

Apach
CHEF *line*



Arach
CHEF *Line*

Arach Chef Line – кухни для профессионалов

А Подход команды Arach к выбору партнеров-производителей обеспечивает неоспоримые преимущества линейки Arach Chef Line перед ее конкурентами. Каждый завод, которому было доверено производство модельного ряда Chef Line, является лидером в своем сегменте. Так как каждый из производителей оборудования Arach Chef Line имеет узкую специализацию, мы с уверенностью можем заявить высокое качество и современные инженерно-инновационные решения, как признак высокого класса.

А Arach Chef Line – это безопасность, качество и инновации, плод многолетних разработок итальянских инженеров и технологов. Это эргономичный дизайн, многофункциональные решения для профессиональных кухонь, высокая производительность. Исследуя тенденции и потребности рынка HoReCa, мы создали уникальную продукцию для оснащения пространств с любыми особенностями и способны предложить модельный ряд, с которым комфортно работать.

А Arach Chef Line – это линейка оборудования премиального уровня для комплексного оснащения профессиональной кухни. Модельный ряд включает в себя бойлерные и инжекторные пароконвектоматы, тепловое оборудование, посудомоечное, холодильное, нейтральное и вентиляционное оборудование, линии раздачи и барные модули.





Arach
CHEF *Line*

Пароконвектоматы

Arach Chef Line – широкая линейка пароконвектоматов, производящихся на заводе Lainox, входящего в конгломерат Ali Group.

Наш выбор был обусловлен не только высоким профессионализмом в проектировании и производстве этого оборудования, но и практическим опытом в сотрудничестве с такими известными брендами, как Metos, Baron, Olis и т.д. Завод разделяет со специалистами Arach Chef Line стремление к техническим инновациям, а специализация на производстве только пароконвектоматов позволяет уделять этому аспекту максимальное количество времени.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Расскажите немного о своей работе на кухне такого престижного ресторана.

Моя работа в Osteria – это миссия, и я хочу знакомить своих гостей с настоящей итальянской кухней. Вот почему для меня так важно на всё обращать внимание и контролировать каждый процесс: от покупки и приготовления до подачи блюда. Я хочу всегда гарантировать неизменное качество и быть последовательным в приготовлении своих рецептов.

Почему вы выбрали наше оборудование для своей кухни?

Мне очень нравится сочетание традиций и многофункциональности. Это оборудование значительно упростило мою работу и работу моих шеф-поваров.

Какие преимущества у этого оборудования?

Я смог стандартизировать в своей печи разные рецепты для разных блюд, которые позволяют мне значительно уменьшить количество ошибок и отходов, экономя время на обучении поваров. Им просто нужно нажать на кнопку, и печь все сделает сама. Режим Multilevel идеально подходит для интенсивной работы, возможно также выбирать рецепты разных блюд и готовить их по-разному, контролируя процессы сенсорной панелью. Многоуровневое приготовление помогает мне в час-пик и в любое время суток.

РЕФЕРЕНС-ЛИСТ

Стадион Зенит - Санкт-Петербург
СПАР – Москва
Самбери – Дальний Восток
Братья Караваевы – Москва
Обед Буфет – Москва
Аэропорт Шереметьево – Москва
Домодедово Кейтеринг – Москва
Норвежское посольство – Москва
Кинотеатр Октябрь – Москва
Troika Hotel – Красная Поляна
Hayatt Hotel – Москва
Гипермаркет Карусель – Москва
Hotel Ritz - London - UK
Mariott Hotel – Tbilisi, Georgia
Royal Hotel – Seoul – South Korea



Патрик Бенедетти

Исполнительный шеф-повар Osteria by Angie, преподаватель Высшей кулинарной школы. (Тайвань)

Линейка пароконвектоматов Arach Chef Line включает в себя бойлерные и инжекторные машины.

