вместе с плавающей головкой достигается различная интенсивность тепловой обработки продукта.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Компоновка гриля состоит из горизонтальной площадки с решеткой и поддоном, на которую размещается продукт, подвергаемый тепловой обработке.
- Открытые нагревательные элементы встроены в верхнюю подвижную структуру ("плавающие" ТЭНы).
- Мощность нагрева регулируется 3-позиционным аналоговым переключателем.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество зон нагрева	Размер зоны нагрева	Диапазон расстояний	Температура
35122	EB450GL	2,8 кВт	220/1/50	51 см	45 см	53 см	1 шт.	310x430 мм	от 60 до 180 мм	от 50 до 300 °C
35123	EB600GL	4 кВт	220/1/50	51 см	60 см	53 см	2 шт.	310x580 мм	от 60 до 180 мм	от 50 до 300 °C



СЕРИИ BEF V



BEF101V



BEF102V

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали.
- Прочная стальная корзина с ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью, входят в комплект поставки.
- Расширенная холодная зона и сливной кран на фронтальной поверхности.
- Панель управления с индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество ванн	Объем	Температура
32807	BEF101V	3 кВт	220/1/50	49.5 см	28 см	34.5 см	1 шт.	10 л	от 30 до 200 °C
32809	BEF131V	3.3 кВт	220/1/50	50.5 см	31 см	35.5 см	1 шт.	13 л	от 30 до 200 °C
32811	BEF161V	5 кВт	220/1/50	56 см	34 см	38 см	1 шт.	16 л	от 30 до 200 °C
32808	BEF102V	6 кВт	220/1/50	49.5 см	57 см	34.5 см	2 шт.	10+10	от 30 до 200 °C
32810	BEF132V	6.6 кВт	220/1/50	50.5 см	63 см	35.5 см	2 шт.	13+13 л	от 30 до 200 °C
32812	BEF162V	10 кВт	220/1/50	56 см	69 см	38 см	2 шт.	16+16 л	от 30 до 200 °C



СЕРИИ EF



EF51



EF52

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430.
- Прочная стальная корзина и крюк, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью входят в комплект поставки.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество ванн	Объем	Температура
7093	EF51	2.5 кВт	220/1/50	46 см	28.7 см	31 см	1 шт.	5,5 л	от 60 до 200 °C
7094	EF52	5 кВт	220/1/50	46 см	57 см	31 см	2 шт.	5,5+5,5 л	от 60 до 200 °C



СЕРИИ EF NW



EF111NW



EF112NW

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201.
- Корзина из нержавеющей стали Aisi201, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Аналоговая панель управления с термостатом и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество ванн	Объем	Температура
32813	EF61NW	3 кВт	220/1/50	41.5 см	26.5 см	29 см	1 шт.	6 л	от 30 до 200 °C
32814	EF81NW	3.25 кВт	220/1/50	41.5 см	26.5 см	34 см	1 шт.	8 л	от 30 до 200 °C
32815	EF111NW	3.5 кВт	220/1/50	45.5 см	33 см	36 см	1 шт.	11 л	от 30 до 200 °C
32816	EF62NW	6 кВт	220/1/50	41.5 см	55 см	29 см	2 шт.	6+6 л	от 30 до 200 °C
32817	EF82NW	6.5 кВт	220/1/50	41.5 см	55 см	34 см	2 шт.	8+8 л	от 30 до 200 °C
32818	EF112NW	7 кВт	220/1/50	47.5 см	57 см	35 см	2 шт.	11+11 л	от 30 до 200 °C



СЕРИИ DC70M



DC7070M DC1070M



DC1570M



КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK напольная с индукционной конфоркой, дренажным стоком - функциональный элемент линии HEAVY-DUTY глубиной 700 мм.
- Корпус и рабочая зона из нержавеющей стали.
- Поворотный кран (поворот лейки крана под углом 90 градусов к задней стенке для подачи воды, поворот к обратно для прекращения подачи).
- Магнитный переключатель мощности нагрева, регулировка может осуществляться коленом.
- Съёмный фильтр воздуха на линии всасывания.
- Поставляется в разобранном виде.
- В комплекте поставки сковорода WOK диаметром 40 см.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество сфер	Диаметр сферы
35170	DC7070M	8 кВт	380/3/50	70 см	70 см	120 см	1 шт.	300 мм
35171	DC1070M	8 кВт	380/3/50	70 см	100 см	120 см	1 шт.	300 мм
35172	DC1570M	16 кВт	380/3/50	70 см	150 см	120 см	2 шт.	300 мм



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

СЕРИЯ DC M WOK



ZLIC3500WOK

КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304. 13-ступенчатая регулировка мощности (ступени 1-4 работают в импульсном режиме).
- Контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время).
- Эргономичная панель управления с полусенсорными кнопками, надписи на русском языке.
- Автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается.
- Определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал).
- Защита при работе без нагрузки, защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение плиты, акустический сигнал).
- Защита от перегрева электронных компонентов, определение периода не использования (после 2 часов не использования плита автоматически отключается).
- Сковорода с крышкой поставляются отдельно.

Ар-ти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Коли-чество сфер	Диаметр сферы	Темпера-тура	Таймер
6988	ZLIC 3500 WOK	3,5 кВт	220/1/50	44,5 см	34 см	11,5 см	1 шт.	275 мм	от 60 до 240 (шаг 20) °C	от 0 до 180 мин



DC4050 DC4656



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

СЕРИЯ DC

КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK настольная с индукционной стеклянной конфоркой.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Аналоговый регулятор для регулирования мощности.
- 2-х контурная система защиты, датчики температуры контролирующие температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента.
- Принудительная вентиляция для поддержания безопасной температуры во внутреннем объеме и исключения перегрева компонентов конструкции.
- Дополнительно поставляется сковорода WOK и стенд для установки.

Ар-ти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Коли-чество сфер	Диаметр сферы	Темпера-тура	Таймер
7240	DC 4050	от 1,9 до 5 кВт	380/3/50	50 см	40 см	23,8 см	1 шт.	300 мм	240 °C	от 0 до 180 мин
7241	DC 4656	от 1,9 до 8 кВт	380/3/50	56 см	46 см	26,5 см	1 шт.	400 мм	240 °C	от 0 до 180 мин



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

СЕРИИ DC M WOK

DC 3500M WOK drop in
DC 5000M WOK drop inDC 3500M WOK
DC 5000M WOK

КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK.
- Панель управления состоит из цифрового дисплея и переключателя мощности (8 шагов: OFF-600-1000-1500-2000-2400-2800-3200-3500).
- Корпус из нержавеющей стали Aisi201.
- Установлен воздушный фильтр.
- Сковорода входит в комплект поставки.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Тип исполне-ния	Коли-чество сфер	Диаметр сферы
344 63	DC 3500M WOK drop in	0,6-3,5 кВт	220/1/50	40 см	40 см	18 см	Встраиваемая (370x370мм)	1 шт.	310 мм
344 64	DC 5000M WOK drop in	0,6-5,0 кВт	380/3/50	40 см	40 см	19 см	Встраиваемая (370x370мм)	1 шт.	310 мм
344 66	DC 3500M WOK	0,6-3,5 кВт	220/1/50	51 см	40,5 см	18 см	Настольная	1 шт.	310 мм
344 68	DC 5000M WOK	0,6-5,0 кВт	380/3/50	51 см	40,5 см	19 см	Настольная	1 шт.	310 мм



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

DC 4050 Eco СЕРИЯ



DC 4050 Eco

КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- 13-ступенчатая регулировка мощности (ступени 1-4 работают в импульсном режиме).
- Контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время).
- Эргономичная панель управления со скроллером и полусенсорными кнопками.
- Автоматическое определение типа посуды.
- Определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал).
- Защита при работе без нагрузки. Защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение плиты, акустический сигнал).
- Защита от перегрева электронных компонентов, определение периода не использования (после 2 часов не использования плита автоматически отключается).
- Съемный фильтр очистки воздуха.
- Сковорода с крышкой поставляются отдельно.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Коли-чество сфер	Диаметр сферы	Темпера-тура	Таймер
6595	DC 4050 Eco	5 кВт	380/3/50	39,8 см	51 см	16,8 см	1 шт.	280 мм	от 60 до 240 °C	от 0 до 180 мин



ИНДУКЦИОННЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ WOK

СЕРИИ
GHT SF W

GHT 30/5 SF W

GHT 36/5 SF W

GHT 36/7 SF W

КОСАТЕQ

- Индукционный автоматический WOK (стир фрай) с вращающейся и опрокидываемой чашей для приготовления блюд с постоянным перемешиванием.
- Основной принцип оборудования основан на постоянном перемешивании и поддержании заданного температурного режима.
- Чаша изготовлена из чугуна толщиной 2 мм с антипригарным покрытием.
- Индукционный нагрев.
- Угол наклона дежи регулируется в зависимости от типа ингредиентов и режимов приготовления в 6 положениях.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi201.
- Съёмные, вкручивающиеся ножки высотой 68 мм.
- Между ножек возможна установка гастроемкости размером GN 1/1x 65 мм.
- В комплекте поставки душ для очистки оборудования.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер чаши	Количество скоростей	Скорость
35202	GHT 30/5 SF W	4,7 кВт	380/3/50	54 см	53 см	74,5 см	Ø300 мм	4 шт.	22/32/42/52 об/мин
35203	GHT 36/5 SF W	4,7 кВт	380/3/50	61,5 см	56,5 см	81,5 см	Ø360 мм	4 шт.	22/32/42/52
35204	GHT 36/7 SF W	7 кВт	380/3/50	61,5 см	56,5 см	81,5 см	Ø360 мм	4 шт.	22/32/42/52 об/мин



ИНДУКЦИОННЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ WOK

СЕРИИ
GHT 6/2200 SF

GHT6/2200SF



GHT6/2200SF bowl

GHT6/2200SF noodle bowl

КОСАТЕQ

- Индукционный автоматический WOK (стир фраер) с вращающейся и опрокидываемой чашей для приготовления блюд с постоянным перемешиванием.
- Основной принцип оборудования основан на постоянном перемешивании и поддержании заданного температурного режима.
- Чаша из нержавеющей стали толщиной 2 мм с антипригарным покрытием.
- Индукционный нагрев.
- Угол наклона дежи регулируется.
- Температурная шкала отображает 7 уровней температуры.
- Сенсорная панель управления с предустановленными режимами стир-фрай, тушение, варка риса, sous-vide, жарка, приготовление супа.
- Съёмная крышка.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Количество скоростей	Скорость	Таймер	Температура
34 512	GHT6 /2200 SF	2,2 кВт	220/1/50	36 см	38,5 см	40,5 см	6 л	1 шт.	24 об/мин	до 1440 мин	от 65 до 210 °C

Принадлежности

- Чаша сменная для индукционного автоматического WOK (стар фрай) GHT6/2200SF.
- Изготовлена из нержавеющей стали толщиной 2 мм с антипригарным покрытием.

Артикул	Модель	Объем	Наличие гребенки
35167	GHT6/2200SF bowl	6 л	Нет
74996	GHT6/2200SF noodle bowl	6 л	Да



СЕРИИ **TW A**



TW 08 A



TW 16 A TW 23 A



TW 32 A TW 46 A

КОСАТЕQ

- Подогреватель ошибори для подогрева полотенец.
- Камера изготовлена из алюминия.
- Лампа с ультрафиолетом для обеззараживания, предотвращения размножения и уничтожения различных микробов и бактерий на теплых полотенцах, расположена в задней стенке камеры.
- Кнопка включения УФ лампы, кнопка включения питания.
- Магнитный уплотнитель двери.
- Аварийный термостат, срабатывающий при температуре +102 °C.
- Корпус изготовлен из белой эмалированной стали.
- Пластиковый лоток для сбора конденсата.

Ар-ти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	На-пря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Ко-ли-чество камер	Размер камеры	Объ-ем каме-ры	Кор-зина	Размер корзины	Тем-пература
68 74	TW 08 A	0.2 кВт	220 /1 /50	26.5 см	21.5 см	29.5 см	1 шт.	150x170 x170 мм	5 л	1 шт.	140x145 x95 мм	до +80 °C
68 75	TW 16 A	0.2 кВт	220 /1 /50	34.8 см	46 см	30.8 см	1 шт.	345x455 x310 мм	16 л	1 шт.	320x225 x60 мм	до +80 °C
68 76	TW 23 A	0.2 кВт	220 /1 /50	27.8 см	44.8 см	35.5 см	1 шт.	175x375 x253 мм	23 л	2 шт.	355x175 x75 мм	до +80 °C
68 77	TW 32 A	0.4 кВт	220 /1 /50	34.6 см	45.5 см	53.7 см	2 шт.	247x350 x137 мм	32 л	2 шт.	325x225 x60 мм	до +80 °C
68 78	TW 46 A	0.4 кВт	220 /1 /50	31 см	45.2 см	64.5 см	2 шт.	177x375 x253 мм	46 л	4 шт.	355x175 x75 мм	до +80 °C

КОСАТЕQ





ТЕРМОКОНТЕЙНЕР С ПОДОГРЕВОМ

СЕРИИ
A FH**KOCATEQ**

A03FH 6xGN1/1

B02F

- Термоконтейнер с фронтальной загрузкой и с нагревательным элементом, встроенным в дверь для поддержания пищи в течение 8 часов в нагретом состоянии (+85 °C).
- Корпус термопота из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- С отключенным нагревом, термоконтейнеры используются для хранения охлаждённых продуктов.
- Цифровой контроллер для отслеживания температуры внутри контейнера.
- Дверь контейнера компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой.
- Отлично сохраняет тепло и холод, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °C
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °C до +120 °C.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Внутренний размер	Количество уровней	Размер полок
33 142	A03FH 6xGN 1/1	0.3 кВт	220/1/50	42.5 см	69.5 см	62 см	90 л	550x335 x550 мм	6 шт.	530x325x65 мм (GN 1/1)
32 913	A20FH 8xGN 1/1	0.3 кВт	220/1/50	68.5 см	44.5 см	79 см	115 л	550x330 x660 мм	8 шт.	530x325x65 мм (GN 1/1)

Принадлежности

- Тележка для термоконтейнеров значительно облегчает их передвижение.
- Тележка снабжена бортиками для ровной установки термоконтейнера.

Артикул	Модель	Наименование
34799	B02F	Тележка для термоконтейнеров



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

СЕРИИ
AF

A02F 6xGN1/1



A19F 8xGN1/1



B02F

**KOCATEQ**

- Термоконтейнер с фронтальной загрузкой из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Поддержание температуры в течение 5 часов.
- Цифровой дисплей для контроля а температурой в термоконтейнере.
- Дверь контейнера с компенсационным клапаном.
- Встроенные и складывающиеся ручки расположены в верхней части контейнера и по бокам и складывающиеся ручки для переноски.
- Отлично сохраняет тепло и холод, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °C
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °C до +120 °C.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Внутренний размер	Количество уровней	Размер полок
32911	A02F 6xGN1/1	63.5 см	42.5 см	62 см	90 л	550x330x500 мм	12	530x325x65 мм (GN 1/1)
32912	A19F 8xGN1/1	62.5 см	44.5 см	79 см	115 л	550x330x660 мм	8	530x325x65 мм (GN 1/1)

Принадлежности

- Тележка для термоконтейнеров значительно облегчает их передвижение.
- Тележка снабжена бортиками для ровной установки термоконтейнера.

