


Производственно-торговое
частное унитарное предприятие
«ТОРГОВЛЯ И ДИЗАЙН»
г. Минск


**ТОРГОВЛЯ
И ДИЗАЙН**

**НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ
СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

2017 г.
www.td.by

**Производственно-торговое частное унитарное предприятие
«ТОРГОВЛЯ И ДИЗАЙН»**

Наше предприятие является производителем нейтрального оборудования и производственного инвентаря из нержавеющей стали. В зависимости от требований клиента предлагаем несколько линеек производственного инвентаря (ЭКОНОМ, ОПТИМА, ЛЮКС). Принимаем заказы на нестандартные изделия. Срок исполнения заказов не превышает две недели, причем стандартные изделия часто отгружаются со склада на следующий день после заказа. Наше производство оснащено новыми современными станками японской корпорации AMADA, что позволяет нам предложить Вам изделия с неизменно высоким качеством по приемлемой цене.

ПРИГЛАШАЕМ ВАС К ДОЛГОСРОЧНОМУ И ВЗАИМОВЫГОДНОМУ СОТРУДНИЧЕСТВУ.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ванны моечные предназначены для мытья кухонного инвентаря и оттайки замороженных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Условно моечные ванны можно разделить на 3 класса: ЭКОНОМ, ОПТИМА и ЛЮКС.

**МОЕЧНЫЕ ВАННЫ
КЛАССА ЭКОНОМ**



Ванны данного класса имеют сварную конструкцию мойки, выполненную из нерж. стали AISI430 толщиной 0,8 мм. Каркас ванны изготавливается из нержавеющей или оцинкованной стали толщиной 1,5 мм. Ножки ванн регулируются по высоте. Ванны комплектуются сливным сифоном.

Наименование	Габаритные размеры (мм)	Глубина (мм)
Ванна моечная 1-секционная	500*520*860	250
Ванна моечная 1-секционная	600*620*860	300
Ванна моечная 1-секционная	700*720*860	400
Ванна моечная 1-секционная	800*820*860	450
Ванна моечная 2-секционная	1000*520*860	250
Ванна моечная 2-секционная	1200*620*860	300
Ванна моечная 3-секционная	1500*520*860	250
Ванна моечная 3-секционная	1800*620*860	300

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



1-секционная



2-секционная



3-секционная

**МОЕЧНЫЕ ВАННЫ
КЛАССА ОПТИМА**



Ванны этого класса имеют цельнотянутую емкость, изготовленную из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1 мм. Сами емкости ванн этого класса имеют два типоразмера: 400*400 глубиной 250 или 300 мм и 500*500 мм глубиной 300 или 450 мм.

Для удешевления конструкции цельнотянутая емкость вставляется в каркас ванны. При изготовлении каркаса используется нержавеющая сталь AISI430 толщиной 1–1,5 мм.

Наименование	Вариант исполнения	Габаритные размеры (мм)	Глубина (мм)
Ванна моечная цельнотянутая 1-секционная	Каркас ванны – нержавеющая сталь; емкость – нержавеющая сталь	500*560*860	250 или 300
Ванна моечная цельнотянутая 1-секционная		600*660*860	300 или 450
Ванна моечная цельнотянутая 2-секционная		1000*560*860	250 или 300
Ванна моечная цельнотянутая 2-секционная		1160*660*860	300 или 450
Ванна моечная цельнотянутая 3-секционная		1500*560*860	250 или 300
Ванна моечная цельнотянутая 3-секционная		1720*660*860	300 или 450



Для мытья варочных котлов и кухонной посуды. Ванна изготавливается из листовой нерж. стали AISI304 или AISI430 толщиной 1,5 мм и профильной трубы 40*40 мм.

Емкость ванны может быть сварной или цельнотянутой.