Наши аппараты, представленные в модельном ряду, производятся с панелью управления touch screen или электронной (в зависимости от потребностей на кухне) и позволяют с легкостью решать различные задачи. Пароконвектоматы на 7, 10 или 20 уровней, с направляющими под GN1/1 или GN2/1 позволят вам управлять объемами производимой продукции. С помощью установки одного устройства на другое можно внести разнообразие в приготавливаемые блюда или увеличить их количество при отсутствии места на кухне.



Функции и режимы приготовления



Автоматическое приготовление ICS

Простота и персонализация – главные качества, характеризующие Arach Chef Line. Последовательность этапов, связанная с автоматическими программами приготовления, происходит очень быстро: вы выбираете рецепт, определяете желаемый результат и начинаете идеальное приготовление с помощью системы «one touch».



Ночное приготовление

Ночное приготовление при низкой температуре и последующее поддержание гарантируют идеальное созревание мяса с минимальной потерей веса и низким энергопотреблением. При всем этом, нет необходимости наблюдать за процессом приготовления, Arach Chef Line все сделает за вас. Кроме того, все данные могут быть сохранены в соответствии с нормативами HACCP и загружены с помощью USB порта.



Приготовление Multilevel Plus

С системой Multilevel Plus можно одновременно создавать блюда с разными сроками приготовления. Как только подойдет время готовности одного из блюд, Arach Chef Line подаст вам сигнал. Очень полезная функция, чтобы избежать избыточного потребления ресурсов.



Равномерное приготовление

Модели Arach Chef Line отличаются деликатным подходом к равномерному приготовлению. Благодаря запатентованным системам Fast Dry® и Autoclima®, вместе с возможностью выбирать любую из 6 скоростей вентилятора, достигаются идеальные результаты даже при полной загрузке, без потерь веса и непрезентабельного внешнего вида блюд.



FAST DRY®

Запатентованная система FAST DRY® (быстрое удаление влаги) позволяет получить великолепную, сухую и хрустящую корочку и добиться равномерного приготовления жаренных блюд, блюд на гриле, сладкой выпечки и хлеба даже при полной загрузке.



AT-CLIMA®

Система контроля температуры и влажности в камере по типу продукта. Гарантия мягкости и сочности блюд.



ECOSPEED DYNAMIC

Оптимизация энергозатрат с помощью системы точного контроля температуры в течении всего цикла приготовления. Минимальная дельта колебания температуры внутри рабочей камеры.



ECOVAPOR

Снижение потребления энергии и воды благодаря автоматической системе контроля пара в рабочей камере.



Apach Chef Line – печь, разработанная для профессионалов. Благодаря емкостному цветному дисплею формата HD (высокое разрешение) с диагональю 7" можно настроить главную страницу под свои потребности и выносить на первый план наиболее часто используемые рецепты.



Автоматическая мойка

Система с функцией автоматической очистки LCS – распыление в камере в автоматическом режиме. Специально подобранное жидкое чистящее средство (4, 5 и 10 литров) для эффективного устранения загрязнений. 5 моющих режимов (6 режим – ручная очистка) от 24 до 50 минут. Достаточно выбрать требуемый режим, и аппарат автоматически очистится сам.



Мы заботимся об окружающей нас среде. Наши жидкие чистящие средства полностью подлежат вторичной переработке.



Apach Chef Line
с уважением к экологии



Специальный противень для приготовления птицы



Время приготовления на 35% меньше по сравнению с использованием классических решеток для птицы.

Потребление энергии на 20% меньше благодаря сокращенным срокам приготовления по сравнению с использованием классических решеток для птицы.

А Экономит до 18% потери веса по сравнению с использованием решеток для птицы.

Изготовлен из алюминиевого сплава и покрыт трехслойным антипригарным покрытием.

Специальная решетка для приготовления мяса, рыбы и овощей



Время приготовления на 25% меньше по сравнению с использованием классических решеток.

Идеальное внешнее подрумянивание достигается благодаря приготовлению с помощью вентиляции, а продукт внутри получается мягким и сочным с минимальной потерей в весе.

Нет необходимости переворачивать решетку для получения идеального рисунка.

