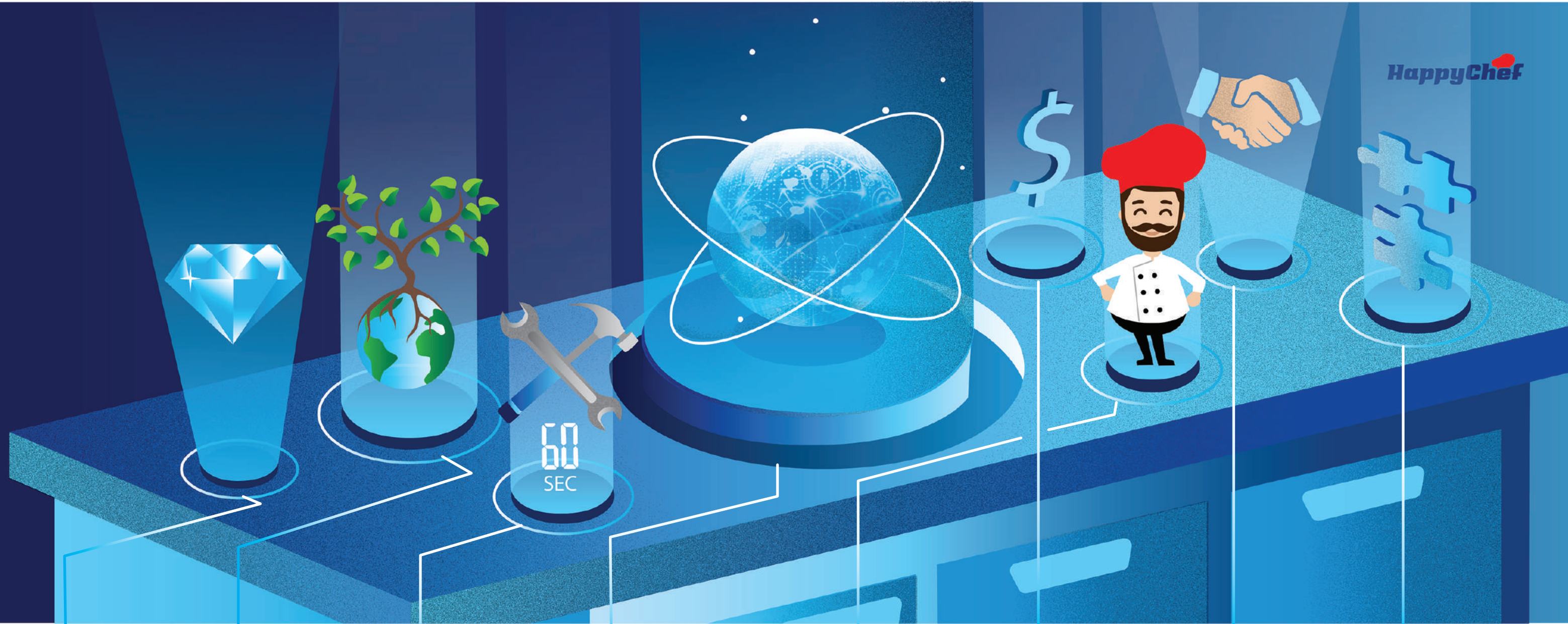


HappyChef

Наша цель - Ваш Успех!





01_

Надежность и долговечность

Оборудование HappyChef разработано для использования в интенсивных условиях профессиональной кухни. Все элементы корпуса и составляющие детали изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали. Комплектующие тщательно отобраны с учетом максимальной надежности и длительного срока эксплуатации. Агрегаты прошли испытания в европейских лабораториях. 100% готовой продукции тестируется на производстве перед отправкой на места эксплуатации.

02_

Экологичность

Все компоненты оборудования безопасны и разрешены для использования на пищевых производствах. Изоляционные материалы не содержат хлорфторуглеродов (CFC). Возможность изготовления холодильных агрегатов на пропане (R290).

03_

Сервис за 60 секунд

Полностью разборная конструкция дает возможность легкого обслуживания и быстрой замены комплектующих.

Все составляющие детали (агрегаты, уплотнительные резинки, телескопические направляющие, ящики) могут быть быстро заменены без привлечения сервисного персонала. Дополнительная гарантия бесперебойной работы на местах использования.

04_

Уникальные технологии

В производстве применены все последние разработки и новейшие мировые технологии.

Все технологические линии спроектированы с участием иностранных инженеров.

В штате компании работают специалисты прошедшие аттестацию на европейских производствах.

