



Kitchen that Rocks

Rock Kitchen

создан, чтобы сделать твою жизнь и твой бизнес ярче и динамичнее.

Мы стремимся наполнить кухню звуками рока. Мы показываем, как сделать сложное простым и быстро получить результат, не растрчивая свои средства и энергию на пустое

WWW.ROCKKITCHEN.RU

ABOUT US

«У рецепта нет души и только повар вкладывает душу в рецепт»
Томас Келлер.

В ассортименте Rock Kitchen есть все для того, чтобы оборудовать кухню и упростить технологические процессы приготовления. Мы предлагаем набор инструментов для обработки продуктов, соответствующих всем стандартам качества и при этом остающихся в доступной ценовой категории.



ABOUT US

Rock Kitchen — это намного больше, чем торговая марка оборудования для кафе и закусочных.

Да, на нем ты можешь задать жару и привести в восторг своих гостей киловаттами вкусов.

Это безумно важно, но это не главное.

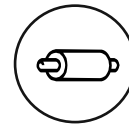


Rock Kitchen — это то, что объединяет людей, для которых кухня подобна рок-сцене. Людей, которые ценят восторг и драйв превыше всего. RockKitchen призывает относиться к своему бизнесу, как к увлекательному творчеству, свободному от догм и предрассудков.

Главное — разделить восторг с теми, для кого ты готовишь! Все, что несет в себе бренд Rock Kitchen, просто и понятно, как обычная барабанная установка. В хороших руках она способна наполнить благодарностью сердца твоих гостей.



Почему Rock Kitchen?



ПРОСТОТА

быстро и удобно в использовании



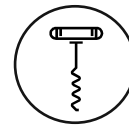
ДИЗАЙН

мы разделяем твою философию и мы с тобой на одной волне



ДОСТУПНАЯ ЦЕНА

оптимальное соотношение цены и качества предоставляемого технологического оборудования



КАЧЕСТВО

гарантия 12 месяцев



АССОРТИМЕНТ

наличие широкого ассортимента профессионального оборудования для заведений общественного питания разных уровней

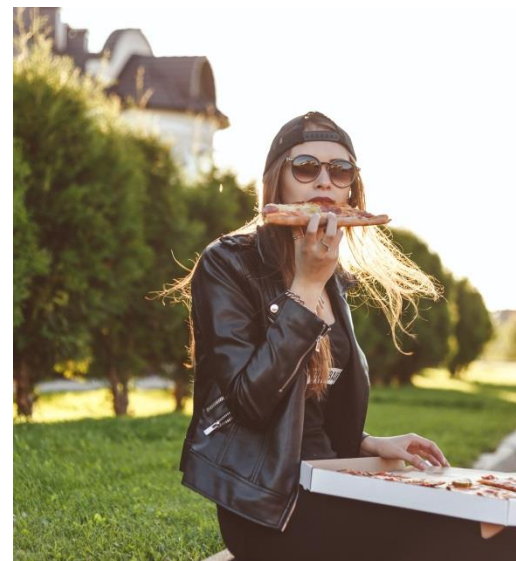
Выбери инструменты для твоей кухни



МЯСО



СНЭКИ



ТЕСТО

Выбери инструменты для твоей кухни



НАПИТКИ



FISH & CHIPS



ДЕСЕРТЫ



СНЭКИ.



Мармиты



Фритюрницы



Овощерезки

В МЕНЮ



Плиты индукционные



Слайсеры



Грили-саламандра

МЯСО.

В МЕНЮ



Грили контактные



Жарочные поверхности



Пилы для мяса



Мясорубки



Упаковщик горячий стол

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА.

В МЕНЮ



Печи для пиццы



Миксеры
напольные



Вафельницы



Миксеры
настольные



Печи конвекционные



Кипятильники

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ.

Модель	Основное	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
IOV 3500	Одна конфорка, D =23 см	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Корпус выполнен из высокопрочной нержавеющей стали; ✓ Стеклокерамическая поверхность выполнена по немецкой технологии и выдерживает нагрузку до 60кг; ✓ Термодатчик, защита от перегрева, вентиляторы для охлаждения, транзисторы нового поколения; ✓ Понятная панель с механически управлением и LED дисплеем; ✓ 5 различных уровней мощности (400-3500Вт); ✓ Температура нагрева в диапазоне 60-280С; ✓ Таймер до 120 мин; ✓ Увеличенная площадь перфорации для теплообмена. 	3,5	424x356x140
IOV 3500 WOK	Одна конфорка WOK		3,5	424x356x140
IOV 5000	Одна конфорка, D =23 см		5	500x400x200
IOV 2/3500	Две конфорки, D=23 см каждая		2 x 3,5	420x830x190



IOV 3500 / IOV 5000



IOV 3500 WOK



IOV 2/3500

Все плиты подключаются к электросети 220 В.