А Скорость приготовления 10-15 минут, в том числе для большого количества.

Решетка изготовлена из специального материала НТСЗ© и покрыта трехслойным антипригарным покрытием. Особая конструкция гарантирует идеальное приготовление с обеих сторон, а благодаря толстым пруткам обеспечиваются ярко выраженные полоски на блюде.

Фигурные противни из алюминиевого сплава с силиконовым антипригарным покрытием



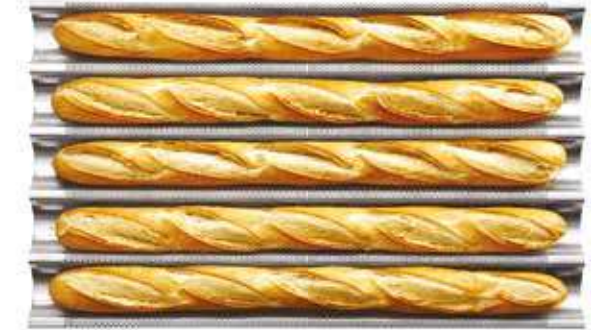
Тефлоновое антипригарное покрытие.

Идеальное равномерное приготовление благодаря микроперфорированию.



А Жарка без погружения в кипящее масло, сухая и хрустящая корочка.

Фигурные противни из алюминиевого сплава с силиконовым антипригарным покрытием



А Скорость приготовления до 30% меньше по сравнению с традиционными системами.

Специальные листы для фритюра и панировки

Фритюр без масла.

До 50 порций замороженного картофеля фри в печи за 15 минут.

Продукты сохраняют мягкость даже после охлаждения.



Arach
CHEF *Line*

Тепловое оборудование

Тепловые линии Arach Chef Line – традиционная кухня с инновационным подходом. Оборудование выделяется элегантностью дизайна, уникальностью деталей.

Продукция Arach Chef Line создана в строгом соответствии с законодательством Европейского Союза с точки зрения безопасности, надежности, санитарно-гигиенических норм и уважения к окружающей среде. Это подтверждается различными сертификатами.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Как вы выбираете продукты для своих блюд?

Я выбираю качество и подлинность. Я не только доверяю нашим поставщикам, но и лично хожу на рынок, где ищу продукты моей родной Сицилии.

Насколько важны технологии в профессиональной ресторанной индустрии в наши дни?

Несмотря на то, что я до сих пор верен традиционному приготовлению в дровяной печи, я осознаю важность технологий, потому что это позволяет управлять процессами и оптимизировать работу, уменьшить время приготовления и хранить продукты, обеспечивая максимальный уровень санитарно-гигиенических норм.

Давайте поговорим о технологиях. Почему вы выбрали наше оборудование?

Chef Line расширяет вашу функциональность и позволяет свободно перемещаться по кухне. Это необычное и безопасное оборудование, с которым комфортно работать в повседневном использовании.

РЕФЕРЕНС-ЛИСТ

Grand Hayatt Hotel – Мельбурн
Stock Exchange – Лондон
Just Cavalli Café – Милан
Cavalieri Hilton – Рим, Италия
Hotel Captain – Франция
Ресторан «Долина Солнца» – Москва
SEASONS в ТРЦ «РИО» – Москва
Ресторан D.O.M. – Сочи
Гостиница Hilton – Можайск
Гостиница Hilton – Оренбург
Столовая Газпрома – Сочи
Гостиница в Солнечном – Санкт-Петербург
Гостиница «Дом Охотника» – Санкт-Петербург
Ресторан «Квартал» – Москва
Ресторан «Скотный Двор» – Минск
Азбука Вкуса – Москва



Никола Саммартано

Исполнительный шеф-повар ресторана «L'Astrako»

Серия теплового оборудования «SL»

Истинные звезды профессиональной кухни - тепловые острова с единой столешницей Arach Chef Line поражают своим превосходным дизайном, функциональностью, эргономикой и безопасностью



А Отличительной особенностью серии «SL» является фронтальный поручень, который сочетает в себе прекрасное дизайнерское решение, например, при установке модулей в ряд создается оптический эффект удлиненного монопоручня, форма которого позволяет предотвратить возможные удары и случайный контакт повара с оборудованием.