**ВАННЫ-
КОТЛОМОЙКИ**

Вариант исполнения	Габаритные размеры (мм)	Емкость (мм)
Сварная емкость	890*670*860	800*550*470
Цельнотянутая емкость	900*700*860	700*500*460

1-секционная



РУКОМОЙНИК



2-секционная

Рукомойник предназначен для обеспечения личной гигиены персонала, работающего непосредственно с продуктами питания. Мойка и каркас рукомойника выполнены из нержавеющей стали, емкость рукомойника цельнотянутая.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

МОЕЧНЫЕ ВАННЫ КЛАССА ЛЮКС



3-секционная



2-секционная



1-секционная

Наименование	Вариант исполнения	Габаритные размеры (мм)	Глубина (мм)
Ванна моечная 1-секционная Люкс	Каркас ванны – нержавеющая сталь; емкость – нержавеющая сталь	600*600*860	250 или 300
Ванна моечная 1-секционная Люкс		700*700*860	300 или 450
Ванна моечная 2-секционная Люкс		1100*600*860	250 или 300
Ванна моечная 2-секционная Люкс		1130*700*860	300 или 450
Ванна моечная 3-секционная Люкс		1600*600*860	250 или 300
Ванна моечная 3-секционная Люкс		1900*700*860	300 или 450

Ванны этого класса имеют такие же цельнотянутые емкости, как и ванны класса ОПТИМА, но в данном случае цельнотянутые емкости ввариваются в поверхность столешницы, выполненной из нержавеющей стали AISI304 толщиной 1,5 мм. Каркас ванны изготовлен из профильной нержавеющей трубы.

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОПТИМА



Мы принимаем заказы на изготовление столов с нестандартными размерами (длина до 2500 мм, ширина до 1000 мм).

Предназначены для разделки, приготовления и сортировки пищевых продуктов.

Столы производственные ОПТИМА-класса могут быть со сплошной или решетчатой полкой. Столешницы столов данного класса изготавливаются из нержавеющей стали AISI430 толщиной 1 мм. Столы могут изготавливаться с бортом высотой 50 мм или без борта. Ножки стола изготавливаются из профильной нержавеющей трубы 40*40 мм, каркас – из трубы 25*25 мм.

Вариант исполнения	Габаритные размеры (мм)
Столешница – нержавеющая сталь, каркас – нержавеющая сталь	600*600*860
	950*600*860
	1200*600*860
	1500*600*860

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛЮКС



Габаритные размеры (мм)

600*600*860
950*600*860
1200*600*860
1500*600*860
1600*600*860
1800*600*860

Столы производственные ЛЮКС-класса выполнены с применением конструкции усиленной прочности. Столы этого класса выпускаются со сплошной полкой (двумя полками) или без полки. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, что обеспечивает высокую прочность и долговечность продукции. Сплошная полка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм.

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАЗБОРНОЙ КОНСТРУКЦИИ



Предназначены для разделки, приготовления и сортировки пищевых продуктов. Столешницы столов изготавливается с бортом 50 мм или без борта. Ножки и каркас стола выполнены из гнутого профиля усиленной конструкции. При заказе от 5 штук возможны любые другие размеры.

Вариант исполнения	Габаритные размеры (мм)
Столешница – нержавеющая сталь, каркас и решетчатая полка – нержавеющая сталь (оцинкованная сталь)	600*600*860
	950*600*860
	1160*600*860
	1500*600*860

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ВАННОЙ



Столы производственные ЛЮКС могут иметь встроенную ванну размерами 400x400 глубиной 250 мм или 500x500 глубиной 300 мм, расположенную справа или слева.

Габаритные размеры (мм)

1200*600*860*250
1500*600*860*250
1800*600*860*250
1200*700*860*300
1500*700*860*300
1800*700*860*300

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ С ДВЕРЯМИ-КУПЕ

Габаритные размеры (мм)
950*600*860*250
1200*600*860*250
1500*600*860*250
950*700*860*300
1200*700*860*300
1500*700*860*300



Столы с дверцами-купе имеют более эстетический вид и большую функциональность по отношению к обычным производственным столам. Эти столы предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов. Однако благодаря наличию закрытого объема, столы с дверцами-купе обеспечивают хороший внешний вид кухни и используются для хранения посуды, инвентаря, столовых приборов и сухих продуктов. Столы с дверцами-купе полностью изготовлены из нержавеющей стали, что позволяет применять их в различных цехах – горячих, моечных отделениях с большой влажностью и других производственных помещениях кухни ресторана, кафе, столовой.

