

ТОРГОВО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Россия

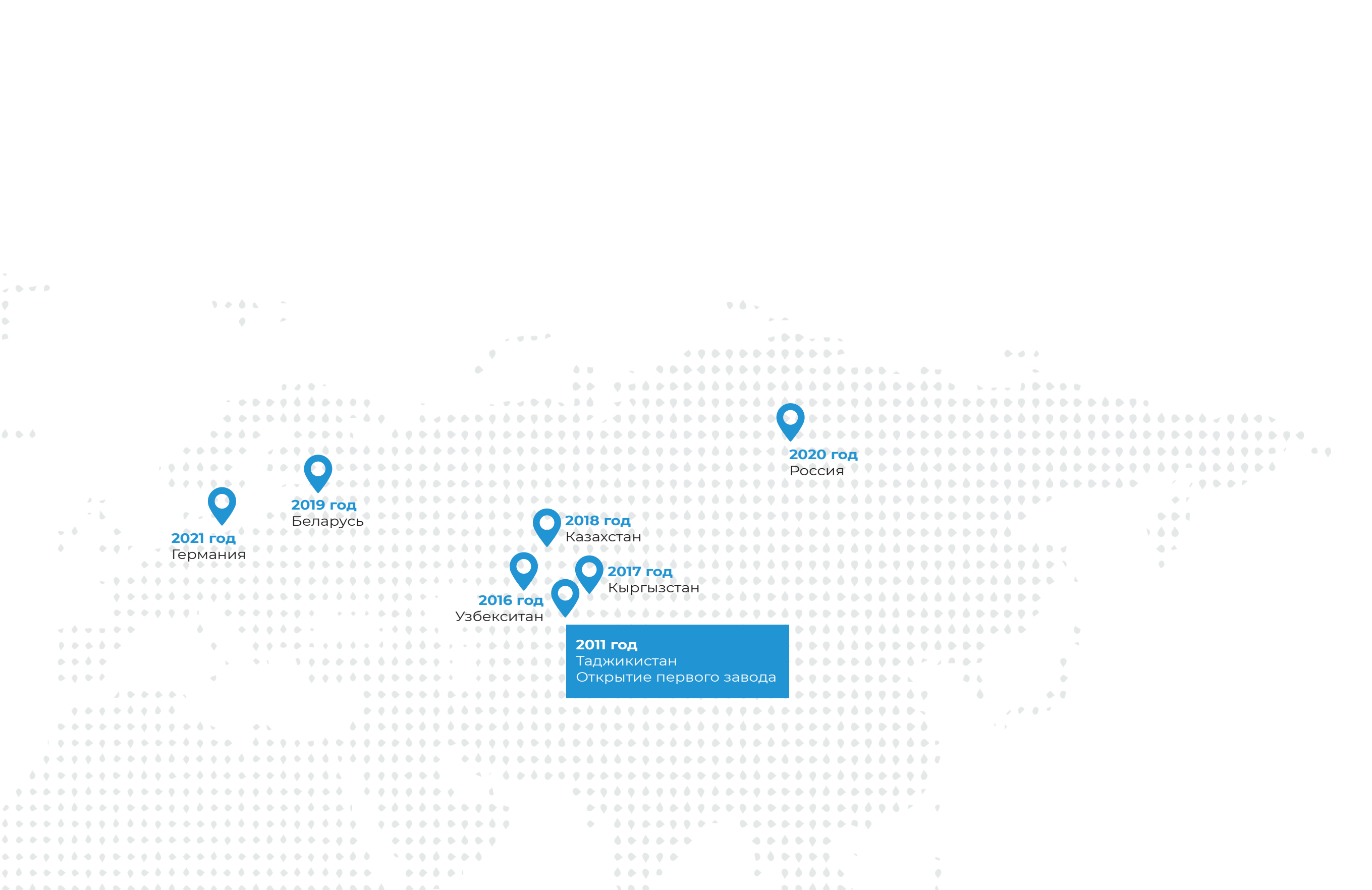
- Технологическое проектирование
- Комплексное оснащение
- Розничная и оптовая продажа
- Сервисное обслуживание

О КОМПАНИИ

ОБОД — современное производство технологического оборудования для заведений общественного питания.