А Защита уровня IPX5 позволяет мыть оборудование Arach Chef Line даже под большим напором воды, а дизайн ручек - предмет особой гордости итальянских разработчиков

Благородная классика со стальным характером, встреча с которой никого не оставит равнодушным.

Моноблочное исполнение - это настоящая свобода. Воплощение ваших идей на основе дизайна, уникальной гибкости, модульности ассортимента оборудования и вариативности опций. Так рождается решение, идеально удовлетворяющее задуманному меню, требуемой производительности и учитывающее особенности помещения.



Серия теплового оборудования «ASL»

Современная эстетика, минимализм и элегантность
- философия оборудования от Arach Chef Line

Чистые и выдержанные линии уравнивают и гармонизируют пространство. Но это далеко не все: продуманный и функциональный дизайн для максимальной практичности и гигиены, простоты эксплуатации, точного и быстрого обслуживания



Инновации внутри и снаружи.
Когда внешний вид соответствует содержанию.

Полное традиционное оснащение кухни, которое соединяет в себе высокую производительность и качество оборудования, призванного прослужить не один год.

А Мы совместили привычную ручку и сенсорную панель управления, добавили визуальные и звуковые сигналы. Благодаря новой технологии практически все функции, от контроля духового шкафа и датчиков до программирования времени готовки, можно легко регулировать вращением или устанавливать простым прикосновением*

А Оборудование серии «ASL» может комплектоваться встроенными ящиками, заменяющими дверцы в нижних нишах модулей, для практичного и функционального использования в условиях небольших пространств. Ящики полностью выдвигаются и позволяют иметь все под рукой вплоть до самого дальнего угла. Внутренние разделители обеспечивают еще больший порядок*



* Опционально

Серия теплового оборудования «GL»



«GL» – базовая серия профессионального теплового оборудования, не менее эффективного, чем серия «SL», но более простого функционально.

Все серии можно комбинировать и устанавливать «спиной-к-спине», «мостовым» и «консольным» соединением, а также собирать модули под единой столешницей, что позволяет выбрать подходящий вариант исполнения.



Весь модельный ряд стандартизирован и уменьшен, включая все только самое необходимое. Дизайн совместно с передовыми технологиями сохраняют традиции качества торговой марки и Arach Chef Line остается надежным помощником для шеф-повара.



А Уменьшенные размеры: в 700 серии модули длиной 700 мм, что позволяет конфигурировать тепловые линии в условиях дефицита площади цеха, не теряя производительность.

А Толщина стали рабочей поверхности – 1,5 мм (глубина 700 мм)
Толщина стали рабочей поверхности – 2 мм (глубина 900 мм)







Apach
CHEF *line*

Мультифункциональная сковорода

Современные процессы питания предъявляют повышенные требования к технологиям приготовления.

Для этого требуется превосходное качество, простота в использовании, высокая производительность, гибкость и адаптивность к индивидуальным нуждам каждого. Но самый важный аспект, все-таки, приготовление за минимально возможное время и наиболее эффективное использование ресурсов и пространства. Apach Chef Line Cooking Center соответствует всем этим требованиям.

С Apach Chef Line Cooking Center большая часть процесса приготовления выполняется без необходимости постоянного вмешательства оператора. Высокая производительность сковороды позволяет использовать ее интенсивно, делая идеальной для заведений общественного питания, супермаркетов и больших ресторанов. Многоцелевая варочная панель готовит быстро, минимизируя снижение веса и оптимизируя время приготовления.



Apach Chef Line Cooking Center
– эффективное использование каждого 1 м²

- ⊕ Варочный котел
- ⊕ Фритюрница
- ⊕ Жарочная поверхность
- ⊕ Макароноварка
- ⊕ Аппарат для приготовления Sous Vide
- ⊕ Пароварка
- ⊕ Приготовление под давлением



А Apach Chef Line Cooking Center дополненный пароконвектоматом и шкафом шоковой заморозки – решает задачу полноценной кухни.

