

A professional chef in a white uniform and tall white hat stands in a modern kitchen with arms crossed. The background is a blurred kitchen environment with stainless steel surfaces and equipment.

**HESSEN**

НЕЙТРАЛЬНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ

## О КОМПАНИИ

Точность, надёжность, безопасность и доступность.

**HESSEN** — это нейтральное оборудование из высококачественной нержавеющей стали AISI 430. Предназначено для использования на предприятиях общественного питания и торговли. Производится в России.

## Почему поставщики выбирают HESSEN?

- **Безупречная репутация**

Нейтральное оборудование HESSEN успешно производится более 10 лет и продаётся по всей России и за рубежом.

- **Широкий ассортимент**

Свыше 1 000 наименований нейтрального оборудования. Линейка продукции HESSEN постоянно расширяется.

- **Минимальные сроки изготовления**

Стандартная продукция - от 1 рабочего дня, нестандартная продукция — до 20 рабочих дней с момента размещения заказа.

- **Короткие сроки поставки**

и большой складской запас наиболее востребованного оборудования.

- **Более 6 000 м<sup>2</sup>**

Собственные производственные и складские помещения.

- **Безопасность**

Производственная программа «TECHNOLOGY WITHOUT INJURIES» направлена на создание условий безопасного использования оборудования HESSEN конечным потребителем.

- **Стабильно высокое качество продукции**

подтверждённое испытаниями в специальных лабораториях и сертификатами.

- **Контроль**

на всех этапах производства HESSEN.

- **Высококласное оборудование**

Использование точных современных станков с ЧПУ ведущих мировых производителей — TRUMPF, SAFAN, PRIMA POWER.

- **Гибкая система скидок**

на нейтральное оборудование HESSEN.

- **Доступная цена**

Применение новейших технологий и собственных технологических разработок позволило снизить себестоимость производственных процессов. Благодаря этому оборудование HESSEN на рынке является одним из наиболее доступных по цене, сохраняя высокое качество.

**HESSEN. Точность, надёжность, безопасность.**

# ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ

Моечные ванны для пищеблоков — для мытья продуктов и посуды.

## Серии сварных моечных ванн HESSEN:

**ВМ** — ванны предназначены для использования с внешним смесителем, без борта;

**ВМП** — ванны с бортом и полкой под смеситель;

**ВК** — ванны котломоечные;

**ВС** — ванны моечные с рабочей поверхностью.



## Характеристики:

- Сварная емкость из нерж. стали AISI 430 толщиной от 0,8 до 1,2 мм, в зависимости от размера ванны;
- Стойки — уголок 35\*35 мм, толщиной 1,5 мм;
- 3 вида каркаса — из окрашенной, оцинкованной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.

## Дополнительные аксессуары:

1. накладка на сварной шов;
2. сифон с «разрывом струи»;
3. канализационный выпуск с сеткой из нержавеющей стали.



## Ванна моечная односекционная, двухсекционная, трехсекционная серии ВМ и ВМП

Ванна моечная сварной конструкции с герметичными и долговечными соединительными швами. Ванны серии ВМП имеют защитный борт и полку для установки смесителя.

# ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

Ванны с цельнотянутыми чашами имеют ряд преимуществ: улучшенный внешний вид, большой срок службы, плавные переходы между элементами конструкции, что облегчает содержание ванн в чистоте.

## Серии цельнотянутых моечных ванн HESSEN:

**ВМЦ** — ванны с цельнотянутыми ёмкостями, имеют борт высотой 40 мм;

**ВЦС** — ванны моечные совмещенные с рабочей поверхностью, имеют борт высотой 40 мм.



## Характеристики:

- Цельнотянутая ёмкость из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм;
- Стойки — уголок 35\*35 мм толщиной 1,5 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной и нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.



## Дополнительные аксессуары:

1. Фартук;
2. Сифон с «разрывом струи»;
3. Канализационный выпуск с сеткой из нержавеющей стали.



# СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Столы для цехов и моечных отделений. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются с бортом для установки около стены и без него, со сплошными полками или решётками. Столешницы укреплены ДСП, что увеличивает их прочность.