Благодаря дверцам-купе не занимает пространство кухни при открытии дверей. Внутри стола предусмотрена полка.

БАРНАЯ СТАНЦИЯ

Барная станция предназначена для обеспечения удобства работы бармена. В большинстве случаев барные станции изготавливаются индивидуально, чтобы учесть все потребности и пожелания бармена. Конструкция станции предусматривает наличие небольшой моечной ванны, специальных отсеков для размещения соков, напитков и отсеков хранения льда. В станции могут быть предусмотрены специальные карманы для хранения бутылок и т.п.



СВАРНЫЕ СТЕЛЛАЖИ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТЕЛЛАЖИ МОГУТ БЫТЬ
СВАРНЫМИ И РАЗБОРНЫМИ.

Сварные стеллажи изготавливаются полностью из нержавеющей стали. Стойки стеллажа изготавливаются из нержавеющей трубы 40x40 мм, полки из – нержавеющей стали толщиной 1; 1,2 или 1,5 мм марки AISI430 или AISI 304.

Стандартные типоразмеры: длина 600, 950, 1200 или 1500 мм; ширина 400, 500 или 600 мм; высота 1600, 1800 мм; состоят из четырех полок, имеют регулируемые по высоте ножки. Предназначены для складирования и хранения пищевых продуктов на профессиональных кухнях и размещения на них промышленных товаров и пластиковых контейнеров.

По желанию клиента изготавливаем стеллажи нестандартных размеров (длиной до 2000 мм, шириной до 1000 мм).

Сварные стеллажи имеют жесткую сварную конструкцию. К недостаткам сварных стеллажей относят высокую цену, невозможность регулировки полок по высоте и громоздкость при транспортировке.

Полки сварных стеллажей могут быть сплошными, перфорированными (размер, форму и шаг отверстий перфорации можно оговорить при заказе) и решетчатыми (из трубы либо уголка).



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



РАЗБОРНЫЕ СТЕЛЛАЖИ

Разборные стеллажи могут выпускаться с оцинкованными (толщиной 1 или 1,5 мм) либо нержавеющей (толщиной 0,8 мм или 1 мм) полками, стойки стеллажей также могут изготавливаться из оцинкованной либо нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. Размеры полок могут быть: 600x400, 600x500, 600x600, 950x400, 950x500, 950x600, 1200x400, 1200x500, 1500x400, 1500x500 мм. Высота стеллажей 1600 или 1800 мм. В стандартном исполнении стеллаж комплектуется четырьмя полками.

СТЕЛЛАЖИ РЕШЕТЧАТЫЕ

Предназначены для хранения кухонного инвентаря (баки, котлы наплитные и т.п.). Расстояние между профилями в решетчатой полке 100-200 мм. Материал – нержавеющая или оцинкованная сталь.

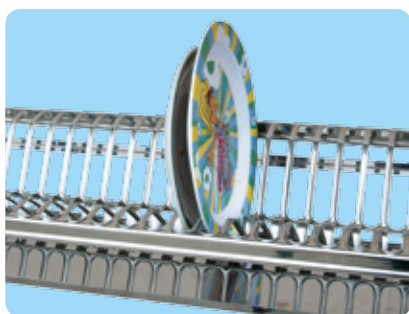


СТЕЛЛАЖИ ПЕРФОРИРОВАННЫЕ

Предназначены для складирования и хранения кухонной посуды на предприятиях общественного питания. Перфорация в стандартном варианте диаметром 10 мм с шагом 50 мм. Под заказ форма отверстия и шаг могут быть любыми.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТЕЛЛАЖИ



Кроме того, выпускаются специальные стеллажи (например, стеллаж для сушки тарелок, стеллаж для сушки тарелок и кружек). Габариты (1010x390x1800 с капельным поддоном).