Arach
CHEF *line*

Пароварка под давлением

Гибкий и универсальный,
инновационный инструмент
с удобным интерфейсом.

Здоровое, легкое и быстрое приготовление пищи с сохранением питательной ценности и вкуса каждого ингредиента всегда было основным критерием при выборе того или иного оборудования. А пища, приготовленная на пару всегда была синонимом полезному и правильному питанию.

Продукты вступают в контакт только с паром под давлением, таким образом процесс тепловой обработки блюд происходит при относительно низких температурах без контакта с водой, бережно сохраняя вес продукта и его полезные свойства.

Диапазон температур от 50°C до 122°C,
давление до 1.2 бар.

- Пастеризация
- Стерилизация
- Дефростация
- Регенерация
- Sous Vide
- Томление
- Цикл стерилизации камеры
- 9 этапов для каждой программы
- Порт USB (опция)



A Три уровня съемных направляющих для GN1/1





Холодильное оборудование

Холодильное оборудование Apach Chef Line – это классика дизайна в сочетании с последними инновационными разработками.

Каждый проект Apach Chef Line вдохновлен идеями качества, экономией энергетических ресурсов и защитой окружающей среды. Это позволяет использовать его в любых интерьерах и создавать максимальную эффективность производства.



Холодильные и морозильные столы и шкафы, а также шкафы шоковой заморозки - это основа любой современной кухни. Но каждому повару нужен "свой" холод, идеально подходящий именно его потребностям. Для этого Apach Chef Line предлагает широкий ассортимент моделей в каждой линейке оборудования и все они имеют общий знаменатель: качество, надежность, высокий стандарт технологических параметров и экономичность.

А Холодильное оборудование Apach Chef Line выпускается итальянским заводом Coldline, наиболее прогрессивным и глубоко специализированным производителем этого типа оборудования в Европе.

РЕФЕРЕНС-ЛИСТ

Hayatt Regency Hotel – Владивосток
 Radisson Hotel – Роза Хутор
 Hampton by Hilton Hotel – Санкт-Петербург
 Park Inn by Radisson Hotel – Ярославль
 Park Inn by Radisson Hotel – Ижевск
 Golden Tulip Hotel – Роза Хутор
 Kempinski Hotel – Рига
 Hard Rock Café – Санкт-Петербург
 Азбука Вкуса – Москва
 Hyatt Regency Динамо – Москва
 Hyatt Regency – Екатеринбург
 Marriott Краснопрудный – Москва
 Kempinskiy – Алма-Ата
 Зарядье – Москва
 Икеа – Белград



Шкафы шоковой заморозки

Многофункциональные шкафы шоковой заморозки Arach Chef Line объединяют в себе сразу несколько видов оборудования в одном аппарате, помогая достичь значимого экономического преимущества.



Уникальные шокеры Arach Chef Line просты в применении и универсальны, содержат мощное инновационное программное обеспечение, позволяющее контролировать все процессы внутри машины благодаря технологии динамического управления температурой, интенсивностью вентиляции и уровнем влажности. Каждый шкаф оснащен термощупом для постоянного контроля температуры как на этапе охлаждения, так и на этапе нагрева.

Дизайн Arach Chef Line определяется не только эстетикой, но и функциональностью, выводящей удобство каждодневного использования на совершенно новый уровень. Поверхности из нержавеющей стали AISI 304, прочная ручка, интуитивный пульт управления, интерфейс с сенсорным экраном обеспечивают уникальный инновационный дизайн.



Аппараты шоковой заморозки Arach Chef Line позволяют регулировать температуру от -40°C до +85°C, влажность от 40% до 95%, интенсивность вентиляции от 30% до 100%*. Регулировка этих параметров позволяет даже самым деликатным продуктам сохранять свой оригинальный вкус и свойства.