Артикул	Модель	Наименование
34799	B02F	Тележка для термоконтейнеров

СЕРИЯ
AB

A18B

КОСАТЕQ

- Термоконтейнер с верхней загрузкой для напитков из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Поддержание температуры в течение 5 часов. Термоконтейнер с самозакрывающимся краном.
- Крышка контейнера с двумя защелками, компенсационным клапаном, легко снимается для очистки.
- Отлично сохраняет тепло и холод, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °C.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °C до +120 °C.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Внутренние размеры, мм
33143	A18B	46 см	30 см	51.5 см	20 л	320x204x315 мм

СЕРИИ
CB

CB1(AP100)

CB2(AP150)

CB3(AP200)

**КОСАТЕQ**

- Термоконтейнер с верхней загрузкой для вторых блюд из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Поддержание температуры в течение 5 часов.
- Крышка контейнера с четырьмя защелками, компенсационным клапаном и силиконовой прокладкой.
- Специальная форма крышки и дна для установки контейнеров в несколько ярусов.
- Отлично сохраняет тепло и холод, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Закругленные углы и гладкая механически прочная поверхность для простой санитарной обработки.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °C до +120 °C.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Максимальная вместимость	Внутренние размеры
6971	CB1(AP100)	42.5 см	62 см	23 см	17 л	1 (GN 1/1x100) шт.	310x510x110 мм
6972	CB2(AP150)	41 см	61 см	25 см	24,5 л	1 (GN 1/1x150) шт.	310x510x160 мм
6973	CB3(AP200)	42.5 см	63 см	34 см	31 л	1 (GN 1/1x200) шт.	310x510x210 мм

СЕРИИ
CN SS

CN12SS

CN13SS

CN14SS

КОСАТЕQ

- Термоконтейнер цилиндрический с верхней загрузкой, изготовлен из нержавеющей стали с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Внешний корпус термоконтейнера из нержавеющей стали Aisi201, внутренний из Aisi304.
- 4 металлические защелки для надежной фиксации крышки.
- Крышка оснащена ручкой, воздушным клапаном и съемным силиконовым уплотнителем по диаметру.
- Закругленные поверхности дна для поддержания емкости контейнера в чистом состоянии без особых усилий.
- Отлично сохраняет тепло и холод, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Пластиковое основание термоконтейнеров позволяет устанавливать термоконтейнеры из серии CN SS друг на друга.
- Закругленные углы и гладкая механически прочная поверхность для простой санитарной обработки.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Внутренние размеры
35195	CN12SS	33 см	33 см	22 см	10 л	Ø300x150 мм
35196	CN13SS	33 см	33 см	30 см	16 л	Ø300x230 мм
35197	CN14SS	33 см	33 см	40 см	23 л	Ø300x330 мм

СЕРИИ
CN

CN7



CN16



КОСАТЕQ

- Термоконтейнер цилиндрический с верхней загрузкой из цельнолитой двухслойной конструкции с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Верхняя загрузка.
- Отлично сохраняет тепло и холод в течение 5 часов, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °C.
- Закругленные углы и гладкая механически прочная поверхность для простой санитарной обработки.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °C до +120 °C.
- Удобство транспортировки и хранения за счет установки термоконтейнеров один на другой.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Форма корпуса
34684	CN11	24 см	24 см	24 см	4 л	Цилиндрический
6583	CN10	28 см	29 см	31.5 см	9 л	Цилиндрический
34685	CN12	30.5 см	30.5 см	35 см	11,9 л	Цилиндрический
6658	CN7	35 см	35 см	33 см	15 л	Цилиндрический
34686	CN13	30.5 см	30.5 см	44.5 см	16,3 л	Цилиндрический
34687	CN14	35 см	35 см	43 см	22,3 л	Цилиндрический
6659	CN8	42.5 см	42.5 см	42 см	30 л	Цилиндрический
34688	CN15	40 см	40 см	43.5 см	30,4 л	Цилиндрический
34689	CN16	47.5 см	47.5 см	47.5 см	50 л	Цилиндрический



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

СЕРИИ
CN Q

CN10Q

CN7Q

КОСАТЕQ

- Термоконтейнер с квадратным корпусом из цельнолитой двухслойной конструкции из пищевого полиэтилена толщиной 3 мм с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Верхняя загрузка.
- Отлично сохраняет тепло и холод в течение 5 часов, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °С.
- Закругленные углы и гладкая механически прочная поверхность для простой санитарной обработки.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °С до +120 °С.
- Удобство транспортировки и хранения за счет установки термоконтейнеров один на другой.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Форма корпуса
32962	CN10Q	32 см	32 см	29.5 см	9,5 л	Квадратный
32963	CN7Q	35 см	35 см	33 см	15 л	Квадратный

ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

СЕРИИ
CH1

CH1

КОСАТЕQ

- Термоконтейнер индивидуального пользования из толстого полипропилена, устойчивого к механическим воздействиям.
- Пять изолированных отделений для одновременной транспортировки холодных и горячих блюд.
- Полипропиленовый корпус с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Металлические защелки для фиксации крышки.
- Специальная форма дна и крышки для перевозки контейнеров уложенных в стопку.
- В комплекте поставки четыре пластиковые емкости с крышками.
- Отделение для столовых приборов.
- Используется для организации таблет питания.
- Отлично сохраняет тепло и холод, идеально соответствуя требованиям стандартов HACCP.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °С.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °С до +120 °С.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота
6970	CH1	39.5 см	29.7 см	9.7 см



ЕМКОСТИ ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА CH1

СЕРИИ
МА

MA01



MA02



MA05



MA06

MA05S
(122500014)

HP MAXI

КОСАТЕQ

- Емкость для горячих или холодных блюд с силиконовой крышкой для установки в термоконтейнер CH1L.
- Герметичная не проливающаяся крышка. Рекомендуется для организации таблет-питания.
- Возможно приготовление пищи непосредственно в емкости с последующей установкой в термоконтейнер.
- Материалы контейнера и крышки выдерживают стерилизацию в автоклаве, легко моются, не окрашиваются, безопасны для использования с любыми продуктами питания с температурой +100 °C и выше.
- Безопасный нагрев в микроволновых печах при условии, что форма заполнена продуктами.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем
6597	MA01	10.5 см	10.5 см	4.5 см	0,5 л
6598	MA02	15 см	10.5 см	4.5 см	0,7 л
6599	MA05	11 см	11 см	4.5 см	0,4 л
6600	MA06	15 см	10.5 см	4.5 см	0,7 л
32894	MA05S (122500014)	10 см	10 см	5.2 см	0,4 л

Принадлежности

- Закрыватель крышки (укупорщик) механический для удобного и герметичного закрывания порционных емкостей, пластиковых банок и ведерок с силиконовыми и пластиковыми безрезьбовыми крышками.
- Высота от нижней пластины до верхней 5 см.
- Также хорошо подходит для укупорки всевозможной тары с открытой широкой горловиной различными крышками без резьбы.

Артикул	Модель	Размер рабочей поверхности	Высота между пластин
33022	HP MAXI	395x300 мм (верхняя) 145x190 мм (нижняя)	90



ТЕРМОКОНТЕЙНЕР

СЕРИИ
CH1L

CH1L



КОСАТЕQ

- Термоконтейнер индивидуального пользования из толстого полипропилена.
- В комплекте поставки четыре пластиковые емкости с крышками.
- Пять изолированных отделений для одновременной транспортировки холодных и горячих блюд.
- Отделение для столовых приборов. Используется для организации таблет-питания.
- Полипропиленовый корпус с инъекцией пенополиуретана высокой плотности.
- Термоустойчив, возможна мойка в посудомоечной машине до +80 °C.
- Металлические защелки для фиксации крышки.
- Сохранение температурных режимов транспортировки.
- Специальная форма дна и крышки для перевозки контейнеров уложенных в стопку.
- Можно транспортировать продукты в температурном диапазоне от -40 °C до +120 °C.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота
6601	CH1L	46.7 см	35.7 см	9 см



ЕМКОСТИ ДЛЯ ТЕРМОКОНТЕЙНЕРА CH1L

СЕРИИ
MA A

MA01A



MA02A



MA05A



MA06A

MA05S
(122500014)MA06S
(1081)

HP MAXI

КОСЯТЕЦ

- Емкость с крышкой для установки в термоконтейнер CH1L.
- Герметичная не проливающаяся крышка. Рекомендуется для организации таблет-питания.
- Возможно приготовление пищи непосредственно в емкости с последующей установкой в термоконтейнер.
- Материалы контейнера и крышки выдерживают стерилизацию в автоклаве, легко моются, не окрашиваются, безопасны для использования с любыми продуктами питания с температурой +100 градусов и выше.
- Безопасный нагрев в микроволновых печах при условии, что форма заполнена продуктами.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Объем
6602	MA01A	13 см	13 см	4.2 см	0,4 л
6603	MA02A	18 см	13 см	4.2 см	0,4 л
6604	MA05A	14 см	14 см	5.2 см	0,5 л
6605	MA06A	18 см	13 см	4.2 см	0,6 л
32894	MA05S (122500014)	10 см	10 см	5.2 см	0,4 л
32893	MA06S (1081)	12 см	17 см	4 см	0,5 л

Принадлежности

- Закрыватель крышки (укупорщик) механический для удобного и герметичного закрывания порционных емкостей, пластиковых банок и ведерок с силиконовыми и пластиковыми безрезьбовыми крышками.
- Высота от нижней пластины до верхней 5 см.
- Также хорошо подходит для укупорки всевозможной тары с открытой широкой горловиной различными крышками без резьбы.

Артикул	Модель	Размер рабочей поверхности	Высота между пластин
33022	HP MAXI	395x300 мм (верхняя) 145x190 мм (нижняя)	90

коллекция 2025/2026 год
Вакуумные упаковщики



ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

СЕРИИ
Buffalo

Buffalo 50x2/20/15



Film for vacuum machine

KOCATEQ

- Вакуумная упаковочная машина двухшовная настольная камерная.
- Высокая мощность аспирации вакуумной помпы позволяет располагать продукт как внутри камеры, так и вне ее без потери качества упаковки.
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Прозрачная откидная крышка из высокопрочного акрилового материала.
- Электронный контроллер.
- Русифицированная панель управления для установки времени вакуумирования, времени запайки шва, времени охлаждения шва, температуры запайки.

Пленка Film for vacuum machine

- Пленка рифленая упаковочная в рулоне.

- Для безкамерных и камерных вакуумных упаковочных машин 30 *500 см, толщина 80 микрон.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер рабочей камеры	Производительность помпы	Количество швов	Длина шва	Ширина шва	Функция датирования	Функция подачи газа
32 983	Buffalo 50x2 /20/15	0.9 кВт	220/1/50	65 см	60 см	65 см	520 x400 x65 мм	20 м³/ч	2 шт.	500 мм	10 мм	Да	Нет
33 133	Buffalo 50x2 /20/20	0.9 кВт	220/1/50	62 см	58 см	52.5 см	520 x520 x130 мм	20 м³/ч	2 шт.	500 мм	10 мм	Да	Нет
33 010	Buffalo 50x2 /20 /15gas	0.9 кВт	220/1/50	65 см	60 см	65 см	520 x520 x65 мм	20 м³/ч	2 шт.	500 мм	10 мм	Да	Да
33 198	Buffalo 50x2 /20 /20 gas	0.9 кВт	220/1/50	65 см	60 см	65 см	520 x520 x130 мм	20 м³/ч	2 шт.	500 мм	10 мм	Да	Да



ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

СЕРИИ
Jolly

Jolly 40x2/20/15



Film for vacuum machine

KOCATEQ

- Вакуумная упаковочная машина двухшовная настольная камерная.
- Высокая мощность аспирации вакуумной помпы позволяет располагать продукт как внутри камеры, так и вне ее без потери качества упаковки.
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Прозрачная откидная крышка из высокопрочного акрилового материала.
- Электронный контроллер.
- Русифицированная панель управления для установки времени вакуумирования, времени запайки шва, времени охлаждения шва, температуры запайки.

Пленка Film for vacuum machine

- Пленка рифленая упаковочная в рулоне.

- Для безкамерных и камерных вакуумных упаковочных машин 30 *500 см, толщина 80 микрон.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер рабочей камеры	Производительность помпы	Количество швов	Длина шва	Ширина шва	Функция датирования	Функция подачи газа
33 127	Jolly 40x2 /20/15	0.9 кВт	220/1/50	55 см	50 см	60 см	420 x380 x65 мм	20 м³/ч	2 шт.	400 мм	10 мм	Да	Нет
33 196	Jolly 40x2 /20/20	0.9 кВт	220/1/50	55 см	50 см	60 см	420 x380 x130 мм	20 м³/ч	2 шт.	400 мм	10 мм	Да	Нет
33 197	Jolly 40x2 /20 /20 gas	0.9 кВт	220/1/50	55 см	50 см	60 см	420 x380 x130 мм	20 м³/ч	2 шт.	400 мм	10 мм	Да	Да

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

СЕРИИ **Start**



Film for vacuum machine



Start 26/4.3/9



Start 26/10/9

КОСАТЕQ

- Вакуумная упаковочная машина одношовная настольная камерная. Производительность циклов 2-4 упаковки/мин.

■ Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 201.

Пленка Film for vacuum machine

■ Пленка рифленая упаковочная в рулоне.
- Электронный контроллер.

■ Русифицированная панель управления.

■ Камера сварная из нержавеющей стали.