## Серии столов производственных HESSEN:

**СПО** – стол производственный островной, с полкой-решёткой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 70 кг;

**СПП** – стол производственный с бортом высотой 40 мм, с полкой-решёткой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 70 кг;

**СО** – стол производственный островной, со сплошной полкой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 70 кг;

**СП** – стол производственный с бортом высотой 40 мм, со сплошной полкой, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 70 кг;

**СПО** – стол производственный островной, со сплошной полкой, с усиленным каркасом, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 100 кг;

**СПП** – стол производственный с бортом высотой 40 мм, со сплошной полкой, с усиленным каркасом, максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 100 кг.

## Характеристики:

- Столешницы из нержавеющей стали AISI 430;
- Подложка столешницы ДСП толщиной 16 мм;
- Стойки – уголок 35\*35 мм толщиной 1,5 мм;
- Стойки – труба 40\*40 мм; тип СПО, СПП;
- 3 вида каркаса - из окрашенной, оцинкованной или нержавеющей стали; тип СП, СО, СПО, СПП;
- 2 вида каркаса из окрашенной или нержавеющей стали; тип СПО, СПП;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.



# СТОЛЫ-ТУМБЫ

Столы-тумбы для хранения кухонных инструментов, посуды, продуктов. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются с бортом для установки около стены и без него, с распашными дверцами или дверцами купе.

## Серии столов-тумб HESSEN:

**СТРО** – островной стол-тумба с распашными дверцами;

**СТРП** – пристенный стол-тумба с распашными дверцами;

**СТКО** – островной стол-тумба с дверцами купе;

**СТКП** – пристенный стол-тумба с дверцами купе.

### Характеристики:

- Столешницы из нержавеющей стали AISI 430;
- 2 вида столов-тумб – из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу – 70 кг.



Столы кондитерские для цехов, где работают с тестом и мукой. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются со сплошными полками или полками-решётками.

## СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ



### Характеристики:

- Столешницы изготовлены из массива разной толщины;
- Максимальная равномерно распределённая нагрузка на столешницу — 70 кг;
- Стойки — уголок 35\*35 мм толщиной 1,5 мм или труба толщиной 1,5 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.

### Серии кондитерских столов HESSEN:

- **СКР** — островной кондитерский стол с полкой решёткой;
- **СКП** — островной кондитерский стол со сплошной полкой.

## СТЕЛЛАЖИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СО СПЛОШНЫМИ ПОЛКАМИ

Стеллажи серии С для цехов, моечных отделений и складских помещений — для хранения кухонного инвентаря и пищевых продуктов в упаковке. Имеют широкий ряд типоразмеров, изготавливаются со сплошными полками.



### Характеристики:

- Полки сплошные из нержавеющей стали AISI 430;
- Стойки — уголок 35\*35 мм толщиной 1,5 мм;
- Полки регулируются по высоте с «шагом» в 96 мм;
- Полки шириной 500 и 600 мм усилены ребром жесткости;
- 3 вида стоек — из окрашенной, оцинкованной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Максимальная равномерно распределённая нагрузка на полку стеллажа — 70 кг, на секцию — 200 кг.

## СТЕЛЛАЖИ С РЕШЁТЧАТЫМИ ПОЛКАМИ ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ

Серии стеллажей с решётчатыми полками HESSEN:

**СП** — стеллажи с полками под стаканы;

**СТ** — стеллажи с полками под тарелки;

**СТР** — стеллажи с полками под тарелки и под стаканы.

### Дополнительные аксессуары:

Выдвижной поддон для сбора воды из нержавеющей стали.





Рукомойники предназначены для соблюдения гигиены персоналом профессиональной кухни.

## РУКОМОЙНИКИ



### Характеристики:

- Мойки из нержавеющей стали AISI 304;
- 2 вида основания — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Комплекуются сифоном.

### Серии рукомойников HESSEN:

**РН 4\*3** — рукомойник настенный;

**РНБ 4\*3** — рукомойник настенный с бедренным приводом;

**РПО 5\*6** — рукомойник напольный с открытым каркасом;

**РПЗ 5\*6** — рукомойник напольный с закрытым каркасом.



## ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ

Полки настенные для цехов, моечных отделений и складских помещений — для хранения кухонного инвентаря и пищевых продуктов в упаковке.



### Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430.

### Серии стеллажей с решётчатыми полками HESSEN:

- ПН** — открытая сплошная полка;
- ПНР** — открытая полка с решёткой под стаканы;
- ПНТ** — открытая полка с решёткой под тарелки;
- ПД** — полка для досок и подносов из профиля;
- ПДГ** — полка для досок и подносов из прутка.



