

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владимир</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

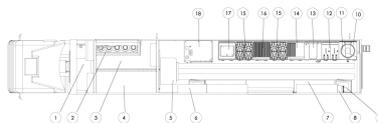
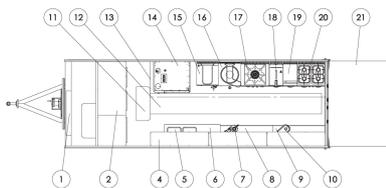
Киргизия +996(312)96-26-47

[www.empero.nt-rt.ru](http://www.empero.nt-rt.ru) | | [eov@nt-rt.ru](mailto:eov@nt-rt.ru)

# Технические характеристики на передвижное кухонное оборудование КОМПАНИИ **EMPERO GROUP**

**Виды товаров:** машинные помещения, водные баки, газовые системы, системы рольставни, складные подмости, гидравлические подъемники, рабочие столы, настенные шкафы, технологическое оборудование, оборудование для приготовления пищи, посудомоечные секции, системы горячего водоснабжения, системы кондиционирования воздуха, антибактериальные напольные покрытия.

## Экземпляры Полевых Проектов



### Проект 1

1. Машинное Помещение
2. Холодильник
3. Морозильный Шкаф
4. Настенный Шкаф
5. Посудомоечная Секция
6. Посудомоечная машина
7. Овощерезка
8. Рабочие столы
9. Столы полиамид
10. Мясорубки
11. Кондиционер Система
12. Кондиционер воздуховод
13. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЗОНТ
14. Конвекционная печь
15. ОПРОКИДЫВАЮЩАЕСЯ СКОВОРОДА
16. КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ
17. Одинарная Плита
18. Фритюрница
19. Гриль
20. Плита
21. Лифт-Платформ

### Проект 2

1. Машинное Помещение
2. Пропан номер
3. Место хранения продуктов
4. Место хранения продуктов
5. Кондиционер
6. Настенный Шкаф
7. Рабочие столы
8. Система горячего водоснабжения
9. Посудомоечная машина
10. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЗОНТ
11. КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ
12. Фритюрница
13. ОПРОКИДЫВАЮЩАЕСЯ СКОВОРОДА
14. Гриль
15. Плита
16. Лава-Гриль
17. Соус Мармит
18. Конвекционная печь

## Газовая Система



Там может быть номер для газ-танк, чтобы обеспечить необходимую энергию для оборудования, работающего с газом в Мобильной Полевой Кухне. Существует специальная система блокировки чтобы защитить от вибрации во время транспортировки. В нем есть газ сигнализация и газ-стоп система для обеспечения безопасности. Возможно производится с танком жидкого газа, который может быть заполнен от стандартных АЗС и можно обеспечить потребности в Газе благодаря испарения блок

## Система Рольставни



Изолированные, кондиционирование, высокопрочные рольставни помещаются в нужное место на Мобильной Полевой Кухне. Рольставни могут управляться механическим и дистанционным управлением.

## Складные Подмости



Платформы которые не изменяют размеры контейнера во время транспортировки, открываются в стороны во время раздачи еды. Безопасность во время использования предоставляется путем присоединения перила системы для лестницы. Платформы могут нести мин. 500 кг/м<sup>2</sup> и каждый ступени могут нести 200 кг. Также ступень-система обеспечивает защита от скольжения и падения.

## Гидравлический Подъемник



Есть система регулировки высоты опускания и подъема, в целях упрощения работы, состоит из параболические Z ножницы и гидравлический демпфер ограничивает чрезмерное движение колесной базы. Система гидравлического лифта, который можно регулировать с панели управления, может быть использован параллельно задней крышки. Он имеет 1000 кг. грузоподъемность.

## Рабочие Столы



Это проектирован для приготовления продуктов для нужд заказчика. Он может быть произведен как портативные для того, чтобы завоевать место в путешествии или может быть произведен со шкафом или полками. Производится из нержавеющей стали.