■ Для безкамерных и камерных вакуумных упаковочных машин 30 *500 см, толщина 80 микрон.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер рабочей камеры	Производительность помпы	Количество швов	Длина шва	Ширина шва	Функция датирования	Функция подачи газа
33 523	Start 26/ 4.3/9	0.4 кВт	220/1/50	42.5 см	31.5 см	32.5 см	270 x320 x57 мм	4,3 мм	1 шт.	260 мм	8 мм	Нет	Нет
32 982	Start 26/ 10/9	0.4 кВт	220/1/50	48 см	33 см	36 см	280 x380 x55 мм	10 мм	1 шт.	260 мм	8 мм	Да	Нет





ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ TR VT B



TR 5 VT B

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина со встроенным термометром, со съемной дежой и с подъемным месильным органом.
- Позиционный скроллер для установки скорости.
- Термометр показывает текущую температуру теста.
- Таймер на 45 мин с шагом в 1 минуту.
- Корпус из эмалированной стали матового черного цвета.
- Дежа, месильный крюк из нержавеющей стали Aisi 304.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Объем дежи л	min/max загрузка муки кг	Скорость вращения крюка об/мин	Скорость вращения дежи об/мин	Скроллер для установки скорости	max замес теста при влажности 60%
35092	TR 5 VT B	48x27x37	0.37	220/1/50	5 л	02/2	от 36 до 420	от 2,6 до 30	11-ти позиционный	3,2 кг
35093	TR 7 VT B	49x34x44	0.75	220/1/50	7 л	04/3	от 36 до 420	от 2,6 до 30	11-ти позиционный	4,8 кг
35094	TR 10 VT B	56x32x51	0.75	220/1/50	10 л	05/4	от 56 до 400	от 2,6 до 30	11-ти позиционный	6,4 кг
35095	TR 20 VT B	72x40x57	1.1	220/1/50	20 л	2/9	от 44 до 305	от 2,6 до 30	11-ти позиционный	14,5 кг

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ TF ECO



TF ECO

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина для дрожжевого теста с несъемной дежой.
- Корпус из эмалированного стального листа.
- Дежа, месильный крюк, защитная решетка из нержавеющей стали.
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса.
- Панель управления аналоговая: 2 скорости, кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер от 0 до 30 мин.
- Машина установлена на регулируемых по высоте ножках.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ) см	Мощность кВт	Напряжение питания	Объем дежи л	max масса муки для замеса кг	Скорость вращения спираль об/мин	Скорость вращения дежи об/мин	Количество скоростей	Таймер
6555	TF 30 ECO	73x43x90	1,5	220/1/50	35 л	12 кг	150/200	15/20	2	от 0 до 30 мин
6556	TF 40 ECO	77x48x95	1,8	220/1/50	40 л	14 кг	150/200	15/20	2	от 0 до 30 мин
6557	TF 50 ECO	89x52x95	2,2	220/1/50	54 л	20 кг	150/200	15/20	2	от 0 до 30 мин
6558	TF 60 ECO	89x52x95	2,2	220/1/50	62 л	24 кг	150/200	15/20	2	от 0 до 30 мин
33576	TF 60 ECO 380/3/50	89x52x95	2,2	380/3/500	62 л	24 кг	150/200	15/20	2	от 0 до 30 мин



ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ
TF A ECO

TF 30 A ECO

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина для дрожжевого теста с несъемной дежой.
- Подходит для теста с высокой степенью гидратации (70%).
- 2 скорости вращения спирали 150/250 об/мин.
- Скорости вращения дежи 12/20 об/мин. Корпус из эмалированного стального листа.
- Дежа, месильный крюк, защитная решетка из нержавеющей стали.
- Решетка для загрузки ингредиентов без остановки замеса.
- Панель управления аналоговая: кнопка 1 скорости, кнопка 2 скорости, кнопка пуска и кнопка аварийной остановки.
- Мощность 1,12/1,8 кВт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	Скорость вращения спирали	Скорость вращения дежи	max масса муки для замеса	Количество скоростей	Мощность
32638	TF 30 A ECO	72.5x43.2x88.6 см	1.12 кВт	380/3/50	30 л	150/250 об/мин	12/10 об/мин	12,5 кг	2	0,85 /1,5 кВт
32639	TF 40 A ECO	75.4x49x105.2 см	1.8 кВт	380/3/50	40 л	150/250 об/мин	12/10 об/мин	16 кг	2	1,5 /2,4 кВт
32640	TF 50 A ECO	80x53.2x105.2 см	1.8 кВт	380/3/50	50 л	150/250 об/мин	12/10 об/мин	20 кг	2	1,5 /2,4 кВт

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ
TR V ECO

TR 202V ECO

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина со съемной дежой и с подъемным месильным органом.
- 2 скорости: скорость вращения дежи 15/22 об/мин и спирали 105/158 об/мин.
- Корпус из эмалированного стального листа.
- Дежа, месильный крюк из нержавеющей стали.
- Панель управления аналоговая: переключатель скоростей, кнопка пуска и кнопка аварийной остановки, таймер.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	max масса муки для замеса	Скорость вращения спирали	Скорость вращения дежи	Количество скоростей
32358	TR 202V ECO	75.3x39.5x70.5 см	1,2 кВт	380/3/50	20 л	8 кг	105/158 об/мин	15/22 об/мин	2
32359	TR 302V ECO	79.5x44.5x77.3 см	1,5 кВт	380/3/50	30 л	12 кг	105/158 об/мин	15/22 об/мин	2



ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СЕРИИ **HS HWH**



HS HWH15

КОСАТЕQ

- Тестомесильная машина для крутого с влажностью не более 40% теста с опрокидывающейся дежой.
- Дежа и месильный орган из нержавеющей стали Aisi201.
- Вращение месильного органа в одном направлении.
- Аналоговая панель управления. Низкий уровень шума.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Объем дежи	Скорость перемешивания	Максимальная масса муки для замеса
32360	HS HWH15	51x74x80.5 см	1.1 кВт	220/1/50	45 л	40 об/мин	15 кг (влажность теста 40%)
32361	HS HWH25	51x84x80.5 см	1.5 кВт	220/1/50	57 л	42 об/мин	25 кг (влажность теста 40%)



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ

СЕРИИ **OMJ 3 Flex**



OMJ 3 Flex

КОСАТЕQ

- Тестоделитель-округлитель полуавтоматический со сменными разделительными дисками (поставляются дополнительно).
- Принцип работы: деление куска теста, помещенного на формовочную пластину, на заготовки равной массы; за операцией деления можно провести операцию округления.
- Электромеханическая панель управления.
- Операция деления выполняется вручную с помощью секторного ножа-пресса.
- Ножи нарезки изготовлены из нержавеющей стали Aisi 201.
- В комплекте поставки одна раскаточная пластина.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Время цикла работы	Объем загрузки	Производительность
35218	OMJ 3 Flex	0,75 кВт	380/3/50	67x72,8 x204 см	от 3 до 7 мин	от 900 до 3000 г	720 шт/час

Принадлежности

- Разделительный диск для тестоделителя-округлителя OMJ 3 Flex.
- Ножи нарезки изготовлены из нержавеющей стали Aisi 201.
- Основание диска из нержавеющей стали Aisi 201.

Артикул	Модель	Товар	Количество заготовок	Масса заготовок	Количество секторов
35219	OMJ 3-30 Flex Disk	Секторный нож-пресс	30 шт.	от 30 до 100 г	30 шт.
35220	OMJ 3-36 Flex Disk	Секторный нож-пресс	36 шт.	от 25 до 70 г	36 шт.



ОМЖ with cutter



ОМЖ2 with cutter

КОСАТЕQ

- Автоматическое устройство для производства коротко резанных и длинных макарон.
- Комбинация тестомесильной машины для любого типа муки и механического без вакуумного экструдера.
- Соприкасающиеся с продуктом части из нержавеющей стали Aisi304.
- Защита от перегрузки.
- Сенсорная панель управления с автоматической блокировкой после 10 секунд простоя.
- В комплекте фильеры из алюминия с бронзовым покрытием, мерный стакан, ключ для простой замены фильер, нож автоподрезки.
- Экструдер совместим с фильерами диаметром 59 мм для модели Dolly (Imperia and La Monferrina), диаметром 59 мм для модели SINFONIA 2 (SIRMAN).

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напря-жение	Глубина	Ширина	Высота	Объем бунке-ра	Количество фильер в комплекте
34115	ОМЖ2 with cutter	0.35 кВт	220/1/50	22.3 см	44.5 см	39.3 см	2,5 кг	5 шт.
35073	ОМЖ3 with cutter	0.79 кВт	220/1/50	51.6 см	27.5 см	45.5 см	3,3 кг	3 шт.



ОМЖ NW



ОМЖ450NW



ОМЖ520NW



ОМЖ290NW

КОСАТЕQ

- Тестораскатка настольная с механизированными ленточными транспортерами.
- Предназначена для автоматизации процесса раскатывания заготовок из слоеного дрожжевого, бездрожжевого теста, кондитерских мастик и получения равномерно раскатанного пласта заготовки требуемой толщины.
- Для безопасности защитные экраны валков блокируют работу машины при открывании.
- Пластиковый скребок на каждом валу для поддержания чистоты валков в процессе раскатывания.
- Скалка в комплекте поставки.
- Выдвижные лотки для сбора муки под каждым крылом.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глуби-на	Ши-рина	Вы-сота	Размер оборудо-вания в сложенном состоянии	Размер конвей-ера	Макси-мальная за-грузка теста	Толщина раскатки тестовой заготов-ки
35 159	ОМЖ 290 NW	0.4 кВт	220/1/50	60 см	124 см	61 см	740x650 x680 мм	290x1150 мм	2 кг	от 1 до 20 мм
34 916	ОМЖ 450 NW	0.55 кВт	220/1/50	81 см	177.5 см	64 см	930x750 x860 мм	430x1700 мм	4 кг	от 0,5 до 38 мм
34 917	ОМЖ 520 NW	0.55 кВт	220/1/50	88 см	223 см	64 см	950x750 x1080 мм	500x3160 мм	5 кг	от 0,5 до 38 мм



ТЕСТОРАСКАТКА

СЕРИЯ **OMJ370**



OMJ370

КОСАТЕQ

- Тестораскатка настольная с механизированными ленточными транспортерами.
- Пластиковый скребок на каждом валу для поддержания чистоты валков в процессе раскатывания.
- Тестораскатка оснащена выдвижными ограничителями для раскатанного теста.
- Предназначена для автоматизации процесса раскатывания заготовок из слоеного дрожжевого, бездрожжевого теста, кондитерских мастик и получения равномерно раскатанного пласта заготовки требуемой толщины.
- Скалка в комплекте поставки.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер оборудования в сложенном состоянии	Размер конвейера	Толщина раскатки тестовой заготовки
34 803	OMJ 370	0.4 кВт	220/1/50	64 см	131.5 см	50 см	665x592x596 мм	370x585 мм	от 0,5 до 25 мм



ТЕСТОРАСКАТКА-ЛАПШЕРЕЗКА

СЕРИЯ **OMJ300ECO**



OMJ300ECO



Cutter 1.8 mm



Cutter 2mm/6mm

КОСАТЕQ

- Тестораскатка настольная.
- Раскатывание предварительно замешанного теста происходит между двумя хромированными валками.
- Простое, равномерное регулирование
- Сведения роликов ручками, расположенными на фронтальной поверхности.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI409.
- Ножки из нескользящего пластика.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Ширина раскатки	Толщина раскатки тестовой заготовки	Производительность	Комплектность
33 665	OMJ 300 ECO	0.75 кВт	220 /1 /50	42 см	39 см	49 см	240 мм	от 0,5 до 15 мм	30 кг/ч	С ножками для нарезки лапши
34 042	OMJ 300ECO w/out cutter units	0.75 кВт	220 /1 /50	42 см	39 см	49 см	240 мм	от 0,5 до 15 мм	30 кг/ч	Без ножей для нарезки лапши

Принадлежности

- Нож сменными для нарезания раскатанного теста на полоски.
- Используется для производства лапши.
- Устанавливаются на тестораскатку OMJ 300ECO.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота	Ширина нарезки лапши
33666	Cutter 1.8 mm	7.5 см	33.3 см	5 см	1,8 мм
33667	Cutter 2.5 mm	7.5 см	33.3 см	5 см	2,5 мм
34439	Cutter 2mm/6mm	7.5 см	33.3 см	5 см	2 мм и 6 мм
33668	Cutter 3mm/9mm	7.5 см	33.3 см	5 см	3 мм и 9 мм



ТЕСТОРАСКАТКА

СЕРИЯ OMJ 200 SS Auto

ФОТО УЖЕ
ГРУЗИТСЯ НА САЙТ

КОСАТЕQ

- Тестораскатка настольная автоматическая.
- Корпус и валки изготовлены из нержавеющей стали Aisi 430.
- Два ленточных транспортера.
- При работе на машине возможна раскатка крутого теста очень плотной консистенции.
- Полотна конвейера из полиуретана синего цвета, отличающегося высокой износостойкостью.
- Используется для промешивания крутого теста для последующего изготовления тестовых заготовок на OMJ 60.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Ширина раскатки тестовой заготовки	Толщина раскатки тестовой заготовки
35 235	OMJ 200 SS Auto	2,2 кВт	220/1/50	85 см	50 см	70 см	200 мм	от 1 до 50 мм

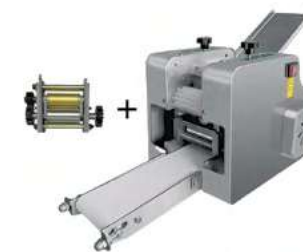


ФОРМОВАТЕЛЬ ТЕСТА

СЕРИЯ OMJ 60



OMJ 60 ECO w/out mold



OMJ 60 SS w/out mold

КОСАТЕQ

- Формовочная машина для изготовления тестовых заготовок со сменными матрицами (поставляются дополнительно).
- Тестовые заготовки используются для последующего приготовления вареников, пельменей с разнообразными начинками.
- Дополнительно поставляются матрицы для изготовления тестовых заготовок диаметром от 65 до 90 мм.
- Регулировка сведения валков на стадии предварительной раскатки.
- Автоматическое подпыление конвейера и тестовых заготовок мукой.
- Дополнительно поставляется автоматическая тестораскатка для замеса крутого теста OMJ 200 SS Auto.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер тестовой заготовки
35226	OMJ 60 ECO w/out mold	0,14 кВт	220/1/50	58 см	30 см	30 см	от 65 до 90 мм
35227	OMJ 60 SS w/out mold	0,14 кВт	220/1/50	58 см	30 см	30 см	от 65 до 90 мм

Принадлежности

- Матрица сменная для тестовых заготовок для формователя теста OMJ 60.
- Изготавливается из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.