ШКАФЫ ДЛЯ ПОСУДЫ

Шкафы для посуды выполнены из пищевой нержавеющей стали. Предназначены для кратковременного и длительного хранения посуды и другого кухонного инвентаря на предприятиях общественного питания. Шкафы выпускаются с одной дверью (размеры 600х600х1800) либо двумя дверями (размеры 1200х600х1800). Каждая дверь снабжена замком. Шкаф комплектуется съемными кассетами для тарелок: 12 шт. (на 168 тарелок) для однодверного шкафа или 24 шт. (на 336 тарелок) для двухдверного шкафа. Задняя стенка шкафа имеет перфорацию.



ШКАФЫ ДЛЯ ХЛЕБА

Шкафы для хлеба выполнены из пищевой нержавеющей стали. Предназначены для хранения хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Шкафы выпускаются с одной дверью (размеры 600х600х1800) либо двумя дверями (размеры 1200х600х1800). Каждая дверь снабжена замком. Задняя стенка шкафа имеет перфорацию.



ПОЛКА ДЛЯ КУХОННЫХ НОЖЕЙ

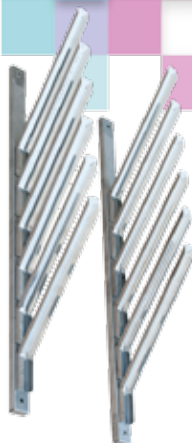
Полка для кухонных ножей предназначена для сушки и хранения ножей на предприятиях общественного питания. Габариты (500*45*85).



ДЕРЖАТЕЛЬ НОЖЕЙ ДЛЯ ОВОЩЕРЕЗКИ

Держатель ножей овощерезки предназначен для сушки и хранения 10 дисковых ножей овощерезки. Габариты 660х210х200.





Полка для разделочных досок предназначена для сушки и хранения разделочных досок в моечных отделениях на предприятиях общественного питания.

Габариты (660*170*30).



ПОЛКА ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК/КРЫШЕК

Полка для разделочных досок Люкс.

ПОЛКА НАСТЕННАЯ ДЛЯ ПОСУДЫ

Полка настенная для посуды предназначена для размещения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров до 250 мм.

18 тарелок (580*290*120)

26 тарелок (780*290*120)

36 тарелок (1030*290*120)



ПОЛКА ДЛЯ ТАРЕЛОК С ПОДДОНОМ

Габариты 1020*295*340.



ПОЛКА ДЛЯ СТАКАНОВ С ПОДДОНАМИ

2-ярусная (600*300*700)

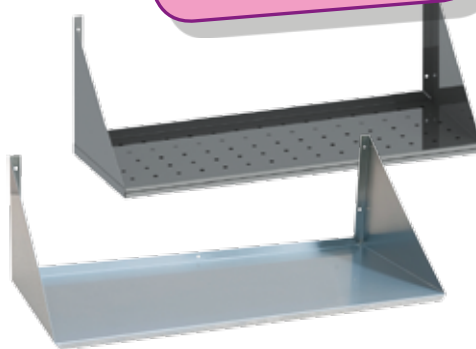
3-ярусная (600*300*1000)



ПОЛКА НАСТЕННАЯ ЗАКРЫТАЯ

Полки настенные предназначены для хранения различных видов продуктов, посуды, инвентаря. Может быть длиной от 600 до 1500 мм, шириной от 300 до 600 мм.

ПОЛКА НАСТЕННАЯ ОТКРЫТАЯ



ЗОНТЫ



Зонты вытяжные предназначены для установки в системе вытяжной вентиляции на объектах общественного питания, служат для очистки воздуха от жира, масла и водяного пара и предотвращают отложения на стенках воздуховодов. Зонты могут быть размещены над любым тепловыделяющим оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей, грилем и т. д.) и обязательно подключены к системе с выносным вентилятором.

Все модели зонтов выполнены полностью из пищевой нержавеющей стали и состоят из двух основных компонентов: корпуса и съемных лабиринтных фильтров, которые легко вынимаются и чистятся.

Разогретый воздух, насыщенный парами масла, всасывается в зонт, при прохождении сквозь фильтр он ударяется о стенки фильтра, имеющего лабиринтную структуру, вследствие температурного перепада масло конденсируется и отделяется от воздуха. В дальнейшем масло стекает по герметичному сливному каналу в накопительные стаканы.