ФРИТЮРНИЦЫ.

Модель	Объём ванны	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
HDF4	1 ванна 4 л	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал исполнения высокопрочная нержавеющая сталь; ∨ В комплекте крышка, 2 корзины, решетка для защиты тэнов; ∨ Ручки на корпусе; ∨ Ограничитель температуры: 230 °С. 	2,5	275x285x300
HDF4+4	2 ванны по 4 л	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал исполнения высокопрочная нержавеющая сталь; ∨ В комплекте крышки, 3 корзины, 2 решетки для защиты тэнов; ∨ Ручки на корпусе; ∨ Ограничитель температуры: 230 °С. 	2,5 + 2,5	480x385x300
FS6	1 ванна 6 л	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал исполнения высокопрочная нержавеющая сталь; ∨ В комплекте крышка, 1 корзина, решетка для защиты тэнов; 	2,5	265x430x330
FD6	2 ванны по 6 л	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал исполнения высокопрочная нержавеющая сталь; ∨ В комплекте крышки, 2 корзины, решетки для защиты тэнов; 	2,5 + 2,5	545x430x330



HDF4



FS6

Все фритюрницы подключаются к электросети 220-230В.

СЛАЙСЕРЫ.

Модель	Диаметр ножа, мм	Характеристики	Толщина резки, мм	Мощность, кВт	Габариты, мм
D220 LUX	220	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Высокая износостойкость, благодаря корпусу из прочного литого анодированного алюминия, каретка – нержавеющей сталь. ∨ Нож из углеродистой стали – увеличенная прочность и идеальная нарезка продукта; ∨ Фурнитура – анодированный алюминий, придает слайсеру более эстетичный вид и увеличивает срок эксплуатации; ∨ Комплектующие итальянского производства; ∨ Защитный экран. 	0,2-13	0,24	420x265x390
D250 LUX	250		0,2-13	0,24	420x265x390
D220 ECO	220	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Корпус из высокопрочного анодированного алюминия; ∨ Материал ножа и рабочей каретки – нержавеющей сталь; ∨ Скорость вращения ножа 320 об/мин; ∨ Два комплекта точильных камней; ∨ Защитный экран. 	0,2-12	0,21	460x430x365
HBS-220A	220		0,2-12	0,12	470x380x340
HBS-300A	300		0,2-16	0,25	597x520x495



D220/250 LUX



HBS 220A/300A



D 220 ECO

Все слайсеры подключаются к электросети 220 В; для нарезки сыра и других вязких продуктов используйте тефлоновые ножи.

КИПЯТИЛЬНИКИ.

Модель	Объем, л	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
WB-10A	10	∨ Корпус выполнен из нержавеющей стали; ∨ Нагревательные элементы закрыты и не соприкасаются с водой; ∨ Функция поддержания заданной температуры до +90°C.	2	280x390
WB-20A	20		2,5	290x540
WB-30A	30		3	380x410



WB-10A/20A/30A

Все кипяtilьники подключаются к электросети 220 В.

МАРМИТ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД.

Модель	Объем, л	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
SB-6000	9	∨ Корпус из крашеного металла; ∨ Внутренняя емкость - цельнотянутая нержавеющая сталь; ∨ Поддержание заданной температуры в диапазоне +30+90°C; ∨ В комплект поставки входят магниты для меню.	0,4	340x395



SB-6000

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ.

Модель	Объём дежи, л	Характеристики	Скорость, об/мин	Мощность, кВт	Габариты, мм
HLB-7	7	<ul style="list-style-type: none"> √ Корпус выполнен из прочного пластика белого цвета; √ Подъемная траверса; √ Все материалы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами выполнены из нержавеющей стали; √ Легкий и удобный в эксплуатации. 	350	0,75	480x270x410
HLB-20	20	<ul style="list-style-type: none"> √ Корпус из металла и прочного пластика белого цвета; √ Улучшенный двигатель (за счет использования немецкой технологии), с центробежным выключателем, который позволяет быстро приводить миксер в работу; 	94/140/333	0,75	500x420x775
HLB-30	25	<ul style="list-style-type: none"> √ Более прочный двигатель, защищенный от перегрева медным рассеивающим проводом; √ Все механизмы прошли специальную термообработку для долговечного использования; √ Защитный экран. 	94/140/333	1,1	500x420x825



HLB-7



HLB-20/30

Все миксеры подключаются к электросети 220 В .