- + Шоковое охлаждение и заморозка
- + Расстойка с охлаждением
- + Хранение шоколада
- + Заморозка и хранение мороженого
- + Размораживание
- + Дегидратация
- + Пастеризация
- + Поддержание температуры
- + Приготовление йогуртов

* Не для всех моделей



А Ассортимент Arach Chef Line позволяет решить задачи промышленного холода. Доступны модели под вкатную тележку с одной дверью и сквозные - с двумя дверьми, вместимостью до 6 тележек.

Холодильные и морозильные шкафы

Шкафы Arach Chef Line потребляют на 45% меньше энергии по сравнению с традиционным оборудованием.

+ Толщина изоляции

Изоляция толщиной 75 мм гарантирует снижение потерь тепла, в результате чего снижается длительность циклов работы компрессора и, как следствие, потребление энергии.

+ Испарительная система

Система испарения конденсата подключается только при наличии воды, образовавшейся в результате размораживания.

+ Компрессоры Aspera

Компрессоры Aspera обеспечивают снижение потребления энергии на 15%, а уровня шума на 5 дБА.

+ «Умное» размораживание

«Умное» размораживание выполняется в зависимости от реальной толщины слоя инея. Система работает в течение минимального необходимого времени.

+ Постоянная температура

Остановка вентиляторов при открытии двери снижает перепады температур и, следовательно, увеличивает срок эксплуатации компрессора.



Эргономичная ручка из нержавеющей стали толщиной 2 мм



Крышка испарителя из нержавеющей стали



Освещение в стандартной комплектации

Холодильные и морозильные столы

Стол Arach Chef Line потребляет на 30% меньше энергии по сравнению с традиционным оборудованием.

+ Толщина изоляции

Изоляция толщиной 60 мм гарантирует наименьшие потери тепла, в результате чего снижается продолжительность работы компрессора и, как следствие, потребление энергии.

+ Испарительная система

Система испарения конденсата подключается только при наличии воды, образовавшейся в результате размораживания.

+ Инновационная система циркуляции воздуха

Испаритель расположен непосредственно в камере и распределяет холод равномерно. Каждый отсек охлаждается идеально даже при полной загрузке.



+ Размораживание горячим газом

«Умное» размораживание выполняется в зависимости от реальной толщины слоя инея. Система работает в течение минимального необходимого времени.

+ Компрессоры Aspera

Компрессоры Aspera обеспечивают снижение потребления энергии на 15%, а уровня шума на 5 дБА.



Простая удобная панель управления располагается на одном уровне с поверхностью стола



Полностью выдвигаемые ящики на телескопических направляющих из нержавеющей стали



Автодоводчик двери



Посудомоечное оборудование

Посудомоечные машины
Arach Chef Line – это
надежность и инновации.

Наши посудомоечные машины созданы на заводе Eurotec. Это передовая компания, где инновации, качество и профессионализм – ингредиенты, которые делают ее мировым лидером по количеству произведенных единиц, проверенным временем.

ПАТЕНТЫ

● DuoFlow

Насос DuoFlow, мощностью 480 Вт, обеспечивает такую же производительность, как и обычный насос мощностью 650 Вт, а также максимальную эффективность и минимальное энергопотребление за счет конструктивных особенностей.

● UltraRinse₃

Посудомоечная машина, оснащенная системой UltraRinse₃, потребляет 2 литра за цикл и использует столько же воды, сколько и обычная машина с расходом 3 литра за цикл. Кроме того, благодаря конструкции ополаскивающих рукавов, вода распределяется равномерно. Как следствие, можно экономить до 60% воды за цикл.

● ProRinse

В обычной системе ополаскивания при 80-85°C температура падает более чем на 25°C во время цикла ополаскивания (температура подачи 10°C), но с ProRinse температура не изменится: используя меньше воды при более низкой температуре, система гарантирует снижение потребления энергии.