Артикул	Модель	Форма заготовки	Размер тестовой заготовки	Толщина тестовой заготовки
35228	OMJ 60 mold R 65x1,5	Круг	Ø 65 мм	1,5 мм
35229	OMJ 60 mold R 70x1,5	Круг	Ø 70 мм	1,5 мм
35230	OMJ 60 mold R 75x1,5	Круг	Ø 75 мм	1,5 мм
35231	OMJ 60 mold R 80x1,5	Круг	Ø 80 мм	1,5 мм
35232	OMJ 60 mold R 85x1,5	Круг	Ø 85 мм	1,5 мм
35233	OMJ 60 mold R 90x1,5	Круг	Ø 90 мм	1,5 мм
35234	OMJ 60 mold S 90x1,5	Квадрат	90x90 мм	1,5 мм



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ РЕТАРДА

YXD L NW LED



YXD L 16 NW LED



YXD L 32 NW LED

КОСАТЕQ

- Расстоечный шкаф ретарда для с функцией замедления брожения которая заключается в быстром снижении температуры отформованных изделий из теста.
- Это останавливает развитие дрожжей на программируемый временной интервал от 0 до 24 ч.
- Возможность запрограммировать время расстойки для каждого дня недели.
- Retarder proofer с автоматическим и ручным режимом работы. Автоматический режим: последовательное автоматическое выполнение 4-х шагов с индивидуально программируемыми значениями параметров температуры, продолжительности и относительной влажности.
- - 1 шаг – шоковое замораживание при температуре до -18 °C;
- - 2 шаг охлаждения;
- - 3 шаг предварительная расстойка;
- - 4 шаг окончательная расстойка при температуре до +50 °C.
- Диапазон регулировки влажности 0-99%.
- Конвективная система нагрева на стадии расσταивания.
- Звуковая индикация окончания запрограммированного временного интервала.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество противней	Размер противня	Температура	Длина цикла
35 150	YXD L 16 NW LED	0.8 кВт	220/1/50	91 см	69.2 см	197 см	16 шт.	600x400 мм	от -18 до +50 °C	от 0 до 24 ч
35 151	YXD L 32 NW LED	1 кВт	220/1/50	91 см	122 см	198 см	32 шт.	600x400 мм	от -18 до +50 °C	от 0 до 24 ч

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

YXD P 32



YXD P 32

КОСАТЕQ

- Расстоечный шкаф с таймером, подсветкой и электронной панелью управления с дисплеями для контроля за установленной температурой и влажностью и фактической.
- Диапазон регулировки влажности 0-99%.
- Точность автоматического поддержания влажности с учетом гистерезиса +/-10%.
- Контроллер с кнопочным управлением, не перегруженный функциями.
- Дверь со смотровым окном.
- Уплотнительная резинка на двери шкафа.
- Дренажное отверстие в дне камеры.
- Без тепловой изоляции.
- Необходимо подключение к водопроводу и канализации.
- Устанавливается на колесах.
- Поставляется в разобранном виде.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество противней	Размер противня	Температура
33637	YXD P 32	3 кВт	220/1/50	108 см	72 см	197 см	32 шт.	600x400 мм	до + 60 °C



ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

СЕРИЯ
GU6



GU6

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая.
- Конструкция печи из нержавеющей стали AISI304.
- Съёмный под камеры из теплопроводящего сплава.
- Большое смотровое окно, внутренняя подсветка.
- Верхние и нижние нагревательные элементы.
- Два отдельных термостата.
- Два термометра для каждой камеры для контроля температуры в верхней и нижней части.
- Температура верхних и нижних ТЭНов может регулироваться отдельно.
- Возможность отключения нагрева верхней или нижней группы нагревательных элементов, пользуясь выключателями, выведенными на панель управления.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Кол-во камер / противней	Размер камеры	Размер противня	Температура
7118	GU6	19.2 кВт	380/3/50	77 см	122.5 см	154 см	3 шт. / 3x2 шт.	860x650 x220 мм	600x400 мм	до +300 °C

ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

СЕРИЯ
EFO6C



EFO6C

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая с корпусом из нержавеющей стали.
- Шиббер для регулирования влажности, парогенератор для получения глянцевой корочки.
- Цифровой контроллер на каждой камере для раздельного включения верхних и нижних групп нагревательных элементов, для включения подсветки камеры, для контроля температуры в верхней и нижней части камер,
- для задания времени приготовления, для задания времени работы парогенератора,
- 16 ячеек памяти.
- Устанавливается на колесах.
- Необходимо подключение к водопроводу и канализации.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Кол-во камер / противней	Размер камеры	Размер противня	Температура
7117	EFO6C	19.2 кВт	380/3/50	96 см	135.5 см	164.5 см	3 шт. / 3x2 шт.	860x650 x220 мм	600x400 мм	до +300 °C



ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

СЕРИИ

EBO 64x2 ST P2 NW



EBO 64x2 ST1 P2 NW

КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая модульная для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий с керамическим подом.
- Электронная панель управления для индивидуального программирования позволяет устанавливать температуру в зоне верхних и нижних ТЭНов и регулировать мощность этих ТЭНов с шагом 12,5 %, а также момент и длительность подачи пара.
- Подсветка.
- Регулируемый шибер открытый/закрытый.
- Корпус подовой печи из нержавеющей стали Aisi430, внутренняя камера из алюминированной стали.
- Простая много уровневая установка до 4 печей.
- Количество программ 8 шт.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер камеры	Размер противня	Температура	Способ подключения парогенератора
33 847	EBO 64x2 ST1 P2 NW	4.1 + 1.6 кВт	380 /3 /50	109 см	109 см	47.5 см	660x865 x215 мм	600x400 мм	от +20 до +380 °C	Подключение к водопроводу
33 848	EBO 64x2 ST2 P2 NW	4.1. + 3 кВт	380 /3 /50	109 см	109 см	47.5 см	660x865 x215 мм	600x400 мм	от +20 до +380 °C	Забор воды из любой емкости

ПЕЧЬ СТАТИЧЕСКАЯ

EBO ECO



EBO1/60x40ECO



EBO2/60x40ECO



КОСАТЕQ

- Печь статическая электрическая с подом из алюминированной стали.
- Аналоговая панель управления: термостаты для установки температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов.
- Таймер, кнопка вкл/выкл, подсветка.
- Фронтальная часть камеры, дверь из нержавеющей стали Aisi430, боковые панели и верх печи из оцинкованного алюминия.
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер.
- Поставляется без кабеля питания.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество камер	Размер камеры	Температура
34 482	EBO1 /60x40 ECO	3.2 кВт	220/1/50	58 см	89 см	42 см	1 шт.	610x420 x190 мм	от +50 до +350 °C
34 483	EBO2 /60x40 ECO	6.4 кВт	380/3/50	58 см	89 см	77 см	2 шт.	610x420 x190 мм	от +20 до +380 °C



ПЕЧЬ КОМБИНИРОВАННАЯ

FR Combi



FR Combi LCD

КОСАТЕQ

- Печь комбинированная состоит из ротационной печи, подовой печи, расстоечного шкафа и вытяжного зонта.
- 1. Ротационная печь с цветным сенсорным ЖК экраном.
- Возможность приготовления блюд в ручном режиме с установкой температуры, времени приготовления, количеством пара.
- Библиотека из 100 рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, установить фото блюда.
- Рама с направляющими для противней вращаются в 2 стороны.
- Механическая или автоматическая функция увлажнения.
- 2. Печь подовая с цветным сенсорным ЖК экраном.
- Регулировка температуры верха камеры и пода.
- Пароувлажнение. Таймер.
- 3. Расстоечный шкаф управляется с панели подовой печи.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Вместимость противней в ротационной печи	Вместимость противней в подовой печи	Вместимость противней в расстоечном шкафу печи	Размер противня	Температура в печи
34 234	FR Combi LCD	15+5.4 +3 кВт	380/3/50	165 см	99 см	216 см	7 шт.	2 шт.	7 шт.	600x400 мм	от 0 до +65 °C

ПЕЧЬ КОМБИНИРОВАННАЯ

FR Combi



FR Combi M

КОСАТЕQ

- Печь комбинированная состоит из ротационной печи, подовой печи, расстоечного шкафа и вытяжного зонта.
- 1. Конвектомат с механической панелью управления.
- Функция пароувлажнения.
- Подсветка.
- Корпус из нержавеющей стали.
- 2. Подовая печь с механической панелью управления с термостатом и таймером.
- Под из огнеупорного камня.
- Широкое смотровое окно.
- Толстая теплоизоляция для минимизации потерь тепла.
- Защитный термостат, предотвращающий перегрев печи.
- 3. Расстоечный шкаф с механической панелью управления.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Вместимость противней в ротационной печи	Вместимость противней в подовой печи	Вместимость противней в расстоечном шкафу печи	Размер противня	Температура в печи
34 192	FR Combi M	6.5+3.5 +3 кВт	380/3/50	135 см	90 см	210 см	6 шт.	2 шт.	8 шт.	600x400 мм	от +85 до 400 °C



ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ

СЕРИИ **FR start**



FR start 14 EN (40x60)



FRH start



FR Rack 14 EN (40x60)

КОСАТЕQ

- Печь ротационная электрическая с вращающейся тележкой.
- Равномерное распределение горячего воздуха и достаточное количество пара высокого качества позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия любого типа.
- Возможность приготовления блюд в ручном режиме с установкой температуры приготовления, времени приготовления и количеством пара.
- Панель управления с цветным ЖК-экраном.
- Библиотека из 100 рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, установить фото блюда.
- Возможность программирования времени, включения/выключения по дням недели.
- Имеется режим ферментации.
- Регулируемый шибер.
- Подсветка камеры.
- Смотровое стекло.
- Парогенератор инжекторного типа.
- Механическая или автоматическая функция увлажнения.
- Корпус из нержавеющей стали AISI430.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Режим работы	Количество уровней	Размер противня	Температура
34 062	FR start 14 EN (40x60)	26 кВт	380/3/50	134 см	112.5 см	174 см	Ручной/автоматический	14 шт.	600x400 мм	от 0 до +65 °C

Принадлежности, входят в комплект и выписываются вместе.

- Вытяжной зонт установлен в печи FR start 14 EN (40x60).
- Тележка-шпилька на 14 противней 60*40 см для установки в печь FR start 14 EN (40x60).
- Расстояние между уровнями 9 см.

Артикул	Модель	Описание	Глубина	Ширина	Высота
34064	FRH start	Вытяжной зонт	166 см	114 см	29 см
34063	FR Rack 14 EN (40x60)	Тележка	63 см	46 см	147 см



ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ

СЕРИИ
FR mini

FR mini 10 EN (40x60)



FR mini 10 EN (40x60)



FRH mini

КОСАТЕQ

Печь ротационная

- Печь ротационная электрическая с несъемной вращающейся рамой.
- Равномерное распределение горячего воздуха и достаточное количество пара высокого качества позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия любого типа.
- Панель управления с цветным ЖК-экраном.
- Возможность приготовления блюд в ручном режиме с установкой температуры приготовления, времени приготовления и количеством пара.
- Библиотека рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, установить фото блюда.
- Возможность программирования времени включения/выключения по дням недели.
- Режим ферментации.
- Регулируемый шибер.
- Возможность вращения рамы с противнями в одну сторону или реверсивное вращение с возможностью установки времени вращения в каждую сторону.
- Парогенератор инжекторного типа.
- Подсветка камеры и смотровое стекло.
- Механическая или автоматическая функция увлажнения.

Расстоечный шкаф

- Расстоечный шкаф устанавливается под печь FR mini 10 EN.

Артикул	Модель	Описание	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество уровней	Размер противня	Температура
34059	FR mini 10 EN (40x60)	Печь ротационная	19 кВт	380/3/50	142 см	101.5 см	115.5 см	10 шт.	600x400 мм	от 0 до +65 °C
34060	FR mini 10 EN (40x60)	Расстоечный шкаф	3 кВт	220/1/50	139 см	101 см	75 см	10 шт.	600x400 мм	-

Принадлежности, входят в комплект и выписываются вместе.

- Вытяжной зонт для установки над печью FR mini 10 EN.

Артикул	Модель	Описание	Глубина	Ширина	Высота
34061	FRH mini	Вытяжной зонт	163 см	101 см	21.5 см



ПЕЧЬ РОТАЦИОННАЯ

СЕРИИ

EP NEO EN



EP NEO 10 EN (40x60)



EP NEO 15 EN (40x60)

КОСАТЕҚ

- Печь ротационная электрическая.
- Равномерное распределение горячего воздуха и достаточное количество пара высокого качества позволяют выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия любого типа.
- Панель управления с цветным ЖК-экраном.
- Возможна работа в ручном или запрограммированном режиме.
- Установка на панели управления параметров: температура, время выпечки, мощность нагрева, интервал пароувлажнения.
- Библиотека рецептов с возможностью запрограммировать 5 шагов приготовления, установить фото блюда.
- USB вход.
- PID контроль температуры внутри печи.
- Звуковой сигнал по окончании выпечки.
- Возможность программирования времени включения/выключения по дням недели.
- Регулируемый шибер.
- Вентиляторы с двумя скоростями вращения и реверсом.
- Подсветка камеры, лампы расположены в двери.
- Механическая или автоматическая функция увлажнения.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Установка	Количество уровней	Размер противня	Тип загрузки	Производительность по хлебу	Библиотека рецептов	Температура
34 921	EP NEO 10 EN (40x60)	17,7 кВт	380 /3 /50	122 см	96,5 см	191 см	На нейтральном стенде	10 шт.	600 x400 мм	Рама (стационарная)	50 кг/час	208 шт.	от 0 до +400 °C
34 922	EP NEO 15 EN (40x60)	24 кВт	380 /3 /50	96 см	160 см	206,5 см	Напольная	15 шт.	600 x400 мм	Тележка (вкатная)	75 кг/час	50 шт.	от 0 до +400 °C

Принадлежности, входят в комплект и выписываются вместе.

- Тележка шпилька на 15 уровней 60*40 см для печи ротационной EP NEO 15 EN.
- Расстояние между уровнями 9 см.

Артикул	Модель	Глубина	Ширина	Высота
34923	EP Rack 15 EN (40x60)	63 см	47,5 см	157 см



КОНВЕКТОМАТ

СЕРИИ YXD S



YXD4S 44x32



YXD4S 60x40

КОСАТЕQ

- Конвектомат электрический пекарный с функцией гриля.
- Корпус конвектомата и камера из нержавеющей стали.
- Аналоговая панель управления: термостат, таймер, световые индикаторы, переключатель режимов работы Конвективная печь - Гриль.
- Защитный термостат.
- Подсветка.
- Функция увлажнения (ручной впрыск воды в камеру, нажатием на кнопку).
- Подключение к водопроводу.
- Съёмные направляющие для противней.
- В комплект поставки входят 4 алюминиевых противня.
- Ножки с пластиковым основанием.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество уровней	Размер противня	Размер камеры	Температура	Таймер
34 469	YXD4S 44x32	3 кВт	220/1/50	57 см	60 см	58 см	4 шт.	435 x315 мм	460x370 x350 мм	от +50 до +300 °C	от 0 до 120 мин
34 470	YXD4S 60x40	6 кВт	220/1/50	74 см	86 см	59 см	4 шт.	600 x400 мм	680x415 x430 мм	-	от 0 до 120 мин



HL11EA

КОСАТЕQ

- Хлебoreзка настольная автоматическая для нарезки хлеба в том числе с зернами.
- Крышка, закрывающая камеру, в которую кладется буханка хлеба, обеспечивает безопасную работу.
- Машина автоматически начинает нарезку только после закрытия крышки, что позволяет использовать хлебoreзку в зонах самообслуживания.
- Ножи и части машины, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали.
- Корпус из эмалированной стали белого цвета.
- Кнопка аварийной остановки, датчик закрытия крышки.
- Наклонная полка для упаковки нарезанных батонов.
- Выдвижной ящик для крошек.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Толщина нарезки	Производительность	Максимальный размер продукта
34 405	HL11EA	0.37 кВт	220/1/50	61.3 см	76 см	72 см	11 мм	до 250 батонов/час	310x480x155 мм



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR 650 L



RTR650L

КОСАТЕQ

- Стойка витрина напольная тепловая для хранения и продажи горячей пищи, блюд.
- Конвективный нагрев.
- Распашные двери расположенные с противоположных сторон.
- Ванночка для воды с ручным доливом.
- Цифровой термостат и 6 регулируемых по высоте полок.
- 4 регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Высо-та	Ко-личество полок	Раз-мер полок	Количество дверей	Температура
32 517	RTR 650L	1.5 кВт	220/1/50	78.9 см	52.4 см	172.2 см	6 шт.	600 x400 мм	2 шт.	от +30 до +80 °C