В стандартную комплектацию миксера входят: дежа, крюк, венчик, лопатка.

ВАФЕЛЬНИЦЫ.

Модель	Форма вафель	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
WB-1	Бельгийские (прямоугольные)	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Корпус - нержавеющая сталь; ∨ Рабочие пластины выполнены из чугуна; ∨ Размер вафли: 170x105x13 мм; ∨ Время приготовления 3-5 мин. 	2	310x450x280
WM fir	Елочка (Lolly)	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Корпус - нержавеющая сталь; ∨ Рабочие пластины выполнены из чугуна с антипригарным покрытием; ∨ Количество вафель за одну загрузку: 4 шт; ∨ Время приготовления 3-5 мин; ∨ Таймер до 5 мин. 	1,5	350x400x270
WM bubbles	Гонконгские вафли	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Корпус - нержавеющая сталь; ∨ Рабочие пластины выполнены из чугуна с антипригарным покрытием; ∨ Время приготовления 3-5 мин; ∨ Таймер до 5 мин. 	1,4	220x605x285
WM korn	Корн-дог (сосиска в тесте)	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Корпус - нержавеющая сталь; ∨ Рабочие пластины выполнены из чугуна с антипригарным покрытием; ∨ Количество за одну загрузку: 5 шт; ∨ Время приготовления 3-5 мин; ∨ Таймер до 5 мин. 	1,5	380x300x270



WB-1



WM fir



WM korn



WM bubbles

Все вафельницы подключаются к электросети 220 В; регулировку температуры: 50-300°C; защитный термодатчик.

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ.

Модель	Габариты камеры, мм	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
Pizza 2S	2 уровня 400x400x105	<ul style="list-style-type: none">∨ Корпус выполнен из нержавеющей стали;∨ Внутри камер – керамический под для безупречной выпечки;∨ Дверки оснащены смотровыми окошками;∨ Эргономичные ручки;∨ Три независимых нагревательных элемента с max температурой до +300 °С;∨ Таймер до 60 мин.	3	560x590x360



Pizza 2S

Подключается к электросети 220 В .

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ.

Модель	Вместимость	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
COV-4H	4 уровня 435x310 мм	<ul style="list-style-type: none">∨ Корпус и камера из нержавеющей стали;∨ Пароувлажнение и функция гриля;∨ Рабочая температура +50+275°С;∨ В комплект поставки входят противни 4 шт;∨ Объем камеры 49 л;∨ Подключается как к водопроводу, так и к бутилированной воде при помощи помпы, которая поставляется в комплекте.	2,25	595x530x570



COV-4H

Подключение к электросети 220 В. Противни как дополнительные аксессуары - КО110.

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ.

Модель	Поверхность	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
FT 540s	Гладкая нержавеющая сталь	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал корпуса – нержавеющая сталь; ∨ Макс температура 300°C; ∨ Съёмный жироборник для более легкой очистки. 	2	540x380x230
FT 730rs	1/3 рифленая нержавеющая сталь	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал корпуса – нержавеющая сталь; ∨ Макс температура 300°C; ∨ Два независимых термостата – две зоны приготовления; ∨ Съёмный жироборник для более легкой очистки. 	4,4	730x510x220



FT 540s



FT 730rs

Все жарочные поверхности подключаются к электросети 220 В.

ГРИЛЬ САЛАМАНДРА.

Модель	Тип	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
SMR 450	С подвижной верхней частью	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Высота крышки регулируется на расстоянии 100-205мм от рабочей поверхности; ∨ Корпус из нержавеющей стали; ∨ Макс температура 300°C; ∨ Эргономичная ручка не нагревается; ∨ Съёмная решетка-поддон для легкой очистки. 	2,8	450x460x480



SMR 450

Подключение к электросети 220 В.

ГРИЛИ КОНТАКТНЫЕ.