Панель управления Smartscreen

Простая в использовании, надежная система с четырьмя мягкими сенсорными клавишами и большим полихроматическим ЖК-дисплеем с подсветкой. Весь экран меняет цвет в соответствии с действующим состоянием машины и этапом цикла; это позволяет легко считывать информацию и управлять процессом даже на расстоянии.

● ProSan

Цикл термической дезинфекции в соответствии с EN ISO 15883-1/3, который позволяет не только вымыть, но и подвергнуть посуду санитарной обработке. Программа контролирует температуру и продолжительность мойки, достигая значения величины "A0" не менее 30. Продолжительность обработки варьируется, составляя приблизительно 20 минут, при средней температуре мойки 70°C.

● HotWash

Система с независимыми нагревательными элементами - нагревательные элементы бака и бойлера работают поочередно. Нагрев обеспечивается даже в случае выполнения многочисленных последовательных циклов, что позволяет поддерживать температуру воды в баке на 10 градусов выше и сократить время мойки.

● HiTech

При полоскании UltraRinse3 гарантирует низкое потребление воды. Рычаг HiTech оснащен системой крепления EasyHanding, которая позволяет легко очищать даже одной рукой. Механическая прочность, эластичность, стойкость к химическим воздействиям и простота очистки делают эту систему особенно эффективной.

● ArchiMedes

При ополаскивании, чистая вода поступает в бак, где замещает грязную воду. Чистая вода вымещает более «тяжелую» грязную, но таким образом теряется до 1 литра чистой воды (при традиционной системе). Данный патент позволяет сократить потери воды до 38%. Также, вода принудительно поступает ко дну бака, удаляя часть загрязнений. Концентрация моющих средств уменьшается примерно на 10%.

● SmartClean

«Если нет загрязнений - здесь нечего очищать», – концепция системы SmartClean. Операции очистки изделия в конце смены являются необходимыми, но трудоемкими и утомительными. Поэтому все посудомоечные машины изготавливаются без труднодоступных мест, в которых возможны скопления пищевых загрязнений.





Apach
CHEF *line*

Линии раздачи

Линии раздачи и нейтральное оборудование Apach Chef Line – это дизайн и гибкость конфигурации.

Опыт, инновации и специализация завода TecnoSteel, определили выбор специалистами Apach Chef Line именно этой итальянской фабрики.

А Все изделия производятся из стали марки AISI 304, что гарантирует длительное использование, а также упрощает техническое и санитарное обслуживание. Ассортиментный ряд позволяет выстраивать на Apach Chef Line разнообразные индивидуальные проекты практически любых конфигураций.



Линии раздачи Apach Chef Line – обширный ряд элементов, таких как витрины, мармиты, холодильные и тепловые поверхности, нейтральные элементы, кассовые модули и многое другое, что необходимо для проектирования линий раздач самых разных конфигураций.

РЕФЕРЕНС-ЛИСТ

Radisson Hotel – Роза Хутор
Hampton by Hilton Hotel – Санкт-Петербург
Park Inn by Radisson Hotel – Ярославль
Park Inn by Radisson Hotel – Ижевск
Golden Tulip Hotel – Роза Хутор
Kempinski Hotel – Рига
Hard Rock Café – Санкт-Петербург
Азбука Вкуса – Москва
Hyatt Regency Динамо – Москва
Hyatt Regency – Екатеринбург
Marriott Краснопрудный – Москва
Kempinskiy – Алма-Аты





Нейтральное оборудование



A Рабочие поверхности толщиной до 3 мм, «мостовые» исполнения, модули на открытых и закрытых подставках, тепловых или холодильных шкафах. Множество вариантов направляющих, типов поверхностей, тепловых и нейтральных полок, подсветки, а также аксессуаров.

A Все производимые изделия, стандартные и нестандартные рабочие столы, мойки и другие нейтральные изделия из нержавеющей стали для кухонь, баров, линии самообслуживания, сделаны из нержавеющей стали AISI 304 Cr Ni, что является абсолютной гарантией длительного использования и соблюдения санитарных норм.