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR 7 L



RTR97L



RTR107L



RTR137L

КОСАТЕQ

- Витрина настольная тепловая с изогнутым фронтальным стеклом и подсветкой декоративной верхней части с возможностью вставки графической рекламы.
- Поддержание повышенного уровня влажности во внутреннем объеме за счет встроенной ванночки для воды.
- Стойки из декоративного алюминиевого профиля и остекление с 4 сторон.
- Нагрев ТЭНами.
- Распашные двери расположены со стороны персонала.
- Дно из нержавеющей стали AISI 304 с дренажным отверстием для слива конденсата, хромированные наклонные полки.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Количество дверей	Количество уровней	Температура
9057	RTR97L	1.1 кВт	220/1/50	44.8 см	46 см	78.5 см	97 л	1 шт.	3 шт.	от +30 до +90 °C
9058	RTR107L	1 кВт	220/1/50	48.7 см	64.5 см	65.7 см	107 л	2 шт.	2 шт.	от +30 до +90 °C
9059	RTR137L	1.1 кВт	220/1/50	48.7 см	64.5 см	78.5 см	137 л	2 шт.	3 шт.	от +30 до +90 °C



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR 130/160 L



RTR130L1

RTR160L2

КОСАТЕQ

- Витрина настольная из нержавеющей стали с фронтальным прямым стеклом с 4 сторон.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- Регулируемые по высоте полки из хромированной стали.
- Задние сдвижные двери.
- На фронтальную панель витрин выведен аналоговый термометр показывающий температуру во внутреннем объеме.
- Витрина на пластиковых ножках высотой 5 см.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Количество уровней	Температура
9060	RTR130L1	1.1 кВт	220/1/50	57.8 см	67.8 см	69.8 см	130 л	3 шт.	от +30 до +90 °C
9043	RTR160L2	1.5 кВт	220/1/50	56.8 см	85.6 см	67 см	160 л	3 шт.	от +30 до +90 °C

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR 108/158 L



RTR108L



RTR158L

КОСАТЕQ

- Витрина тепловая из нержавеющей стали с вращающимися полками.
- Боковины витрины из каленого стекла с декоративной маской.
- Подсветка светодиодными светильниками.
- В комплекте поставки решетчатые полки из хромированной стали.
- Доступ со стороны продавца.
- Устанавливается на пластмассовых ножках.
- Встроена ванночка для воды.
- Испаряясь, вода обеспечивает повышенный уровень влажности во внутреннем объеме.
- Аналоговый термометр показывающий температуру во внутреннем объеме.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Количество уровней	Размер полки	Температура
9046	RTR108L	1.1 кВт	220/1/50	47 см	47 см	87 см	108 л	3 шт.	Ø 310 мм	от +30 до +90 °C
33209	RTR158L	1.7 кВт	220/1/50	60 см	64.2 см	70 см	158 л	4 шт.	Ø 465 мм	от +30 до +90 °C



ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ

СЕРИЯ RTR D



RTR85D



RTR121D

КОСАТЕQ

- Витрина настольная для самообслуживания тепловая с двусторонним доступом.
- Кармашки для ценников для каждой полки.
- Стеклянные боковые стенки, корпус из нержавеющей стали.
- Независимые кнопки включения нагрева и подсветки для каждой полки.
- Регулируемый термостат и регулируемые направляющие для удобного расположения блюд.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество уровней	Температура
9073	RTR85D	1.1 кВт	220/1/50	70 см	80 см	69 см	2 шт.	от +30 до +90 °C
32630	RTR121D	1.86 кВт	220/1/50	70.7 см	110.6 см	69.1 см	2 шт.	от +30 до +90 °C

КОСАТЕQ



коллекция 2025/2026 год

Кухня ресторана





МОДУЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СЕРИИ **Линия 600**

КОСАТЕQ

- Тепловая (технологическая) линия 600 – это набор теплового профоборудования глубиной 600 мм класса HEAVY-DUTY для оснащения кухни предприятия общественного питания.
- Модули можно устанавливать в любом порядке в соответствии с конфигурацией кухни и личными предпочтениями персонала.
- Конструкционный материал для изготовления технологических линий – пищевая нержавеющая сталь высокого качества, прочная, красивая, стойкая к воздействию высоких температур и лёгкая в уходе.
- Для облегчения очистки рабочие углы модулей закруглены.
- Управление осуществляется посредством интуитивно понятной электромеханической панели, поэтому для работы не требуется специальных навыков персонала.
- В ассортименте представлены индукционные и стеклокерамические плиты, а также закрытые стенды для их установки.

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
6730	4VTIM5	Плита индукционная 	5 кВт	380/3/50	60x36x25 см
6731	4VTIM8	Плита индукционная 	8 кВт	380/3/50	60x36x25 см
6739	4VTR	Плита стеклокерамическая 	2.3 кВт	220/1/50	60x36x25 см

Стенды

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Глубина	Ширина	Высота
6736	4B12		72,5 см	72 см	93 см
6737	4B13		72,5 см	108 см	93 см
6738	4B14		72,5 см	144 см	93 см



СЕРИИ Линия 630

КОСАТЕQ

- Тепловая (технологическая) линия 630 – это набор теплового профоборудования глубиной 630 мм класса HEAVY-DUTY для оснащения кухни предприятия общественного питания.
- Модули можно устанавливать в любом порядке в соответствии с конфигурацией кухни и личными предпочтениями персонала.
- Конструкционный материал для изготовления технологических линий – пищевая нержавеющая сталь высокого качества, прочная, красивая, стойкая к воздействию высоких температур и лёгкая в уходе.
- Для облегчения очистки рабочие углы модулей закруглены.
- Управление осуществляется посредством интуитивно понятной электромеханической панели, поэтому для работы не требуется специальных навыков персонала.
- В ассортименте представлены гриль-сковороды, макаронварки, электрические плиты, индукционные плиты, индукционные плиты WOK, фритюрницы.
- Для установки элементов тепловых линий используются закрытые нейтральные стенды, а также холодильные и морозильные стенды с выдвижными ящиками.

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
33987	MCERR 46	Плита электрическая 	4 кВт	220/1/50	63x40x30 см
33988	MCERR 66	Плита электрическая 	7.5 кВт	380/3/50	63x60x30 см
34523	MCIR 46	Плита индукционная 	7 кВт	380/3/50	63x40x36.3 см



Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
34524	MCIR 46WOK 3.5	Плита индукционная WOK 	3.5 кВт	220/1/50	63x40x36.3 см
34525	MCIR 46WOK 5	Плита индукционная WOK 	5 кВт	380/3/50	63x40x36.3 см
33991	MCEG 46R	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	4.5 кВт	380/3/50	63x40x30 см
33989	MCEG 46S	Гриль-сковорода электрическая плоская 	4.5 кВт	380/3/50	63x40x30 см
33990	MCEG 46SR	Гриль-сковорода электрическая ребристая+плоская 	4.5 кВт	380/3/50	63x40x30 см
33994	MCEG 66R	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	9 кВт	380/3/50	63x60x30 см



Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
33992	MCEG 66S	Гриль-сковорода электрическая плоская 	9 кВт	380/3/50	63х60х30 см
33993	MCEG 66SR	Гриль-сковорода электрическая ребристая+плоская 	9 кВт	380/3/50	63х60х30 см
33997	MCEG 86R	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	9 кВт	380/3/50	63х80х30 см
33995	MCEG 86S	Гриль-сковорода электрическая плоская 	9 кВт	380/3/50	63х80х30 см
33996	MCEG 86SR	Гриль-сковорода электрическая ребристая+плоская 	9 кВт	380/3/50	63х80х30 см
34526	MCIG 46S	Гриль-сковорода индукционная плоская 	4 кВт	220/1/50	63х40х36.3 см

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
34007	MCEP 46	Макаронотерка 	6 кВт	380/3/50	63х40х30 см
34800	MCEF 26	Фритюрница 	3 кВт	220/1/50	63х27х30 см
34801	MCEF 36	Фритюрница 	6 кВт	220/1/50	63х35х30 см
33985	MCEF 46	Фритюрница 	9 кВт	380/3/50	63х40х30 см
34802	MCEF 56	Фритюрница 	6 кВт	220/1/50	63х53х30 см
33986	MCEF 66	Фритюрница 	18 кВт	380/3/50	63х60х30 см



Стенды

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Глубина	Ширина	Высота
34011	MCEN 46		60 см	40 см	55 см
34012	MCEN 86		60 см	80 см	55 см
34013	MCEN 126		60 см	120 см	55 см
6736	4B12		72,5 см	72 см	93 см

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота
6737	4B13		-	-	72,5 см	108 см	93 см
6738	4B14		-	-	72,5 см	144 см	93 см
34936	MC R127D LT	Стенд холодильный 	0,31 кВт	220 /1 /50	70 см	124 см	65 см
34937	MC F127D LT	Стенд морозильный 	0,4 кВт	220 /1 /50	70 см	124 см	65 см



МОДУЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СЕРИИ **Линия 650**

КОСАТЕQ

- Тепловая (технологическая) линия 650 – это набор теплового профоборудования глубиной 650 мм класса HEAVY-DUTY для оснащения кухни предприятия общественного питания.
- Модули можно устанавливать в любом порядке в соответствии с конфигурацией кухни и личными предпочтениями персонала.
- Конструкционный материал для изготовления технологических линий – пищевая нержавеющая сталь высокого качества, прочная, красивая, стойкая к воздействию высоких температур и лёгкая в уходе.
- Для облегчения очистки рабочие углы модулей закруглены.
- Управление осуществляется посредством интуитивно понятной электромеханической панели, поэтому для работы не требуется специальных навыков персонала.
- В ассортименте представлены гриль-сковороды, макаронovarки, индукционные плиты.
- Для установки элементов тепловых линий используются закрытые нейтральные стенды.

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
6750	0M0VT5	Плита индукционная 	5 кВт	380/3/50	65x36x25 см
6751	0M0VT8	Плита индукционная 	8 кВт	380/3/50	65x36x25 см
6756	0M0FT1E	Гриль-сковорода электрическая плоская 	5 кВт	380/3/50	65x36x25 см

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
6758	1M0FT1E	Гриль-сковорода электрическая плоская 	10	380/3/50	65x60x25 см
6757	0M0FT2E	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	5	380/3/50	65x36x25 см
6760	1M0FT3E	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	10	380/3/50	65x60x25 см
6759	1M0FT2E	Гриль-сковорода электрическая ребристая+плоская 	10	380/3/50	65x60x25 см
6763	0M0CP1E	Макаронovarка 	5	380/3/50	65x36x25 см
6764	1M0CP1E	Макаронovarка 	10	380/3/50	65x60x25 см



Стенды

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Глубина	Ширина	Высота
6769	0MITG		65 см	36 см	60 см
6770	1MITG		65 см	60 см	60 см



МОДУЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Линия 700

СЕРИИ

КОСАТЕQ

- Тепловая (технологическая) линия 700 – это набор теплового профоборудования глубиной 700 мм класса HEAVY-DUTY для оснащения кухни предприятия общественного питания.
- Модули можно устанавливать в любом порядке в соответствии с конфигурацией кухни и личными предпочтениями персонала.
- Конструкционный материал для изготовления технологических линий – пищевая нержавеющая сталь высокого качества, прочная, красивая, стойкая к воздействию высоких температур и лёгкая в уходе.
- Для облегчения очистки рабочие углы модулей закруглены.
- Управление осуществляется посредством интуитивно понятной электромеханической панели, поэтому для работы не требуется специальных навыков персонала.
- Тепловое оборудование работает на газу или от электричества.
- В ассортименте представлены напольные и настольные электрические плиты, гриль-сковороды, макаронницы, фритюрницы.
- Для установки настольных элементов тепловых линий используются закрытые нейтральные стенды, а также холодильные и морозильные стенды с выдвижными ящиками.

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
33957	MCER 47	Плита электрическая 	5.2 кВт	380/3/50	70x40x30 см
33958	MCER 87	Плита электрическая 	10.4 кВт	380/3/50	70x80x30 см
33959	MCER 127	Плита электрическая 	15.6 кВт	380/3/50	70x120x30 см



Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
34122	MCETN 87	Плита электрическая со сплошной варочной поверхностью на нейтральном стенде 	12 кВт	380/3/50	70x80x85 см
34123	MCETO 87	Плита электрическая со сплошной варочной поверхностью на духовом шкафу 	17 кВт	380/3/50	70x80x85 см
34514	MCGR 47	Плита газовая 	-	-	70x40x30 см
34515	MCGR 87	Плита газовая 	-	-	70x80x30 см
34516	MCGR 127	Плита газовая 	-	-	70x120x30 см
33962	MCEG 47R	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	4.5 кВт	380/3/50	70x40x30 см
33960	MCEG 47S	Гриль-сковорода электрическая плоская 	4.5 кВт	380/3/50	70x40x30 см

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Габаритные размеры (ГхШхВ)
33961	MCEG 47SR	Гриль-сковорода электрическая ребристая+плоская 	4.5 кВт	380/3/50	70x40x30 см
33965	MCEG 87R	Гриль-сковорода электрическая ребристая 	9 кВт	380/3/50	70x80x30 см
33963	MCEG 87S	Гриль-сковорода электрическая плоская 	9 кВт	380/3/50	70x80x30 см
33964	MCEG 87SR	Гриль-сковорода электрическая ребристая+плоская 	9 кВт	380/3/50	70x80x30 см
33956	MCEP 47	Макаронотерка 	6 кВт	380/3/50	70x40x30 см
33955	MCEF 47	Фритюрница 	9 кВт	380/3/50	70x40x30 см
33954	MCEF 87	Фритюрница 	18 кВт	380/3/50	70x80x30 см



Стенды

Артикул	Модель	Название, внешний вид	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота
33975	MCEN 47		-	-	70 см	40 см	55 см
33976	MCEN 87		-	-	70 см	80 см	55 см
33977	MCEN 127		-	-	70 см	120 см	55 см
34936	MC R127D LT	Стенд холодильный 	0,31 кВт	220 /1 /50	70 см	124 см	65 см
34937	MC F127D LT	Стенд морозильный 	0,4 кВт	220 /1 /50	70 см	124 см	65 см



ПЛИТА НАПОЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

ZHTT СЕРИЯ



ZHTT4A



КОСАТЕК

- Плита электрическая с 4 квадратными конфорками размером 300*300 мм (EGO, 4 кВт) из чугуна с духовым шкафом - функциональный элемент линии Heavy-duty 900.
- Изменение степени нагрева 3-х позиционным регулятором.
- Быстрый разогрев.
- Световой индикатор включения нагрева.
- Плита и духовой шкаф из нержавеющей стали AISI 304.
- Статический закрытый духовой шкаф с откидной дверью.
- Аналоговая панель управления духового шкафа и плиты.
- Раздельный регулятор нагрева верхних и нижних нагревательных элементов.