05_

Удобство в эксплуатации

Толщина металла столешниц 2 мм обеспечивает идеальную рабочую поверхность на весь срок службы оборудования.

Выдвижение ящиков за пределы корпуса дает возможность легкой вертикальной установки гастроемкостей.

Дополнительный ящик над агрегатом увеличивает полезный объем оборудования.

06_

Экономичность

Улучшенная бесшовная изоляция корпуса методом жидкой заливки минимизирует потери энергии и экономит ресурс агрегатов.

Толщина изоляции 60 мм. Телескопические направляющие с доводчиками держат ящики в закрытом состоянии и также уменьшают теплопотери.

07_

Индивидуальный подход

Гибкость производства позволяет изготавливать изделия по индивидуальным запросам заказчика. Увеличение столешниц в любую сторону, объединение под общей столешницей нескольких единиц оборудования, встраивание моек, подогреваемых столешниц, изготовление сквозных столов и другие нестандартные решения удовлетворяют самых искушенных пользователей.

08_

Модульное строение

Широкий выбор вариантов стандартной комплектации во всей продукции HappyChef дает возможность индивидуального выбора количества и расположения дверных модулей и модулей с выдвижными ящиками.

Идеальное решение и комфорт для выполнения любой задачи.

01_ Холодильные/ морозильные столы*

Гастронормированные холодильные столы для хранения продуктов

Температурный режим +2...+12°C.
Съемный холодильный агрегат.
Выдвижной ящик над агрегатом.
Модульное строение.
Полностью из нержавеющей стали.



TC GH 3-CBR-3

Гастронормированные холодильные столы для хранения продуктов, ванна с воздушным охлаждением

Температурный режим +2...+12°C
В столешнице гастронормированная ванна глубиной 210 мм с воздушным охлаждением.
Холодильный модуль со съемной кассетой.
Выдвижной ящик над агрегатом.
Модульное строение.
Полностью из нержавеющей стали.



TC GA 1-CBR-1

TC GH 1-CBR	860x700x850	1 дверь 3 пары направляющих одна решетка один ящик над агрегатом
TC GH 2-CBR	860x700x850	2 ящика один ящик над агрегатом
TC GH 3-CBR	860x700x850	3 ящика один ящик над агрегатом
TC GH 1-CBR-1	1260x700x850	2 двери 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TC GH 2-CBR-2	1260x700x850	4 ящика один ящик над агрегатом
TC GH 3-CBR-3	1260x700x850	6 ящиков один ящик над агрегатом
TC GH 1-CBR-1-1	1660x700x850	3 двери 9 пар направляющих 3 решетки один ящик над агрегатом
TC GH 2-CBR-2-2	1660x700x850	6 ящиков один ящик над агрегатом
TC GH 3-CBR-3-3	1660x700x850	9 ящиков один ящик над агрегатом

TC GA 1-CBR	860x700x850	1 дверь, 3 пары направляющих одна решетка один ящик над агрегатом
TC GA 1-CBR-1	1260x700x850	2 двери, 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TC GA 2-CBR-2	1260x700x850	4 ящика один ящик над агрегатом
TC GA 1-CBR-1-1	1660x700x850	3 двери, 9 пар направляющих 3 решетки один ящик над агрегатом
TC GA 1-CBR-2-1	1660x700x850	2 двери, 2 ящика 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TC GA 1-CBR-2-2	1660x700x850	1 дверь, 4 ящика 3 пары направляющих 1 решетка один ящик над агрегатом

Изготовление полностью из высококачественной нержавеющей стали. Толщина металла столешницы 2 мм (двойной лист). Гарантия длительного срока службы оборудования.

Улучшенная изоляция корпуса методом жидкой заливки. Достижение высоких показателей энергоэффективности.

Конвекционное охлаждение. Обеспечение одинаковой температуры внутри камеры.

Полностью разборная конструкция. Любой сервис за 60 секунд. Двери, ящики, направляющие, уплотнительные резинки.

Работа при повышенной температуре окружающей среды.

Модульное строение. Выбор количества и расположения дверей и выдвижных ящиков.

Съемный холодильный агрегат - гарантия бесперебойной работы. Выдвижной ящик над агрегатом - дополнительный полезный объем.