С 2011 года мы продаем профессиональное оборудование собственного производства, а также проектируем и изготавливаем оборудование на заказ с учетом требований конкретного проекта.

ЗА ВРЕМЯ РАБОТЫ ЗАВОДА МЫ ОСНАСТИЛИ СОТНИ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И МЕСТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, НАХОДЯЩИХСЯ В РАЗЛИЧНЫХ СТРАНАХ МИРА.



АССОРТИМЕНТ

- Электрический казан
- Электрический тандыр
- Мантоварка
- Индукционная плита
- Столы стеллажи мойки
- Мангал
- Индукции wok
- Линии раздач
- Зонты
- Печь для пиццы
- Чугунные плиты



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КАЗАНЫ

Время разогрева: не более 12 минут

Диапазон температуры: 50-400С

Напряжение: 380В

Электрические казаны предназначены для приготовления первых и вторых блюд, жарки и тушения продуктов, пассирования овощей, а также припускания мелких рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания. Казаны оснащены тенами (не спирали!), за счёт чего нагрев идет равномерно со всех сторон, без гари и копоти. Температуру 400 градусов набирает за 15-20мин. Внутри казаны оснащены 3 слоями теплоизоляции, за счёт чего корпус не нагревается. Корпус выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали. Казан можно использовать в качестве оборудования для приготовления еды, а так же в качестве теплового мармита



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-20

20 литров Мощность: 5кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 5
Масса: 50Кг
ДхШхВ: 800x800x870 мм



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-20+20

20+20 литров Мощность: 10кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 10
Масса: 80Кг
ДхШхВ: 1350x800x800 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-40

40 литров Мощность: 6кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 6
Масса: 68Кг
ДхШхВ: 1000x800x870 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-20+40

20+40 литров Мощность: 11кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 11
Масса: 90Кг
ДхШхВ: 1400x800x870 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-60

60 литров Мощность: 9кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 9
Масса: 71Кг
ДхШхВ: 1000x800x870 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-40+40

40+40 литров Мощность: 12кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 12
Масса: 100Кг
ДхШхВ: 1400x800x870 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-100

100 литров Мощность: 12кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 12
Масса: 98Кг
ДхШхВ: 1000x900x870 мм

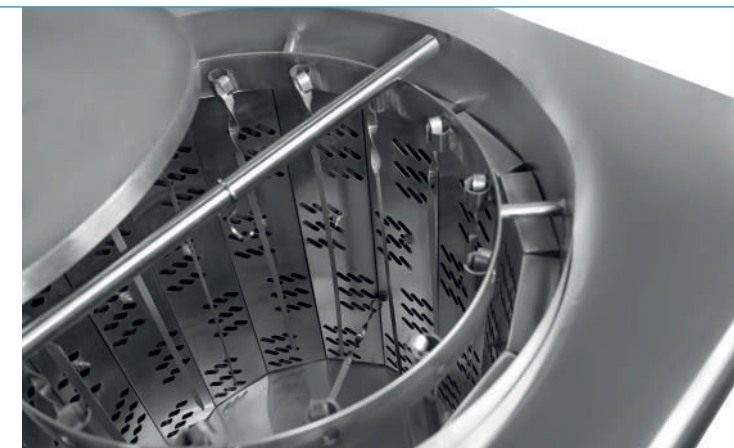
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАЗАН КЭ-200

200 литров Мощность: 18кВт
Частота тока: 50Гц
Количество ТЭНов: 18
Масса: 130Кг
ДхШхВ: 1250x1150x900 мм



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТАНДЫР

Тандыр электрический был разработан специально для кафе и ресторанов и является альтернативой всех костровых тандыров. Предназначен для приготовления блюд из мяса и птицы. При помощи тандыра Вы с легкостью можете разнообразить меню Вашего кафе или ресторана.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТАНДЫР НА 15 ШАМПУРОВ