Артикул	Модель	Мощность газовая	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество конфорок	Размер конфорок	Внутренний формат духового шкафа	Мощность духового шкафа
7027	ZHTT4A	20,8 кВт	380/3/50	90 см	90 см	85 см	4 шт.	30x30 см	2*GN 2/1	4,8 кВт



ПЛИТА НАПОЛЬНАЯ ИНДУКЦИОННАЯ

СЕРИИ DC3500



КОСАТЕQ

- Плита индукционная напольная с зонами нагрева мощностью 3,5 кВт каждая и размером конфорок 360x380 мм.
- Диаметр основания используемой посуды должен быть от 16 до 26 см.
- Максимальная нагрузка на каждую зону 30 кг.
- Устанавливается на разборном стенде из нержавеющей стали.
- Корпус плиты из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1,2 мм.
- Скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Eurokera, Франция).
- Мощная активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами.
- Мощность каждой зоны 3500 Вт, 10 уровней мощности (уровни 1-2 работают в импульсном режиме), диапазон регулировка температуры 60 – 240 °C (шаг – 20 °C).
- Эргономичная панель управления со скроллером и полусенсорными кнопками, надписи на русском языке.
- Автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается, определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты автоматическое отключение, акустический сигнал), защита при работе без нагрузки, защита от перегрева поверхности, защита от перегрева электронных компонентов (автоматическое отключение, акустический сигнал), определение периода не использования (после 2 часов не использования автоматическое отключение).
- Установлены воздушные фильтры для каждой зоны.
- Плита для пристенной установки! Обязательно дополнительная фиксация в верхней части задней пары опор к стене через две металлические скобы, размер которых подбирается исходя из особенностей установки плиты в помещении.
- Скоба не входит в комплект поставки и приобретается самостоятельно.



DC3500H2



DC3500H4



DC3500H6



DC3500V2

Артикул	Модель	Мощность газовая	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество зон нагрева	Расположение зон нагрева
33580	DC3500H2	7 кВт	380/3/50	52 см	79,2 см	90 см	2 шт.	В ширину
33581	DC3500H4	14 кВт	380/3/50	91 см	80,5 см	90 см	4 шт.	В ширину
33779	DC3500H6	21 кВт	380/3/50	91 см	116 см	90 см	6 шт.	В ширину
33579	DC3500V2	7 кВт	380/3/50	91 см	43,2 см	90 см	2 шт.	В глубину



ПЛИТА НАПОЛЬНАЯ ГАЗОВАЯ

СЕРИИ
CG P



CG87P



CG127P

КОСАТЕQ

- Плита газовая напольная на разборном стенде.
- Решетка для установки посуды изготовлена из чугуна.
- В комплекте поставки форсунки для работы на природном или балонном газе.
- Датчик газ-контроля, исключающий подачу газа при отсутствии пламени.
- Без системы пьезоподжига.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 430.
- Полностью разборные корфорки для простой очистки.
- Поставляется в разобранном виде.

Арти-кул	Модель	Мощность газовая	Глубина	Ширина	Высота	Количество конфорок	Расход природного газа G20	Расход балонного газа G3
34652	CG87P	28 кВт	70 см	80 см	85 см	4 шт.	2.96 м³/ч, при входном давлении 20 мбар	2.19 м³/ч, при входном давлении 37-50 мбар
34653	CG127P	42 кВт	70 см	120 см	85 см	6 шт.	4.44 м³/ч, при входном давлении 20 мбар	3.29 м³/ч, при входном давлении 37-50 мбар



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

СЕРИИ
ZLIC



ZLIC3500



ZLIC3500MAXI



ZLIC3500 NW PROBE



ZLIC3500 WOK



ZLIC3500 DROP IN



ZLIC7000

КОСАТЕQ

- Плита индукционная с корпусом из нержавеющей стали AISI304.
- Скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Eurokera, Франция).
- Мощная активная система охлаждения платы управления с отдельными вентиляторами.
- Автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается.
- Определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал),
- Защита при работе без нагрузки.
- Защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение, акустический сигнал)
- Защита от перегрева электронных компонентов (автоматическое отключение, акустический сигнал).
- Определение периода не использования (после 2 часов не использования автоматическое отключение).



HP СЕРИИ



HP2000



HP4500(4000)

КОСАТЕQ

- Плита стеклокерамическая с зоной (-ми) нагрева диаметром 16 см.
- Корпус плиты из нержавеющей стали AISI 304.
- Кварцевый нагревательный элемент фирмы EGO под витрокерамической поверхностью фирмы Schott.
- Разогрев до рабочей температуры за 1-2 минуты.
- Бесступенчатый регулятор мощности как для медленного тушения, так и для интенсивного приготовления.
- Стенд поставляется дополнительно.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность газовая	Напряже-ние	Глуби-на	Ши-рина	Высо-та	Количество зон нагрева	Размер поверхности
7155	HP2000	2 кВт	220/1/50	42 см	35 см	10 см	1	28x28 см
7160	HP4500 (4000)	4 кВт	220/1/50	42 см	70 см	10 см	2	28x28 см

Артикул	6986	6580	32822	6988	6987	6596
Модель	ZLIC3500	ZLIC3500 MAXI	ZLIC 3500 NWPROBE	ZLIC3500 WOK	ZLIC3500 DROP IN	ZLIC 7000
Мощность газовая	3.5 кВт	3.5 кВт	3.5 кВт	3.5 кВт	3.5 кВт	7 кВт
Напряжение	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	380/3/50
Глубина	44.5 см	51 см	42 см	44.5 см	38 см	70 см
Ширина	34 см	44 см	36 см	34 см	36 см	40.5 см
Высота	11.5 см	10 см	13.5 см	11.5 см	12.2 см	13.8 см
Температура	до 220 °C	до 220 °C	до 240 °C	до 240 °C	до 240 °C	-
Количество уровней мощности	15	15	-	13	10	11
Таймер	от 0 мин до 180 мин	от 0 мин до 180 мин	от 1 мин до 23 часов	от 0 мин до 180 мин	от 0 мин до 180 мин	нет
Размер поверхности	28,5x28,5 см	36x36 см	-	конфорка Ø 27,5 см	-	34x56,8 см
Исполнение	настольное	настольное	настольное	настольное	встраиваемое	настольное
Поверхность	плоская	плоская	плоская	WOK	плоская	плоская
Щуп	нет	нет	нет	нет	нет	нет
Размер отверстия для верзки	-	-	-	-	34x36 см	-



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

СЕРИИ DC M



KOCATEQ

- Плита индукционная.
- Панель управления состоит из цифрового дисплея и переключателя мощности (8 шагов).
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201.
- Установлен воздушный фильтр.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Тип исполнения	Количество сфер	Диаметр сферы	Сковорода в комплекте поставки
344 65	DC 3500M	0,6-3,5 кВт	220 /1 /50	51 см	40,5 см	18 см	Настольная	-	-	нет
344 67	DC 5000M	0,6-5 кВт	380 /3 /50	51 см	40,5 см	18 см	Настольная	-	-	нет
344 61	DC 3500M drop in	0,6-3,5 кВт	220 /1 /50	40 см	40 см	18 см	Встраиваемая (370x370мм)	-	-	нет
344 62	DC 5000M drop in	0,6-5 кВт	380 /3 /50	40 см	40 см	19 см	Встраиваемая (370x370мм)	-	-	нет
344 66	DC 3500M WOK	0,6-3,5 кВт	220 /1 /50	51 см	40,5 см	18 см	Настольная	1	310 мм	да
344 68	DC 5000M WOK	0,6-5 кВт	380 /3 /50	51 см	40,5 см	19 см	Настольная	1	310 мм	да
344 63	DC 3500M WOK drop in	0,6-3,5 кВт	220 /1 /50	40 см	40 см	18 см	Встраиваемая (370x370мм)	1	310 мм	да
344 64	DC 5000M WOK drop in	0,6-5 кВт	380 /3 /50	40 см	40 см	19 см	Встраиваемая (370x370мм)	1	310 мм	да



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

СЕРИИ DC



DC4050

DC4656

KOCATEQ

- Плита индукционная WOK настольная с индукционной стеклянной конфоркой.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Аналоговый регулятор для регулирования мощности.
- 2-х контурная система защиты, датчики температуры контролирующие температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента.
- Принудительная вентиляция для поддержания безопасной температуры во внутреннем объеме и исключения перегрева компонентов конструкции.
- Дополнительно поставляется сковорода WOK и стенд для установки.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество сфер	Диаметр сферы	Температура
7240	DC4050	от 1,9 до 5 кВт	380/3/50	50 см	40 см	23,8 см	1 шт.	300 мм	до +240 °C
7241	DC4656	от 1,9 до 8 кВт	380/3/50	56 см	46 см	26,5 см	1 шт.	400 мм	до +240 °C



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

DC 4050 Eco



DC 4050 Eco

КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI304.
- 13-ступенчатая регулировка мощности (ступени 1-4 работают в импульсном режиме).
- Контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время).
- Эргономичная панель управления со скроллером и полусенсорными кнопками.
- Автоматическое определение типа посуды.
- Определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал).
- Защита при работе без нагрузки.
- Защита от перегрева поверхности (автоматическое отключение плиты, акустический сигнал),
- Защита от перегрева электронных компонентов,
- Определение периода не использования (после 2 часов не использования плита автоматически отключается).
- Съемный фильтр очистки воздуха.
- Сковорода с крышкой поставляются отдельно.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глуби-на	Ши-рина	Вы-сота	Ко-личество сфер	Диаметр сферы	Темпера-тура	Таймер
6595	DC 4050 Eco	5 кВт	380/3/50	39,8 см	51 см	16,8 см	1	280 мм	от 60 до 240 °C	от 0 до 180 мин

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ WOK

DC70M



DC1070M



DC1570M



КОСАТЕQ

- Плита индукционная WOK напольная с индукционной конфоркой, дренажным стоком, без емкости для воды - функциональный элемент линии HEAVY-DUTY глубиной 700 мм.
- Корпус и рабочая зона из нержавеющей стали. Поворотный кран (поворот лейки крана под углом 90 градусов к задней стенке для подачи воды, поворот к обратно для прекращения подачи).
- Магнитный переключатель мощности нагрева, регулировка может осуществляться коленом.
- Съемный фильтр воздуха на линии всасывания.
- Поставляется в разобранном виде.
- В комплекте поставки сковорода WOK диаметром 40 см.

Арти-кул	Модель	Мощ-ность	Напряже-ние	Глуби-на	Ши-рина	Высота	Количество сфер	Диаметр сферы
35170	DC7070M	8 кВт	380/3/50	70 см	70 см	120 см	1 шт.	300 мм
35171	DC1070M	8 кВт	380/3/50	70 см	100 см	120 см	1 шт.	300 мм
35172	DC1570M	16 кВт	380/3/50	70 см	150 см	120 см	2 шт.	300 мм



ПЛИТА-ТАБУРЕТ ИНДУКЦИОННАЯ

СЕРИЯ DC TE-1F5



DC TE-1F5

КОСАТЕQ

- Плита индукционная табурет напольная с 1 конфоркой.
- Размер конфорки 34*34 см.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi201 и Aisi304.
- Аналоговый 11-ти позиционный регулятор мощности нагрева.
- Скругленные углы и герметично вделанная в корпус стеклокерамическая поверхность (Eurokera, Франция).
- Мощная активная система охлаждения платы управления с раздельными вентиляторами.
- Автоматическое определение типа посуды, определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается.
- Определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты автоматическое отключение, акустический сигнал), защита при работе без нагрузки, защита от перегрева поверхности, защита от перегрева электронных компонентов (автоматическое отключение, акустический сигнал), определение периода не использования (после 2 часов не использования автоматическое отключение).
- Установлен воздушный фильтр.

Арти-кул	Модель	Мощность	Напря-жение	Глубина	Ширина	Вы-сота	Максимальная нагрузка на плиту
34808	DC TE-1F5	5 кВт	380/3/50	40 см	40 см	37 см	до 70 кг



ПЛИТА-ТАБУРЕТ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

TE-1F 4 СЕРИЯ



TE-1F 4

КОСАТЕQ

- Плита-табурет электрическая 1 конфорочная.
- Напольная (общая высота плиты-табурета 55 см).
- Конструкция плиты, за счет большого размера конфорки и высоты стенда, позволяет готовить большое количество пищи в посуде с емкостью до 100 л, без подъема их на большую высоту.
- Квадратная чугунная конфорка размером 30*30 см.
- Электро-механическая панель управления с 3-ступенчатой регулировкой мощности нагрева плиты, световой индикатор.
- Корпус из нержавеющей стали.

Арти-кул	Модель	Мощность	Напря-жение	Глубина	Ширина	Вы-сота	Максимальная нагрузка на плиту
33952	TE-1F 4	4 кВт	380/3/50	50 см	50 см	55 см	до 100 кг



ГРИЛЬ-СКОВОРОДА

СЕРИИ
GH



GH350



GH500



GH650 GH800



GH650 2 GH800 2

КОСАТЕQ

- Гриль-сковорода непосредственной жарки со стальной жарочной поверхностью толщиной 12 мм.
- Поверхность, с трех сторон окруженная брызгозащитным экраном, имеет уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления.
- Выдвижной лоток.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 201.
- Термостат от 0 до +250 °C.
- Световой индикатор подключения к сети и работы гриля.
- Защитный термостат, автоматически отключающий напряжение при повреждении основных термостатов.
- Пластифицированные не регулируемые ножки.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Количе-ство зон нагрева	Поверх-ность	Размер поверх-ности	Темпера-тура
34604	GH350	2.5 кВт	220/1/50	45 см	36 см	25.5 см	1	плоская	35.6x38.5 см	от 0 до +250 °C
34603	GH500	3 кВт	220/1/50	52 см	50 см	30.5 см	1	плоская	49.6x39.8 см	от 0 до +250 °C
32747	GH650	5 кВт	220/1/50	52 см	60 см	31 см	2	плоская	60x40 см	от 0 до +250 °C
32749	GH800	6 кВт	220/1/50	52 см	75 см	31 см	2	плоская	75x40 см	от 0 до +250 °C
32748	GH650 2	5 кВт	220/1/50	52 см	60 см	31 см	2	плоская +ребри-стая	60x40 см	от 0 до +250 °C
32748	GH650 2	6 кВт	220/1/50	52 см	75 см	31 см	2	плоская +ребри-стая	75x40 см	от 0 до +250 °C



ГРИЛЬ-СКОВОРОДА

СЕРИИ
GH NW



GH300NW



GH600NW

КОСАТЕQ

- Гриль-сковорода непосредственной жарки с плоской тефлонированной жарочной поверхностью.
- Жарочная поверхность изготовлена из стали толщиной 10 мм с тефлонированным покрытием.
- Поверхность, с трех сторон окруженная брызгозащитным экраном, имеет уклон к фронту и отверстие для стока излишков жиров, соков, выделяющихся в процессе приготовления.
- Выдвижной лоток.
- Корпус из нержавеющей стали Aisi 430/0.8.
- Аналоговый термостат от 50 до +300 °C.
- Световой индикатор подключения к сети и работы гриля.
- Защитный термостат, автоматически отключающий напряжение при повреждении основного термостата.
- Пластифицированные не регулируемые по высоте ножки.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напря-жение	Глубина	Ширина	Высо-та	Количе-ство зон нагрева	Размер поверх-ности	Темпера-тура
32683	GH 300NW	2.2 кВт	220/1/50	41 см	30.5 см	29 см	1	30x36 см	от +50 до +300 °C
32687	GH 600NW	4.4 кВт	220/1/50	41.5 см	60.5 см	29 см	2	60x36 см	от +50 до +300 °C