TC GS 1-CBR	860x700x850	1 дверь 3 пары направляющих одна решетка один ящик над агрегатом
TC GS 2-CBR	860x700x850	2 ящика один ящик над агрегатом
TC GS 3-CBR	860x700x850	3 ящика один ящик над агрегатом
TC GS 1-CBR-1	1260x700x850	2 двери 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TC GS 2-CBR-2	1260x700x850	4 ящика один ящик над агрегатом
TC GS 3-CBR-3	1260x700x850	6 ящиков один ящик над агрегатом
TC GS 1-CBR-1-1	1660x700x850	3 двери 9 пар направляющих 3 решетки один ящик над агрегатом
TC GS 2-CBR-2-2	1660x700x850	6 ящиков один ящик над агрегатом
TC GS 3-CBR-3-3	1660x700x850	9 ящиков один ящик над агрегатом



Гастронормированные холодильные столы для хранения продуктов-салатетта

Температурный режим +2...+12°C.
В столешнице гастронормированный лоток для установки GN 1/3, GN 1/6, GN 1/9 с прозрачной крышкой.
Съемный холодильный агрегат.
Выдвижной ящик над агрегатом.
Модульное строение.

TC GS 2-CBR-2



*Холодильные/морозильные столы предназначены для хранения заранее охлажденных/замороженных продуктов.



01_ Холодильные/ морозильные столы*

Холодильные столы для хранения напитков

Температурный режим +2...+12°C.
Съемный холодильный агрегат.
Выдвижной ящик над агрегатом.
Модульное строение.
Полностью из нержавеющей стали.



TC BD 2-CBR-2

TC BD 1-CBR	860x600x850	1 дверь 3 пары направляющих одна решетка один ящик над агрегатом
TC BD 2-CBR	860x600x850	2 ящика один ящик над агрегатом
TC BD 1-CBR-1	1260x600x850	2 двери 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TC BD 2-CBR-2	1260x600x850	4 ящика один ящик над агрегатом
TC BD 1-CBR-1-1	1660x600x850	3 двери 9 пар направляющих 3 решетки один ящик над агрегатом
TC BD 2-CBR-2-2	1660x600x850	6 ящиков один ящик над агрегатом

Холодильные столы для хранения продуктов, уменьшенной высоты

Температурный режим +2...+12°C.
Высота корпуса 650 мм.
Съемный холодильный агрегат.
Модульное строение.
Полностью из нержавеющей стали.



TC GL 2-CR-2

TC GL 1-CR	860x700x650	1 дверь 1 решетка
TC GL 2-CR	860x700x650	2 ящика
TC GL 1-CR-1	1260x700x650	2 двери 2 решетки
TC GL 2-CR-2	1260x700x650	4 ящика
TC GL 1-CR-1-1	1660x700x650	3 двери 3 решетки
TC GL 2-CR-2-2	1660x700x650	6 ящиков

Ящики полного выдвижения с телескопическими направляющими и доводчиками. Удобство загрузки и выгрузки габаритностей.

Защита блока управления от попадания влаги и связанных с этим повреждений.

Мощный фильтр. Защита агрегата от попадания пыли и грязи. Продление срока его службы.

Гибкость производства. Увеличение столешниц для идеального заполнения кухонного пространства. Возможность изготовления радиусных углов и обнижения столешниц.

Низкий уровень шума и отсутствие радиопомех. Обеспечение комфорта работы.

Широкий выбор дополнительного оборудования. Освещение внутри столов, замки на двери и ящики, встраивание моек, подогрев столешниц, установка полок, направляющих и колес.

Уникальная система контроля качества на производстве.



Гастронормированные морозильные столы

Температурный режим -18...-22°C.
Съемный морозильный агрегат.
Выдвижной ящик над агрегатом.
Модульное строение.
Полностью из нержавеющей стали.

TF GH 1-FBR-3

TF GH 1-FBR	860x700x850	1 дверь 3 пары направляющих одна решетка один ящик над агрегатом
TF GH 2-FBR	860x700x850	2 ящика один ящик над агрегатом
TF GH 3-FBR	860x700x850	3 ящика один ящик над агрегатом
TF GH 1-FBR-1	1260x700x850	2 двери 6 пар направляющих 2 решетки один ящик над агрегатом
TF GH 2-FBR-2	1260x700x850	4 ящика один ящик над агрегатом
TF GH 3-FBR-3	1260x700x850	6 ящиков один ящик над агрегатом
TF GH 1-FBR-1-1	1660x700x850	3 двери 9 пар направляющих 3 решетки один ящик над агрегатом
TF GH 2-FBR-2-2	1660x700x850	6 ящиков один ящик над агрегатом
TF GH 3-FBR-3-3	1660x700x850	9 ящиков один ящик над агрегатом

*Холодильные/морозильные столы предназначены для хранения заранее охлажденных/замороженных продуктов.

02_ Гастронормированные тепловые столы*

Гастронормированные тепловые столы

Температурный режим +30...+80 °С.
Съемная тепловая кассета.
Аналоговая панель управления.
Полностью из нержавеющей стали.