Мощность: 9.45кВт
Диаметр горла: 58см
Количество ТЭНов: 15
Разогрев: 300С
Время разогрева до макс.темп.: 60мин
Масса: 140Кг
ДхШхВ: 940х840х1006 мм



МАНТОВАРКИ

Сделано в России

Мантоварка (пароварка) для кафе от производителя оборудования «Обод». Данные аппараты предназначены для приготовления мант, хинкали и других различных блюд на пару, рассчитан на загрузку 120/300/500 мант. Время приготовления составит 15-20 минут. Корпус выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали. Внутренние листы выполнены из алюминия (для равномерного приготовления блюд). Данные мантоварки являются многопрофильными - идеально подходит для приготовления мяса, рыбы, котлет и даже кексов.



МАНТОВАРКА НА 120 МАНТ

Мощность: 7кВт
Напряжение: 380В
ДхШхВ: 600х600х850 мм

МАНТОВАРКА НА 300 МАНТ

Мощность: 10.5кВт
Напряжение: 380В
ДхШхВ: 800х800х850 мм

МАНТОВАРКА НА 500 МАНТ

Мощность: 14кВт
Напряжение: 380В
ДхШхВ: 1000х900х850 мм



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Сделано в России

Напряжение: 380В

Плиты предлагают 2/(4/6) отдельных зоны нагрева, каждая из которых может быть настроена независимо для точного контроля температуры и приготовления различных блюд одновременно. Каждая конфорка оснащена 2-мя/(4-мя/6-ю) кулерами охлаждения что предотвращает перегрев конфорки. Мощность каждой конфорки 3.5кВт. Все плиты поставляются с подключением 380В, но под заказ мы можем изготовить плиту с подключением 220В.



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 2

на 2 конфорок

Мощность: 7кВт
Ред тока: Трехфазный
Напряжение: 380В
Размер: 470x860x860



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 4

на 4 конфорок

Мощность: 14кВт
Напряжение: 380В
Ред тока: Трехфазный
Размер: 860x860x860



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 6

на 6 конфорок

Мощность: 21кВт
Напряжение: 380В
Ред тока: Трехфазный
Размер: 1260x860x860



ИНДУКЦИЯ WOK

Сделано в России

Индукция Вок 2-ка ОБОД и индукция комби 4-ка (Вок 2-ка) ОБОД используется на кухнях ресторанов, кафе и других предприятий общественного питания для приготовления блюд азиатской кухни, и не только, в специальной посуде – воках. Wok представляет из себя круглую емкость с выпуклым дном, напоминающее привычный казан. Края вока высоко поднимаются, образуя практически половину сферы. Индукционная плита вок устроена таким образом, чтобы плоскость посуды максимально плотно прилегала к рабочей поверхности плиты. Плиты wok индукционные профессиональные отлично подходят для приготовления блюд в стиле stir-fry, тушения, варки супов, приготовления продуктов на пару.



ИНДУКЦИЯ WOK

2-ка ОБОД

Мощность: 7кВт
Напряжение: 380В
ДхШхВ: 470x860x860 мм



ИНДУКЦИЯ КОМБИ WOK

Комби 4-ка ОБОД

Мощность: 21кВт
Напряжение: 380В
ДхШхВ: 1260x860x860 мм



СТОЛЫ МОЙКИ СТЕЛЛАЖИ



СТОЛ

Стол из нержавеющей стали, сварные, с полкой и бортом, толщиной 0.8мм и 1мм.
Так же можно изготовить на профиле 40x40

Размеры

60x60x85	100x60x85	110x60x85	120x60x85	150x60x85	180x60x85	200x60x85
70x70x85	100x70x85	110x70x85	120x70x85	150x70x85	180x70x85	200x70x85



МОЙКА ОДИНАРНАЯ С ПОЛКОЙ

0.8мм и 1мм

Размеры

50x50x85
60x60x85



МОЙКА ДВОЙНАЯ С ПОЛКОЙ

0.8мм и 1мм

Размеры

100x50x85
120x60x85



МОЙКА ТРОЙНАЯ С ПОЛКОЙ

0.8мм и 1мм

Размеры

180x60x85

Мойки одинарные, двойные и тройные. С полкой и бортом, сварные, усиленные ребрами жесткости.