ГРИЛЬ-СКОВОРОДА

СЕРИИ GH Vitro



GH Vitro 28*44



GH Vitro 44*28

КОСАТЕQ

- Гриль-сковорода стеклокерамическая.
- Поверхность из специального термостойкого стекла с тонировкой толщиной 5 мм.
- Стекло пропускает практически 100% ИК излучения, источником которого является нихромовая спираль, уложенная в керамический пенал, расположенный под стеклом.
- Пенал открыт только со стороны стекла и полностью изолирует распространение излучения вниз и в стороны.
- Быстрый нагрев (до 30 секунд).
- Аналоговый регулятор мощности нагрева.
- Отбортка с 3 сторон.
- Расположение жарочной поверхности под небольшим уклоном для сбора жиров и соков, выделяющихся при приготовлении.
- Отверстие для сбора жиров и соков в передней поверхности, выдвигаемая емкость для их сбора.
- Корпус из нержавеющей стали AISI201.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Размер поверхности	Размер зоны нагрева
6551	GH Vitro 28*44	2.5 кВт	220/1/50	47 см	51.5 см	14.5 см	28x44 см	19x35 см
6552	GH Vitro 44*28	2.5 кВт	220/1/50	62 см	39.5 см	14.5 см	44*28 см	35x19 см

МАКАРОНОВАРКА

СЕРИИ ES WBT



ES WBT 4L



ES WBT 6LAP



КОСАТЕQ

- Электрическая макароноварка оснащена двумя порционными корзинами диаметром 130x120 мм.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.
- Для удобства эксплуатации предусмотрена рамка с двумя отверстиями, закрывающая зеркало кипящей воды, а также ручной долив воды.
- Устройства оснащены аналоговой/цифровой панелью управления с индикатором нагрева, термостатом и защитным термостатом.
- В комплект входят две круглые корзины из нержавеющей стали с термоизолированными ручками.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Количество корзин	Температура	Панель управления	Автоматический подъем корзин
6637	ES WBT 4L	2 кВт	220/1/50	41 см	21 см	29 см	5 л	2	от +30 до +100 °C	Аналоговая	нет
32608	ES WBT 6LAP	3 кВт	220/1/50	27.5 см	42 см	47 см	6 л	2	от +90 до +100 °C	Цифровая	да



МАКАРОНОВАРКА АВТОМАТИЧЕСКАЯ

СЕРИИ ESBLL CAS ECO



ESBLL 290CAS ECO

ESBLL 540CAS ECO

КОСАТЕQ

- Профессиональная напольная макаронварка с автоматическим опусканием и подъемом корзин.
- Оснащена удобной системой управления, возможностью регулировки мощности нагрева и функций программирования времени приготовления.
- Подключается к водопроводу и канализации, имеет встроенный кран для заполнения водой.
- Порционные корзины Ø13,5 см, глубина 15 см, с термоизолированными ручками и зацепами.
- Внутренние размеры емкости: 190×510×290 мм.
- Переключатель мощности нагрева (1/2/3 ТЭНа по 2 кВт).
- Электронная панель управления с 3 таймерами (59 сек – 99 мин).
- Электронный термостат для установки температуры воды.
- Механическое включение цикла приготовления.
- Акустический сигнал по окончании цикла.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Количество ванн	Объем	Количество корзин	Душ
34575	ESBLL 290CAS ECO	6 кВт	380/3/50	75 см	29 см	80 см	1	30 л	3	нет
34576	ESBLL 540CAS ECO	12 кВт	380/3/50	75 см	56 см	80 см	2	30+30 л	6	да

ФРИТЮРНИЦА

СЕРИИ EF NW



EF111NW



EF112NW

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 201.
- Корзина из нержавеющей стали AISI201, входящая в комплект поставки, с большой термоизолированной ручкой и крюком, для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона для использования масла без частых замен.
- Аналоговая панель управления с термостатом и индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты: датчиком правильности установки нагревательных элементов в корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32813	EF61NW	41.5x26.5x29 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	6 л	1
32814	EF81NW	41.5x26.5x34 см	3.25 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	8 л	1
32815	EF111NW	45.5x33x36 см	3.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	11 л	1
32816	EF62NW	41.5x55x29 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	6+6 л	2
32817	EF82NW	41.5x55x34 см	6.5 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	8+8 л	2
32818	EF112NW	47.5x57x35 см	7 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	11+11 л	2



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИИ BEF V



BEF101V



BEF102V

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая настольная.
- Корпус и ванна из нержавеющей стали.
- Прочная стальная корзина с ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью, входят в комплект поставки.
- Расширенная холодная зона и сливной кран на фронтальной поверхности.
- Панель управления с индикаторами сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Двойная система защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы и защитным термостатом, автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Температура	Объем ванны	Количество ванн
32807	BEF101V	49.5x28x34.5 см	3 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	10 л	1
32809	BEF131V	50.5x31x35.5 см	3.3 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	13 л	1
32811	BEF161V	56x34x38 см	5 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	16 л	1
32808	BEF102V	49.5x57x34.5 см	6 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	10+10 л	2
32810	BEF132V	50.5x63x35.5 см	6.6 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	13+13 л	2
32812	BEF162V	56x69x38 см	10 кВт	220/1/50	от 30 до 200 °C	16+16 л	2

СЕРИИ EF 11.6-2 ALF



EF 11.6-2 ALF



EF 11.6-2 ALF фильтр

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная с 2 ваннами, с автоматическим подъемом корзин и встроенной системой фильтрации масла.
- Минимальный объем масла в ванне 10.1+10.1 л, максимальный объем масла 11.6+11.6л.
- Обновленный программируемый 12- канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы (6 программ для каждой ванны).
- Подъем корзин сопровождается акустическим сигналом.
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления.
- Температура фритюра 90-190 °C.
- LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет).
- Таймер 0-59 мин.
- Защитный термостат.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Встроенная система фильтрации масла для каждой ванны.
- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде.
- Устанавливается на колесах.
- Мощность 8.5x2 кВт



СЕРИИ
EF



EF16-2F filter



EF32-1

EF16-2

EF16-2F

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная.
- Электронная панель управления: 12 программ для установки времени приготовления, установка температуры приготовления для правой и левой ванны (0-200 °C).
- Панель управления в защищенной нише фронтальной панели.
- ТЭН-ы большой длины для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, а это важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом.
- ТЭН-ы повышенной длины овального сечения, закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки фритюрницы.
- Система защиты, отключающая нагрев ТЭН-ов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра.
- В случае аварии термостата срабатывает защитный термостат.
- Специальная форма ванны фритюрницы, суженная к низу, и большая холодная зона.
- 2 корзины класса Heavy-duty входит в комплект поставки.
- Мощность ТЭНов 14 кВт.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество ванн	Встроенная система фильтрации масла	Автоматический подъем корзины	Минимальный объем масла	Максимальный объем масла	Объем ванны
34201	EF 11.6-2 ALF	86.5 x43 x124 см	17 кВт	380/3/50	2	да	да	10.1 +10.1 л	11.6 +11.6 л	10 л

Принадлежности

- Фильтр фритюрного масла для фритюрницы EF 11.6-2 ALF.
- Удаляет из масла продукты термического разложения, ответственные за появление горьковатого привкуса продуктов.

Артикул	Модель	Длина	Ширина
34409	EF11.6-2ALF фильтр	29.7 см	53.7 см



Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество ванн	Встроенная система фильтрации масла	Минимальный объем масла	Максимальный объем масла	Максимальный объем масла
34426	EF32-1	80x40x110 см	14 кВт	380/3/50	1	нет	20 л	32 л	11.6 +11.6 л
34418	EF16-2	80x40x110 см	14 кВт	380/3/50	2	нет	10+10 л	16+16 л	11.6 +11.6 л
34419	EF16-2F	80x40x110 см	14 кВт	380/3/50	2	да	10+10 л	16+16 л	11.6 +11.6 л

Принадлежности

- Фильтр фритюрного масла для фритюрницы EF16-2F.
- Удаляет из масла продукты термического разложения, ответственные за появление горьковатого привкуса продуктов.

Артикул	Модель	Длина	Ширина
34967	EF16-2F filter	56 см	34.3 см



ФРИТЮРНИЦА

EF521



EF521



КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна объемом 52 л.
- Минимальный объем масла 28 л, максимальный объем масла 37 л.
- Размеры ванны 40*59*16 см (до отметки максимального уровня масла).
- Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 304.
- Сливной кран на дне ванны.
- Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона (расстояние от ТЭНов до дна 3,5 см) позволяют использовать во фритюрнице масло без частых замен.
- Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 200 °С, индикатор сетевого подключения и включения нагревательных элементов.
- Защитный термостат. 1 корзина размером 30*56*17 см (ш*д*в) в комплекте поставки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество ванн	Объем	Минимальный объем масла	Максимальный объем масла	Размер ванны	Размер корзины	Температура
7146	EF 521	58 x69 x88 см	7.5 кВт	380/3/50	1	52 л	28 л	37 л	40x59x16 см	30x56x17 см	от +60 до +200 °С



ФРИТЮРНИЦА

СЕРИИ EF8L



EF8LMS



EF8LC6 ECO

КОСАТЕQ

- Автоматическая настольная фритюрница с объемом ванны до 8 литров.
- Оснащена функцией автоматического опускания и подъема корзины, таймером и акустическим сигналом по завершении цикла приготовления.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 201.
- Максимальная температура нагрева — 200 °C.
- В комплекте предусмотрена корзина для жарки.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Минимальный объем масла	Максимальный объем масла	Таймер	Температура	Автоматический подъем корзины	Количество ванн	Размер корзины	Панель управления
33 105	EF8 LMS	56 x26 x51.5 см	2.828 кВт	220/1/50	4 л	8 л	до 30 мин	до +200 °C	да	1	24,5 x19 x15 см	Аналоговая
34 574	EF8 LC6 ECO	55 x30 x42 см	3.5 кВт	220/1/50	-	8	до 100 мин	до +200 °C	да	1	21 x24 x11 см	Электронная

ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ЖАРКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

СЕРИИ PFE16



PFE16

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая для жарки под давлением, настольная с 1 ванной.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Герметичная крышка фиксируется с помощью винтовой ручки.
- Приблизительная загрузка до 14-16 одинаковых частей тушки курицы или 2 маленьких цыпленка.
- Диаметр корзины 24 см, высота 20 см.
- Фритюрница с корзиной со специальным крючком для подвешивания.
- Ёмкость из алюминия.
- Риски для определения максимального количества масла.
- Световой индикатор работы фритюрницы и индикатор нагрева.
- Аналоговая панель управления.
- Кран для слива масла.
- Установлена блокировка слива масла, манометр.
- Фритюрница устанавливается на пластиковых ножках высотой 2,5 см.

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество ванн	Минимальный объем масла	Максимальный объем масла	Температура	Таймер
6821	PFE16	45x39x53 см	2.5 кВт	220/1/50	1	8 л	10 л	от +50 до +200 °C	до 30 мин



ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ЖАРКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

СЕРИИ PFE



PFE450



PFE591



PFE600

КОСАТЕQ

- Фритюрница электрическая под давлением, напольная.
- Прямоугольная емкость для жарки.
- Корзина для жарки.
- Крышка из алюминиевого сплава.
- Части, соприкасающиеся с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали AISI 304.
- Рамная конструкция heavy-duty.
- ТЭНы большой длины, расположенные вдоль стенок емкости.
- Приподнятые края рабочей емкости для предотвращения разливания масла.
- Крышка с подпружиненными петлями и замком heavy-duty.
- Система сбора конденсата при открывании крышки.
- Система защиты от непреднамеренного открытия крышки до сброса давления.
- Таймер.
- Термостат с диапазоном до 200 °C.
- Акустический сигнал по окончании приготовления.
- Оснащена колесами (два из них с блокировкой).

Артикул	Модель	Габаритные размеры (ГхШхВ)	Мощность	Напряжение питания	Количество ванн	Объем	Температура	Таймер	Разовая загрузка	Размер корзины	Количество программ	Система фильтрации масла
68 69	PFE 450	96,8 x 48,6 x 121,9 см	13,5 кВт	380/3/50	1	25 л	от 0 до +200 °C	до 30 мин	до 8,5 кг	26x34x20 см	-	нет
34 809	PFE 591	107 x 61 x 155 см	17 кВт	380/3/50	1	51 л	от 0 до +200 °C	до 100 мин	до 11 кг	Многоуровневая	10	да
68 18	PFE 600	96,8 x 48,6 x 121,9 см	13,5 кВт	380/3/50	1	25 л	от 0 до +210 °C	до 90 мин	до 8,5 кг	34x26x20 см	10	да

Принадлежности

- Фильтр фритюрного масла для фритюрницы PFE600.
- Удаляет из масла продукты термического разложения, ответственные за появление горьковатого привкуса продуктов.

Артикул	Модель	Длина	Ширина
68061	PFE600фильтр	50 см	34 см



МАРМИТ

BS T NW



BS 2T NW



BS 4T NW



BS 6T NW



BS 8T NW

КОСАТЕQ

- "Мармит электрический с водяным типом нагрева изготовлен из нержавеющей стали AISI304.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение

к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.

- Залив воды сверху, слив воды через заглушку в торцевой части мармита.

Ар-ти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	На-пря-жение	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Вмести-мость гастро-емко-стей, GN 1/2	Макси-мальная глубина гастро-ем-кости	Тип на-грева	Темпера-тура
34 325	BS 2T NW	1.5 кВт	220 /1 /50	63 см	40 см	25.5 см	2	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C
34 404	BS 4T NW	1.5 кВт	220 /1 /50	59 см	69.4 см	24 см	4	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C
34 326	BS 6T NW	3 кВт	220 /1 /50	63 см	105 см	25.5 см	6	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C
34 327	BS 8T NW	3 кВт	220 /1 /50	63 см	138 см	25.5 см	8	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C



МАРМИТ

BSB 3 GL

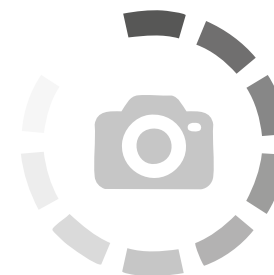


ФОТО УЖЕ ГРУЗИТСЯ НА САЙТ

КОСАТЕQ

- Мармит электрический линии Green Line.
- Корпус из нержавеющей стали AISI201 толщиной 0,7 мм.
- Витрина с прямым стеклом со стороны покупателя.
- Аналоговый термостат.
- Возможность использования гастроремкостей кратных размеров.
- Защитный термостат, два световых индикатора, показывающие подключение к сети и подачу напряжения на нагревательные элементы.
- Залив воды сверху, слив воды через кран.