## Настенные Шкафы



Он используется для хранения продуктов и транспортировки настольных приборов. Существуют системы блокировки на все шкафы. Он проектирован в соответствии с требованиями заказчика и производится в комплекте из нержавеющей стали.

## Хранения Продуктов



Используются для того чтобы хранить продукты, которые должны храниться в холоде. В зависимости от потребностей и спроса, проектируются на эксплуатацию от  $-25^{\circ}\text{C}$  до  $+10^{\circ}\text{C}$ . Объем помещения определяется заказчиком. Нейтральная кладовка может быть использована для хранения сухих продуктов.

## Технологическое Оборудование



Самые быстрые помощники для поваров: эти мясорубки, овощерезки, картофелечистки.. и т. д. во время приготовления пищи. Эти SE аттестованные машины, производимые нашей компанией, иммобилизованы на рабочих столах, чтобы предотвратить от падения во время приготовления пищи. Согласно требованиям клиента, различные продукты могут быть использованы для проектирования.

## Оборудование Для Приготовления Пищи



Наша компания использует CE аттестованные наши продукты, которые производятся в комплекте из нержавеющей стали. Конвекционные печи, печи Пищеварочные котлы и сковороды опрокидывающиеся для Мобильной Полевой Кухни в соответствии с требованиями заказчика.

## Водный Бак



Это обеспечивает все потребности в воде для проекта и находится под Мобильной Полевой Кухне. Он изолирован с 30 мм изоляцией между двойной лист металла из нержавеющей стали от возможности замерзания в холодный погод. Для того, чтобы защитить от вибрации во время транспортировки, чистый и сточный водный бак разделяется с помощью волнорезами. Есть Индикатор, который указывает количество воды на нем. Через гидрофон системы, вода подается ко всем точкам, которые нуждаются в воде. Его можно спроецировать для того чтобы питаться от внешнего источника воды.

## Посудомоечная Секция



Используется для мытья продукты во время приготовления пищи и мытья посуды после процесса. Этот блок может быть проектированы для включения посудомоечной машины согласно покупательскому спросу.

## Система Горячего Водоснабжения



Вода, которая дается системой из бака чистой воды с помощью гидрофора нагревается в водонагревателе, который работает с газом или электричеством. Система нагрева которая будет использоваться, определяется в соответствии с требованиями заказчика.

## Система Кондиционирования Воздуха



Отфильтрованная вытяжка и система аспиратор используется для удаления запаха и пара, который возникает во время приготовления пищи. Система кондиционирования воздуха используется на кухне, чтобы обеспечить комфортные условия эксплуатации. Системы кондиционирования воздуха могут быть канальный или сплит типа. В канальном кондиционер систем, воздух подается через каналами (двойная стенка изолированная) из нержавеющей стали.

## Антибактериальная Напольная Покрyтия



Напольными покрытиями наносится как бассейн тип и материал устойчив к истиранию и ударам . Напольными покрытиями долговечен против растяжек и расширения, что происходит в системе. Напольное покрытие полностью применяется для предотвращения образования микробов и бактерий .Поверхность покрытия имеет нескользящие, гигиенический, высоко-механической и химической прочностью

## Машинное Помещение



Мобильная Полевая Кухня имеет генератор система который может обеспечить всем электрическим потреблением в соответствии с проектом. Генератор устанавливается на землю, как это может остановить вибрации, которые могут возникнуть в системе.Мобильная Полевая Кухня планируется обеспечить всех электрических потребностей от генератора или внешнего источника энергии.Все системы, которые могут подойти для проекта могут быть установлены в этой месте.(Кондиционер экстерьер блоки холодильная комната экстерьер блоки. и т. д.)

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

[www.empero.nt-rt.ru](http://www.empero.nt-rt.ru) | | [eov@nt-rt.ru](mailto:eov@nt-rt.ru)