Если кухонная линия или ее отдельные элементы расположены посередине помещения, используется островной зонт. Если кухонная линия или ее отдельные элементы расположены у стены, используется пристенный зонт.

Наименование	Габаритные размеры (мм)
Зонт вытяжной островной (может использоваться и как пристенный)	1000*1000*450
	1200*1000*450
	1400*1000*450
	1500*1000*450
	1600*1000*450

ВЕНТОСОСЫ

Наименование	Габаритные размеры (мм)
MBO-0.5	500*700*580
MBO-1.2	1200*700*580
MBO-1.6	1600*700*580



Местные вентиляционные отсосы предназначены для установки над тепловым оборудованием для осуществления воздухообмена на кухне, а именно удаления продуктов сгорания и избыточного тепла, а также улучшения микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов на предприятиях общественного питания.

Местный вентиляционный отсос представляет собой вентиляционный короб навесного типа, в котором совмещены устройства для приточной и вытяжной вентиляции. Вентиляционные отсосы могут соединяться между собой в единый пакет, не имеющий боковых перегородок, за счет чего по линии их соединения образуется общий воздуховод: отдельно для вытяжной и отдельно для приточной секции. Местные вентотсосы изготовлены полностью из нержавеющей стали. Каждый отсос комплектуется фильтрами, рассеивателями приточной вентиляции и жироборниками, которые устанавливаются без использования инструмента. Общая длина линии устанавливаемых отсосов, конструкция и длина фермы определяются в соответствии с линией фронта оборудования. Предусмотрено угловое размещение отсосов.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Тележки технологические предназначены для перемещения на предприятиях общественного питания продуктов, готовых блюд, напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды из зала в моечное отделение. Тележки имеют цельносварной каркас, выполненный из нержавеющей стали квадратного профиля, полки, выполненные из пищевой нержавеющей листовой стали, и четыре колесные опоры. Одна колесная опора снабжена блокировкой, предотвращающей нежелательное перемещение тележки.

ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ



Тележки имеют следующие модификации:

- тележки сервировочные с двумя и тремя полками глубиной 15 мм;
- тележки для сбора посуды с двумя полками глубиной 100 мм.

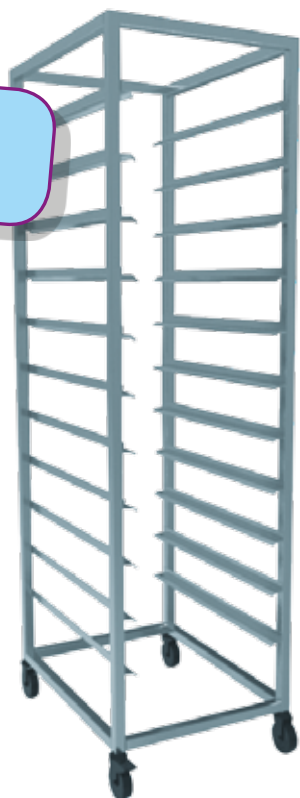
ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ



Наименование	Габаритные размеры (мм)	Количество полок
Тележка сервировочная	800*500*800	2 или 3
Тележка для сбора посуды	800*500(560)*800	2

ТЕЛЕЖКА-ШПИЛЬКА

Тележки-шпильки являются вспомогательным оборудованием для предприятий общественного питания и используются для транспортировки гастроемкостей, кондитерских листов, противней между цехами.



ТЕЛЕЖКА ГРУЗОВАЯ



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЯЩИКОВ



ПОДТОВАРНИКИ



(1470x840x280).



Подтоварник – это подставка, на которой могут храниться продукты. Выпускаемые нами подтоварники имеют четыре стандартных типоразмера:

(1050x630x280);
(1050x840x280);
(1470x630x280);

В основе подтоварника лежит прочный жесткий каркас, выполненный из профильной нержавеющей трубы 25x25 мм с шестью ножками, каждая из которых имеет регулируемую по высоте опору, позволяющую установить горизонтально подтоварник на имеющий неровности пол.