Ар-ти-кул	Мо-дель	Мощ-ность	Напряже-ние	Глу-бина	Шири-на	Высо-та	Вмести-мость гастро-емко-стей, GN 1/2	Макси-мальная глубина гастро-ем-кости	Тип на-грева	Темпера-тура
35 112	BSB 3 GL	1.5 кВт	220 /1 /50	37.5 см	93.5 см	35.5 см	3	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C
35 113	BSB 4 GL	1.8 кВт	220 /1 /50	37.5 см	120.5 см	35.5 см	4	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C
35 114	BSB 5 GL	1.8 кВт	220 /1 /50	37.5 см	146.5 см	35.5 см	5	100 мм	Водяной	от +20 до +85 °C



МАРМИТ

СЕРИИ SK NW



SK 12 NW



SK 12 S NW

КОСАТЕК

- Мармит электрический суповой.
- Крышка со специальным вырезом для половника.
- Суповой контейнер из нержавеющей стали Aisi201 толщиной 0,5 мм.
- Вилка в стандартную розетку (220В).

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Тип нагрева	Материал корпуса	Температура
32 862	SK 12 NW	0.4 кВт	220 /1 /50	35 см	35 см	38 см	10 л	Сухой	Эмалированная сталь	от +35 до +80 °C
32 863	SK 12 S NW	0.4 кВт	220 /1 /50	35 см	35 см	38 см	10 л	Сухой	Нержавеющая сталь	от +35 до +80 °C



СУ-ВИД

СЕРИИ BM SV



BM200SV



BM200SV Set

КОСАТЕК

- Термостат погружного типа су-вид (sous vide) с монтажной скобой, позволяющей установку в емкость подходящей глубины (гастроёмкость GN1/1, 2/3 глубиной 200 мм, кастрюля).
- Максимальный размер активной зоны с учетом максимального допустимого уровня воды 17,5 см (при продольном расположении пакетов) в гастроёмкости GN 1/1 - 28*38*17,5 см (ш*д*в); в гастроёмкости GN2/3 - 28*21*17,5 см (ш*д*в).
- Предназначен для поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с её активным перемешиванием.
- Цифровой контроллер позволяет задавать температуру и время приготовления (таймер 0-99 часов, шаг 1 минута).
- Датчик измерения температуры воды с точностью +/- 0,1 °C.
- PID регулятор температуры для поддержания температуры воды в диапазоне +/- 0,5 °C в интервале от 0 до + 90 °C.
- Сенсорная интуитивно понятная панель правления с LED-индикатором, отображающий выбранное время приготовления, время, оставшееся до окончания цикла приготовления, заданную и актуальную температуру воды.
- На погружной части термостата нанесены отметки минимального и максимального уровня воды.
- При превышении уровня воды отметки MAX произойдет срабатывание защиты, су вид отключится.
- Тоже произойдет при снижении уровня воды ниже отметки MIN.
- Корпус термостата, компоненты, соприкасающиеся с водой из нержавеющей стали AISI304.
- Мощный кольцевой ТЭН для объема воды в диапазоне 5-22 л.
- Защита электрических компонентов в соответствии со стандартом IP65.
- Гастроёмкости и крышки в комплект поставки не входят.
- Для нормального использования стандартных крышек гастроёмкостей в них необходимо самостоятельно сделать вырез под термостат.

Артикул	Модель	Мощность	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	В комплекте поставки
33 735	BM 200SV	2 кВт	220 /1/50	37 см	10 см	16 см	Термостат погружного типа
34 071	BM 200SV Set	2 кВт	220 /1/50	53.5 см	32.5 см	36 см	Термостат погружного типа, гастроёмкость из прозрачного поликарбоната объемом 22 л, крышка из поликарбоната с вырезом под термостат, держатель термостата, кассета для вакуумных пакетов



КОПТИЛЬНЯ

СЕРИИ DSHS



КОСАТЕQ

- Коптильня для горячего копчения мясных и рыбных продуктов.
- Дверь, защелки, корпус коптильни из нержавеющей стали AISI 304.
- Герметичная дверная прокладка из силикона.



DSHS04



DSHS04E



DSHS08E

- Термометр установлен на двери.
- В комплекте поставки: 4 решетчатые полки размером 390*320 мм, лоток и емкость для стекания и сбора жира, Г-образная дымоходная труба с шибером, 4 крючка для подвешивания продуктов.

Артикул	Модель	Мощность газовая	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Внутренние габариты рабочей камеры	Количество полок	Размер полок	Расстояние между полками	Панель управления	Температура	Таймер	Мощность работы дымогенератора
66 38	DSH S04	1 кВт	220 /1 /50	40 см	49 см	94 см	40 x34 x45 см	4	39 x32 см	9 см	Аналоговая	от +50 до +135 °C	до 120 мин	0.5 и 1.0 кВт
35 238	DSH S04E	1 кВт	220 /1 /50	47 см	53 см	84 см	40 x34 x70 см	4	39 x32 см	9 см	Электронная	от +30 до +120 °C	до 720 мин	0.5 и 1.0 кВт
35 239	DSH S08E	1 кВт	220 /1 /50	57 см	53 см	121 см	40 x34 x108 см	8	39 x32 см	9 см	Электронная	от +30 до +120 °C	до 720 мин	0.5 и 1.0 кВт



КАЗАН ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

СЕРИИ ZH6PL 2022



ZH6PL 2022



КОСАТЕQ

- Казан напольный электрический объемом 40 л для приготовления плова, паэлы.
- Корпус из нержавеющей стали, рабочая емкость диаметром 68 см и глубиной 22 см из гладкого чугуна.
- Полезный объем 35-38 л.
- ТЭНы встроены в основание чугунной чаши для быстрого и равномерного нагрева.
- Обновленная аналоговая панель управления: термостат от 50 до 300 °C.
- Цельсия, регулятор зон нагрева и регулятор мощности нагрева.
- Открытый металлический стэнд.

Артикул	Модель	Мощность газовая	Напряжение	Глубина	Ширина	Высота	Объем	Полезный объем	Температура
33936	ZH6PL 2022	9 кВт	380/3/50	82 см	78 см	86 см	40 л	35-38 л	от +50 до +300 °C



ПЕЧЬ ДЛЯ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ

СЕРИИ DH DR



DH DR 935/G NW



DH DR 935/9 AISI 304



DH DR 730/17 PRO

КОСАТЕQ

- "Печь для приготовления утки по-пекински.
- Двойные стенки камеры с тепловой изоляцией.
- Панель управления, позволяющая устанавливать температуру.
- Термометр.
- Большая распашная дверь для простой загрузки продукта, смотровое окно.
- Подсветка.
- Дополнительная фиксация двери.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность газо-вая	На-пря-же-ние	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Под-клю-че-ние	Вме-сти-мость	Про-грам-мы	При-вод враще-ния	Под-свет-ка	Авто-матиче-ская мой-ка
34 309	DH DR 935/G NW	-	-	93.5 см	93.5 см	165 см	Газ	6 уток	нет	ручной	да	нет
32 953	DH DR 935/9 AISI 304	9 кВт	380 /3 /50	100 см	120 см	165 см	Элек-триче-ство	10 уток	нет	ручной	да	нет
35 040	DH DR 730/17 PRO	17 кВт	380 /3 /50	125 см	95 см	210 см	Элек-триче-ство	24 уток	99 шт.	элек-триче-ский	да	да



ТЕППАН

СЕРИИ GH 20 TER AIR



GH 20 TER AIR

КОСАТЕQ

- Teppan индукционный напольный с зоной нагрева и со встроенной системой вентиляции.
- Рабочая поверхность из специальной цельноформованной легированной стали толщиной 20 мм не деформируется и не меняет цвет.
- Выдвижной ящик для сбора жира.
- Электронная панель управления.
- Точный контроль температуры и равномерности нагрева рабочей зоны.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.
- Во фронтальной части теппана, возле рабочей поверхности расположен воздушный вытяжной канал.
- Включение вытяжки осуществляется механическим переключателем со стороны повара.
- Установлена двойная масляная фильтрация.
- Вентилятор с низким уровнем шума.
- Вокруг жарочной поверхности установлена 7-ми местная столешница из черного мрамора глубиной 50 см.
- Толщина мрамора 6,2 см.
- Основание теппана декорировано узором из натурального дерева с подсветкой.

Арти-кул	Мо-дель	Мощ-ность газо-вая	На-пря-же-ние	Глу-бина	Ши-рина	Вы-сота	Количество зон нагрева	Размер жарочной поверхности	Температура
35042	GH 20 TER AIR	9 кВт	380 /3 /50	135 см	220 см	81 см	1	600x1080 мм	260 °C

коллекция 2025/2026 год
Гастроёмкости



www.pectopah.ru



Гастроёмкости

Premium СЕРИИ

GN2/1
650x530 мм



GN1/1
530x325 мм



GN2/3
354x325 мм



GN1/2
325x265 мм



GN2/4
530x162 мм



GN1/3
325x176 мм



GN1/4
365x162 мм



GN2/8
325x132 мм



GN1/6
176x162 мм




GN1/9
176x108 мм



Гастроёмкость

- Гастроёмкость изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,6 мм.
- Предназначена для выпечки, выкладки, хранения полуфабрикатов, готовой продукции.
- Повышенная коррозионная стойкость, устойчивость к моющим средствам и органическим кислотам (в т.ч.к маринадам), более длительный срок службы в профессиональной эксплуатации.



Формат	Артикул	Модель	Товар	Толщина стали	Размеры	Глубина	Объем
	15621	11150-63	Гастроёмкость	0,6 мм	530x325 мм	150 мм	21 л

www.kocateq.ru

379



Standart

Нержавеющая сталь



Гастроемкость

- Гастроемкость изготовлена из нержавеющей стали AISI 201.
- Предназначена для выпечки, выкладки, хранения полуфабрикатов, готовой продукции.

Крышка

- Крышка для гастроемкости форматом GN 1/1.
- Материал нержавеющей сталь.

Формат	Арти-кул	Модель	Товар	Толщина стали	Размеры	Глуби-на	Объем
GN2/1	30038	21020-62	Гастроемкость	0,8 мм	530x650 мм	20 мм	6,9 л
	5527	21040-62	Гастроемкость	0,8 мм	530x650 мм	40 мм	13,8 л
GN1/1	15622	11020-62	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	20 мм	2,5 л
	15623	11040-62	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	40 мм	5,5 л
	15615	11065-62	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	65 мм	9 л
	15616	11100-62	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	100 мм	14 л
	15758	11200-62	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	200 мм	28 л
	15617	1162	Крышка	0,6 мм	530x325 мм		
GN2/3	15752	23020-62	Гастроемкость	0,6 мм	354x325 мм	20 мм	1,8 л
	15753	23040-62	Гастроемкость	0,6 мм	354x325 мм	40 мм	3,5 л
	15754	23065-62	Гастроемкость	0,6 мм	354x325 мм	65 мм	5,5 л
	15755	23100-62	Гастроемкость	0,6 мм	354x325 мм	100 мм	9 л
	15757	23200-62	Гастроемкость	0,6 мм	354x325 мм	200 мм	18 л
	15756	23150-62	Гастроемкость	0,6 мм	354x325 мм	150 мм	13,5 л
	15751	2362	Крышка	0,6 мм	354x325 мм		

Формат	Арти-кул	Модель	Товар	Толщина стали	Размеры	Глуби-на	Объем
GN1/3	15631	13020-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x176 мм	20 мм	0,7 л
	15632	13040-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x176 мм	40 мм	1,5 л
	15633	13065-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x176 мм	65 мм	2,5 л
	15634	13100-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x176 мм	100 мм	4 л
	15636	13150-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x176 мм	150 мм	5,7 л
	15747	1362	Крышка	0,6 мм	325x176 мм		
GN1/2	15629	12020-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x265 мм	20 мм	1,2 л
	15630	12040-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x265 мм	40 мм	2,5 л
	15625	12065-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x265 мм	65 мм	4 л
	15626	12100-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x265 мм	100 мм	6,5 л
	15619	12150-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x265 мм	150 мм	9,5 л
	15760	12200-62	Гастроемкость	0,6 мм	325x265 мм	200 мм	12,5 л
	15746	1262	Крышка	0,6 мм	365x325 мм		
GN1/4	15638	14040-62	Гастроемкость	0,6 мм	265x162 мм	40 мм	1 л
	15639	14065-62	Гастроемкость	0,6 мм	265x162 мм	65 мм	1,8 л
	15640	14100-62	Гастроемкость	0,6 мм	265x162 мм	100 мм	2,8 л
	15642	14150-62	Гастроемкость	0,6 мм	265x162 мм	150 мм	4 л
	15748	1462	Крышка	0,6 мм	265x162 мм		
GN1/6	15645	16065-62	Гастроемкость	0,6 мм	176x162 мм	65 мм	1 л
	15646	16100-62	Гастроемкость	0,6 мм	176x162 мм	100 мм	1,6 л
	15648	16150-62	Гастроемкость	0,6 мм	176x162 мм	150 мм	2,4 л
	15749	1662	Крышка	0,6 мм	176x162 мм		
GN1/9	15649	19065-62	Гастроемкость	0,6 мм	176x108 мм	65 мм	0,6 л
	15650	19100-62	Гастроемкость	0,6 мм	176x108 мм	100 мм	1 л
	15651	19150-62	Гастроемкость	0,6 мм	176x108 мм	150 мм	0,9 л
	15750	1962	Крышка	0,6 мм	176x108 мм		



Нержавеющая сталь перфорированная



Гастроемкость

- Гастроемкость перфорированная изготовлена из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 0,6 мм.
- Диаметр перфорации 5 мм.
- Предназначена для выпечки, выкладки, хранения полуфабрикатов, готовой продукции.

Крышка

- Крышка для гастроемкости форматом GN 1/1.
- Материал нержавеющей сталь.

Формат	Артикул	Модель	Товар	Толщина стали	Размеры	Глубина	Объем
GN1/1	5530	11020-62P	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	20 мм	2,5 л
	5585	11040-62P	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	40 мм	5,5 л
	5572	11065-62P	Гастроемкость	0,6 мм	530x325 мм	65 мм	9 л
	15617	1162	Крышка	0,6 мм	530x325 мм		

Поликарбонат




Гастроемкость


- Гастроемкость с крышкой.
- Изготовлена из поликарбоната.


Формат	Артикул	Модель	Товар	Размеры	Глубина	Объем
GN1/1	6845	C01	Гастроемкость	530x325 мм	65 мм	9 л
	6846	C02	Гастроемкость	530x325 мм	100 мм	14 л
	6847	C03	Гастроемкость	530x325 мм	150 мм	21 л



 г. Москва, Бизнес-центр "НЕО ГЕО"
ул. Бутлерова 17, блок В, 1 этаж.

 zakaz@pectopah.ru

 +7 (495) 921 39 86

 pectopah.ru

Печатное издание носит исключительно информационный характер и не является публичной офертой, определяемой положениями ст. 437 Гражданского кодекса РФ.

Внешний вид оборудования может не совпадать с изображением на картинке.
Изготовители вправе менять комплектацию и характеристики товара без предварительного уведомления.
Пожалуйста, уточняйте информацию у менеджеров.