СТЕЛЛАЖ 4 ПОЛКИ

Стеллажи из нержавеющей стали, сварные или разборные, усиленные металлическими ребрами жесткости, толщиной металла 0.8мм или 1мм.

Размеры

60x40x185
100x40x185
100x60x185
120x40x185
120x60x185
150x40x185
150x60x185



ПОЛКА КОСЫНКА

Размеры

60x30
60x30
100x40
100x30
120x40
120x30
150x30
150x40

МАНГАЛ



ГИДРОСТАТИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР ДЛЯ МАНГАЛА

- Преимущества:**
- Чистый воздух. Забудьте о дыме и копоти. При включении двух фильтров выходит чистый воздух.
 - Вкусные шашлыки. Наслаждайтесь ароматом свежего мяса, без горечи дыма.
 - Комфорт и безопасность. Больше не нужно беспокоиться о задымлении, мангал можно использовать даже на балконе или в закрытом помещении.
 - Долговечность. Гидростатический фильтр прост в обслуживании и прослужит вам долгие годы. Без замены фильтра.

Мощность: 1.5кВт
ДхШхВ: 200x80x114 мм

ЗОНТЫ

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ПРИСТЕННЫЙ

Размеры
1000x850



ЗОНТ ОСТРОВНОЙ С ЖИРОУЛОВИТЕЛЕМ



ЗОНТ ПРИСТЕННЫЙ С ЖИРОУЛОВИТЕЛЕМ

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ



ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ ОВОД

Предназначен для приготовления различных блюд и выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Камера выполнена из углеродистой стали, подставка, боковые и задние стенки - из металла.

- Особенности:**
 - Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего ТЭНов
 - Аварийный термовыключатель, срабатывающий при достижении 320 °C
- Дополнительные характеристики:**
 - Уровня - 2
 - Потребляемая мощность: 12 кВт

ЛИНИЯ РАЗДАЧ



ТРАДИЦИОННАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

Это набор модулей для краткосрочного хранения, сервировки и демонстрации приготовленных блюд и напитков посетителям, которые самостоятельно выбирают их и относят за свой столик. Такое оснащение востребовано в столовых, кафе-закусочных, фудкортах.

- Использование оборудования успешно решает следующие задачи:**
- Выгодная презентация ассортимента как маркетинговый ход срабатывает лучше, чем описание в меню, — сложно устоять перед ароматом и привлекательным видом реального блюда.
 - Сокращается время обслуживания, так как, во-первых, речь идет об уже готовой продукции, во-вторых, не нужно обращаться к официантам.
 - Растет проходимость зала. Толково организованная раздаточная линия позволяет наладить в столовой или кафе постоянный поток посетителей.
 - Удобство для клиентов. Можно взять интересующее блюдо из подходящего модуля и сразу отправиться к кассе: если нужно купить только салат, не придется стоять в общей очереди в секции супов и гарниров.



ЧУГУННЫЕ ПЛИТЫ

ЧУГУННАЯ ПЛИТА

Профессиональное кухонное оборудование, предназначенное для приготовления первых, вторых и третьих блюд. Плоские прямоугольные чугунные конфорки, плотно прилегающие к друг другу, вместе с двумя боковыми столешницами обеспечивают удобное перемещение посуды по всей поверхности плиты. Максимальная температура конфорок — 480 °С.



Чугунная плита на 2 конфорки

Мощность: 7кВт
Напряжение: 380В
Максимальный нагрев: 480С
ДхШхВ: 470х860х860 мм



Чугунная плита на 4 конфорок

Мощность: 14кВт
Напряжение: 380В
Максимальный нагрев: 480С
ДхШхВ: 860х860х860 мм



Чугунная плита на 6 конфорок

Мощность: 14кВт
Напряжение: 380В
Максимальный нагрев: 480С
ДхШхВ: 1269х860х860 мм