TH GN 1-1-P2

TH GN 1-P1	860x700x850	2 распашные двери 4 пары направляющих 2 решетки
TH GN 1-P2	860x700x850	1 распашная дверь 3 пары направляющих 1 решетка 2 ящика
TH GN 1-1-P1	1260x700x850	3 распашные двери 7 пар направляющих 3 решетки
TH GN 1-1-P2	1260x700x850	2 распашные двери, 6 пар направляющих, 2 решетки, 2 ящика
TH GN 1-1-1-P1	1660x700x850	4 распашные двери 10 пар направляющих 4 решетки
TH GN 1-1-1-P2	1660x700x850	3 двери 9 пар направляющих 3 решетки 2 ящика

Гастронормированные тепловые столы с подогреваемой ванной

Температурный режим +30...+80 °С.
В столешнице гастронормированная подогреваемая ванна
Съемная тепловая кассета.
Аналоговая панель управления.
Полностью из нержавеющей стали.



TH GM 1-1-P1

TH GM 1-P1	860x700x850	2 распашные двери 2 пары направляющих 2 решетки
TH GM 1-P2	860x700x850	1 распашная дверь 1 пара направляющих 1 решетка 2 ящика
TH GM 1-1-P1	1260x700x850	3 распашные двери 3 пары направляющих 3 решетки
TH GM 1-1-P2	1260x700x850	2 распашные двери, 2 пары направляющих, 2 решетки, 2 ящика
TH GM 1-1-1-P1	1660x700x850	4 распашные двери 4 пары направляющих 4 решетки
TH GM 1-1-1-P2	1660x700x850	3 двери 3 пары направляющих 3 решетки 2 ящика

Изготовление полностью из высококачественной нержавеющей стали. Толщина металла столешницы 2 мм (двойной лист). Гарантия длительного срока службы оборудования.

Улучшенная изоляция корпуса методом жидкой заливки. Достижение высоких показателей энергоэффективности.

Конвекционный нагрев. Обеспечение одинаковой температуры внутри камеры.

Полностью разборная конструкция. Любой сервис за 60 секунд. Съемная кассета, двери, ящики, направляющие, уплотнительные резинки.

Модульное строение. Выбор количества дверей и возможность комплектации выдвижными ящиками.

Ящики полного выдвижения с телескопическими направляющими и доводчиками. Удобство загрузки и выгрузки гастроёмкостей.

Гибкость производства. Увеличение столешниц для идеального заполнения кухонного пространства. Возможность изготовления радиусных углов и обнижения столешниц.

Низкий уровень шума и отсутствие радиопомех. Обеспечение комфорта работы.

Широкий выбор дополнительного оборудования. Освещение внутри столов, замки на двери и ящики, двери купе, подогрев столешниц, установка полок и колес.

Настольные тепловые полки

Температурный режим +30...+60 °С.
Инфракрасный керамический нагревательный элемент.
Полностью из нержавеющей стали.

THS 0860/300	860x300x400	температурный режим +30...+60 °С 1 ярус
THS 0860/400	860x400x400	температурный режим +30...+60 °С 1 ярус
THS 1260/300	1260x300x400	температурный режим +30...+60 °С 1 ярус
THS 1260/400	1260x400x400	температурный режим +30...+60 °С 1 ярус
THS 1660/300	1660x300x400	температурный режим +30...+60 °С 1 ярус
THS 1660/400	1660x400x400	температурный режим +30...+60 °С 1 ярус



*Тепловые столы предназначены для хранения заранее приготовленных и разогретых продуктов.



03_ Нейтральное оборудование



👍 Высокотехнологичное оборудование. Обеспечение идеальной точности при изготовлении оборудования. Наличие лазерной резки.

👍 Изготовление только из высококачественной нержавеющей стали. Гарантия длительного срока службы оборудования.

👍 Гибкость производства. Возможность изготовления: радиусных углов, обнижения столешниц, объемных бортов, перфорированных элементов.

👍 Наличие конструкторов. Постоянная работа над улучшением конструктива оборудования.

👍 Нестандартные решения. Изготовление нестандартного оборудования для достижения оптимального наполнения профессиональной кухни.

👍 Широкий выбор дополнительного оборудования. Освещение, замки на двери и ящики, установка полок и колес.

👍 Уникальная система контроля качества на производстве.



www.happychef.ru

info@happychef.ru

+7 (812) 309-35-20

188689, Россия, г. Санкт-Петербург,
ул. Заневский Пост, 3, стр. 1