Модель	Основное	Характеристики поверхностей	Размер поверхностей, мм	Мощность, кВт	Габариты, мм
Solo 25	Одна зона нагрева	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Обе поверхности рифленые; ∨ Чугун с антипригарным покрытием. 	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Верхняя поверхность: 225x225; ∨ Нижняя поверхность: 250x250. 	1,8	305x395x210
Solo 25+	Одна зона нагрева . В комплекте щетка для чистки и таймер.	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Обе поверхности рифленые; ∨ Чугун с антипригарным покрытием. 	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Верхняя поверхность: 340x220; ∨ Нижняя поверхность: 350x230. 	2,2	430x400x220
Solo 35	Одна зона нагрева.				
Solo 35+	Одна зона нагрева. В комплекте щетка для чистки и таймер.				
Solo 35D	Одна зона нагрева. Цифровое управление. Два LED дисплея. Электронный таймер до 9 мин.				
Duo	Две зоны нагрева.	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Обе поверхности рифленые; ∨ Чугун с антипригарным покрытием. 	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Верхняя поверхность каждая: 220x220; ∨ Нижняя поверхность: 485x230 . 	3,6	580x395x220
Duo +	Две зоны нагрева. В комплекте щетка для чистки и таймер.				
Duo 2+		<ul style="list-style-type: none"> ∨ 1/2 верх и низ рифленые, 1/2 верх и низ гладкие; ∨ Чугун с антипригарным покрытием. 			



Solo 25 f



Solo 35D



Duo



Duo 2+

Все грили подключаются к электросети 220 В; защитный термодатчик.

МЯСОРУБКИ.

Модель	Производительность	Описание	Система ножей	Мощность, кВт	Габариты, мм
HM-12	до 120 кг/ч	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал корпуса анодированный алюминий; ∨ Все части мясорубки, соприкасающиеся с продуктами питания выполнены из нержавеющей стали; ∨ Оснащены системой реверса; ∨ В комплекте, толкатель. 	Enterprise . В комплекте решетки 8мм и 6мм	0,85	600x454x260
RKM-12	до 120 кг/ч	<ul style="list-style-type: none"> ∨ Материал корпуса нержавеющая сталь, анодированный алюминий; ∨ Все части мясорубки, соприкасающиеся с продуктами питания выполнены из нержавеющей стали; ∨ Оснащены системой реверса; ∨ В комплекте толкатель, 2 ножа и 2 решетки 	Enterprise. В комплекте 2 ножа и решетки 8мм и 6мм	0,65	440x210x385
RKM-22	до 220 кг/ч	<ul style="list-style-type: none"> ∨ В комплекте толкатель, 2 ножа и 2 решетки ∨ Вентиляция мотора для защиты от перегрева. 	Enterprise . В комплекте 2 ножа и решетки 8мм и 6мм	0,85	440x270x435



HM-12



RKM -12



RKM-22

Все мясорубки подключаются к электросети 220 В.

Пила для мяса.

Модель	Длина пилы, мм	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
BS-210	1610	<ul style="list-style-type: none">∨ Корпус выполнен из окрашенного металла;∨ В комплекте дополнительная пила;∨ Размер стола 380x365 мм;∨ Толщина реза 4-180 мм;∨ Диаметр вращающегося колеса: 210 мм;	0,85	480x460x880

Подключаются к электросети 220 В.



BS-210

Упаковщик горячий стол.

Модель	Длина рабочего стола, л	Характеристики	Мощность, кВт	Габариты, мм
HT-450	450	<ul style="list-style-type: none">∨ Рабочий стол с тефлоновым покрытием – более долговечное и практичное использование;∨ Понятная и простая панель управления;∨ Температура нагрева стола 160-200°С.	0,3	530x616x134



HT-450



Rock Kitchen

ТВОЯ КУХНЯ – ТВОИ ПРАВИЛА

Мы ценим тех, кто любит выделяться и делает все с душой! Rock Kitchen — это выбор людей, в душе которых живет рок-н-ролл. Тех, кто не боится воплотить свои идеи в жизнь и любит настоящий драйв. Открытие нового бизнеса — увлекательная игра, и наши клиенты знают это, как никто другой. Ваш проект совершенно точно станет успешным, если вложить в него всю свою страсть. Все, что нужно — это иметь желание и рок-н-ролл в душе.

ROCK KITCHEN В ТВОЕМ ГОРОДЕ



Найди ближайшую точку продаж, приходи!



Если есть вопросы, звони!



Нужна еще информация, пиши!



WWW.ROCKKITCHEN.RU