Подтоварник может иметь решетчатую поверхность с шагом решетки примерно 100 мм, либо сплошную поверхность.

По заявкам выпускаем нестандартные подтоварники с любыми размерами.

ПОДСТАВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Предназначены для установки пароконвектоматов, оснащаются направляющими для размещения противней и гастроемкостей.



ПОДСТАВКИ ПОД НАПЛИТНЫЙ КОТЕЛ

Подставки под наплитные котлы имеют прочный сварной каркас из нержавеющей трубы и сплошную столешницу. Стандартный размер 400x400x400 мм.





ПОСТАВКИ ПОД ОБОРУДОВАНИЕ

Подставки под кипятильники, овощерезки, мясорубки изготавливаются полностью из нержавеющей стали. Имеют различные типы конструкций, а также могут быть в кратчайшие сроки произведены по эскизам заказчика.

СТОЛ-КОЛОДА ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА



Стол-колода для разделки мясных туш предназначен для разделки мясных туш и работы с мясными продуктами. Столешница стола выполнена из пищевого пластика толщиной 70 мм. Каркас стола выполнен из нержавеющей стали.

ВЕШАЛО ДЛЯ МЯСНЫХ ТУШ



Вешало предназначено для хранения (например, в холодильных камерах) или перемещения (между цехами в технологическом процессе) туш, полутуш и четвертей крупного рогатого скота или свиней.

Вешала бывают стационарными и передвижными. Могут комплектоваться поддонами.

НЕСТАНДАРТНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ
Наша компания выполняет заказы по эскизам клиентов.

ПОДСТАВКА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



**СТОЛ
ДЛЯ КОЛБАС**



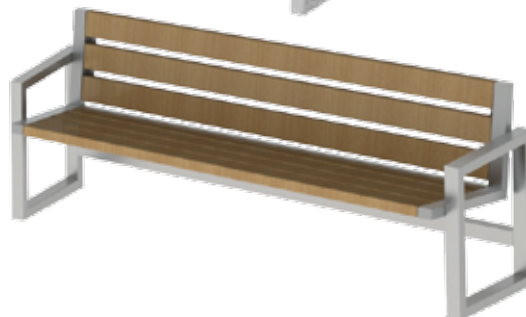
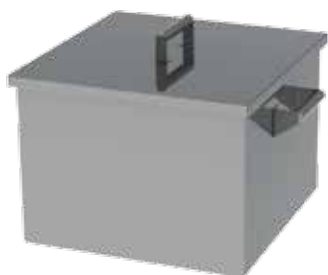
**СТОЛ
СПЕЦИАЛЬНЫЙ**



СКАМЬИ

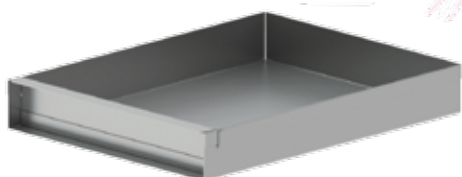


ЯЩИКИ



НЕСТАНДАРТНЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Наша компания выполняет заказы по эскизам клиентов.



ФОРМА ДЛЯ
ПИРОГОВ

ШКАФ С ЯЧЕЙКАМИ

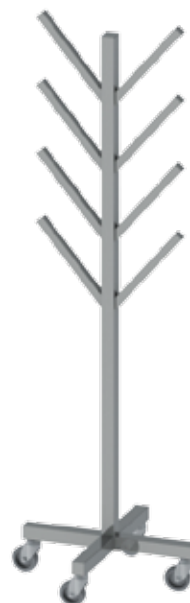


ШКАФ ДЛЯ
УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ



ПОДСТАВКА ПОД
КОЛЬЦА ДЛЯ ТОРТОВ

УРНА ДЛЯ ФАСТФУДА





td@telecom.by
www.td.by

Тел./факс: (017) 293-30-63
262-61-00
287-68-72
287-68-73

220113, г. Минск, ул. Мележа
дом 5, корпус 1, офис 440 В

СКЛАДЫ: г. Минск,
ул. Кнорина, 50А