## ПОЛКИ-ШКАФЫ НАСТЕННЫЕ

### Серии настенных полок-шкафов HESSEN:

- ПНЗ** — полка шкаф со сплошными полками и дверцами купе;
- ПТЗ** — полка-шкаф с решётчатыми полками под тарелки и стаканы и дверцами купе;
- ПНО** — открытая полка-шкаф со сплошными полками;
- ПТО** — открытая полка-шкаф с решётчатыми полками под тарелки и стаканы.



# ПОДСТАВКИ ПОД КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Подставки под кухонный инвентарь — для хранения инвентаря, пищевых продуктов. Могут служить подставками под котлы, кипятильники и другое оборудование.



## Характеристики:

- Стойки — уголок 35\*35 мм толщиной 1,5 мм; 3 вида — из углеродистой стали окрашенной порошковой краской, верх — оцинкованная сталь, полностью из оцинкованной стали, полностью из нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях;
- Максимальная равномерно распределённая статическая нагрузка на столешницу — 70 кг.

## Серии подставок под кухонный инвентарь HESSEN:

**ПК** - подставка под кухонный инвентарь.

# ПОДСТАВКИ И СТЕНДЫ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Подставки предназначены для установки пароконвектоматов.  
Снабжены направляющими для гастроёмкостей и противней.



## Серии подставок под пароконвектомат HESSEN:

**ПК-6** — подставка под пароконвектомат с направляющими под 6 гастроёмкостей GN 1/1;

**ПК-10** — подставка под пароконвектомат с направляющими под 10 гастроёмкостей GN 1/1;

**ПКУ-6** — подставка под пароконвектомат с направляющими под 6 гастроёмкостей GN 1/1 или противни 600\*400.

## Характеристики:

- Столешница — из нержавеющей стали AISI 430 с подложкой из ДСП — 16 мм;
- Стойки — профильная труба 40\*40 мм;
- 2 вида каркаса — из окрашенной или нержавеющей стали;
- Стойки снабжены регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.



## ШКАФЫ КУХОННЫЕ

Шкаф кухонный предназначен для хранения посуды, кухонного инвентаря и продуктов в упаковке.



### Серии шкафов кухонных HESSEN:

**ШР** – шкаф кухонный, дверки распашные;

**ШК** – шкаф кухонный, дверки купе.

### Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм;
- Оборудованы регулируемыми опорами, для установки на неровных поверхностях.

## ШКАФЫ ДЛЯ ОДЕЖДЫ



Шкаф для одежды с двумя полками, крючками, замком и перекладиной для вешалки.

### Серии шкафов для одежды HESSEN:

**ШР** – шкаф для одежды, дверки распашные.

### Характеристики:

- Из углеродистой стали, окрашенной порошковой краской, толщиной 0,8 мм.

## ТЕЛЕЖКИ

Тележки предназначены для перемещения готовых блюд, кухонного инвентаря и посуды. На тележки устанавливаются поворотные колёса с тормозом. Максимальная равномерно распределённая нагрузка на один уровень – 20 кг, на всю тележку – 50 кг.

### Серии тележек HESSEN:

**ТО** – сервировочная тележка;

**ТС** – тележка для сбора посуды;

**ТТ** – тележка для транспортировки тарелок.

### Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430.



## ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ

Тележки-шпильки для хранения и транспортировки противней, подносов и гастрорёмок. На тележки устанавливаются поворотные колёса с тормозом.

### Серии тележек-шпилек HESSEN:

**ТШП** – тележка-шпилька для противней;

**ТШГ** – тележка-шпилька для гастрорёмок;

**ТШ** – тележка-шпилька для хлебных лотков.

### Характеристики:

- Каркас изготовлен из профильной трубы 20\*20 мм;
- Направляющие из металла толщиной 1,2 мм;
- 2 вида каркаса – из окрашенной или нержавеющей стали;
- Максимальная нагрузка на тележку-шпильку – 100 кг.



Зонты вытяжные предназначены для установки в системе вытяжной вентиляции над тепловым оборудованием, моечными ваннами, посудомоечным оборудованием.

## Серии вытяжных зонтов HESSEN:

**ЗВП** — пристенный вытяжной зонт;

**ЗВО** — островной вытяжной зонт.



## Характеристики:

- Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430;
- Укомплектованы жироулавливающими фильтрами лабиринтного типа.





# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

---

Узнайте больше на сайте:

[h-essen.ru](http://h-essen.ru)

HESSEN. Точность, надёжность, безопасность.